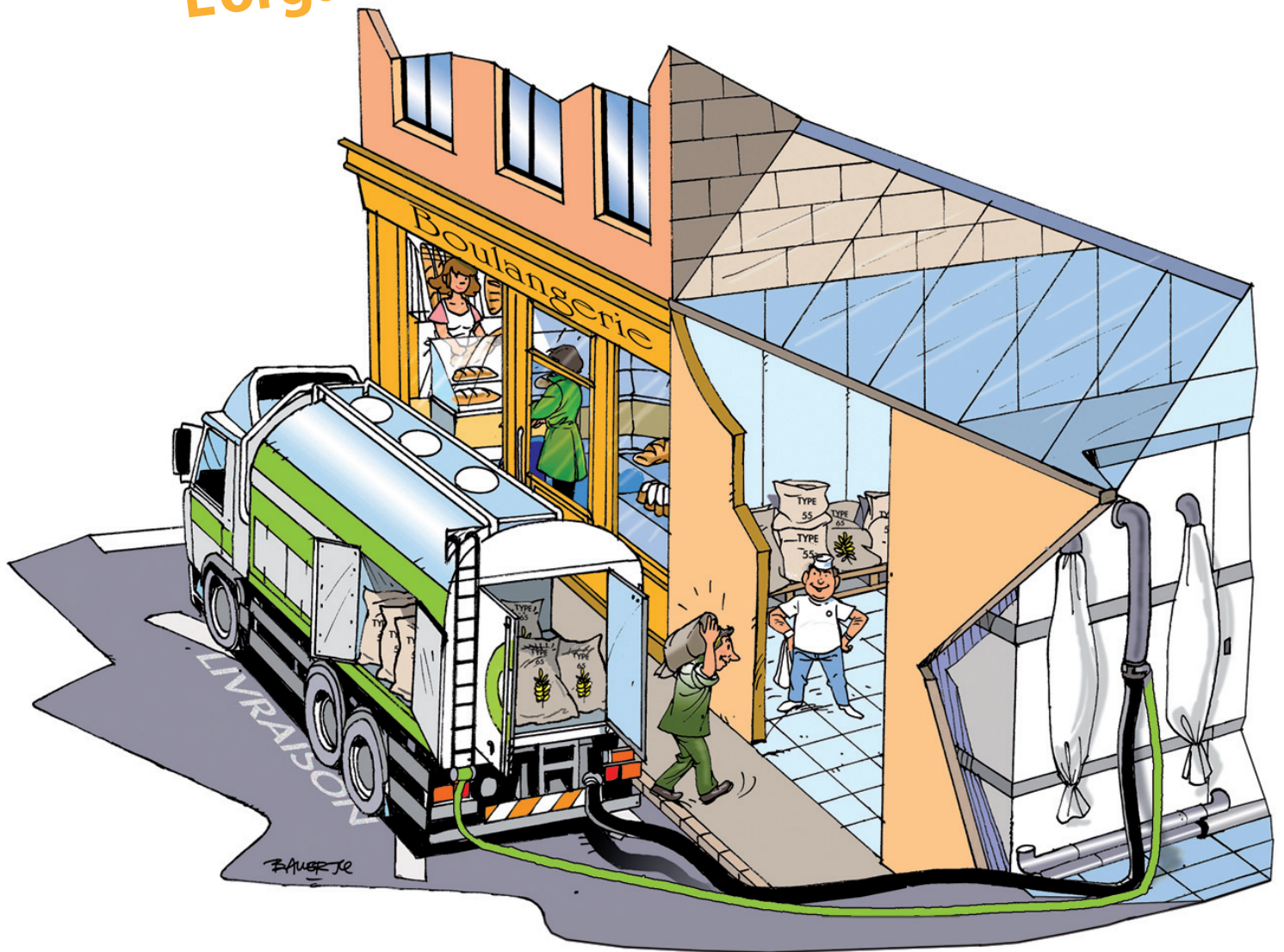


# Du moulin à la boulangerie

## L'organisation de la livraison des farines





La livraison des farines en boulangerie engendre un nombre important d'accidents du travail et de maladies professionnelles. Les chauffeurs livreurs sont particulièrement exposés lors de ces livraisons (accident de la circulation, chute, lombalgie...). Tout comme, il ne faut pas oublier les boulangers lors de la manipulation des sacs de farine.

Ce document vise à aider aussi bien le meunier que le boulanger dans l'évaluation des risques liés à leur activité et dans la mise en œuvre d'un plan d'action de prévention. Celui-ci comportera des améliorations dans le domaine de l'organisation, du matériel, des locaux et du personnel.

## Les enjeux

### L'importance de la prévention des risques professionnels

#### Coûts directs

La prévention représente un enjeu économique et social.

Le coût des accidents du travail et des maladies professionnelles est à la charge des entreprises.

Les professions de conducteurs de poids lourds et de chauffeurs livreurs sont les plus touchées par le risque routier, avec 34 % d'accidents de la route. Ce chiffre est d'autant plus important qu'un accident du travail mortel sur deux est un accident de la circulation.

Pour la région Bretagne, les coûts moyens en 2007 :

- 3 200 € par accident avec arrêt (hors accident de trajet) ;
- 9 000 € pour un accident de circulation (trajet ou mission) ;
- 17 000 € pour une lombalgie provoquée par une manutention de charges lourdes ;
- 76 000 € pour un accident avec incapacité > 10 % (hors accident de trajet) ;
- 430 400 € pour un accident mortel.

#### Coûts indirects

Ces chiffres ne prennent pas en compte les coûts indirects (commerciaux, remplacement de la personne, image de marque, préjudices pour le salarié et sa famille...) qui sont généralement évalués à trois fois le coût direct. Un accident du travail ou une maladie professionnelle ne sont jamais anodins pour l'entreprise. Ils dégradent la productivité et le climat social.

La sécurité et les conditions de travail des chauffeurs livreurs sont essentielles, ceux-ci étant des acteurs importants de la stratégie commerciale de leur entreprise, en entretenant un lien très fort entre meuniers et boulangers. De plus, les meuniers doivent former tous leurs livreurs. De ce fait, le remplacement de l'un d'entre eux suite à un accident par exemple, a un coût. C'est pourquoi, la prise en compte de la santé et de la sécurité au travail aura en définitive des conséquences économiques et humaines positives.

## Des solutions existent

### Évaluation des risques et Protocole transport

Le document unique (décret n° 2001-1 016 du 5 novembre 2001), que toute entreprise doit rédiger, est une aide à l'identification des risques professionnels qui est de la responsabilité du meunier comme du boulanger.

Également, un protocole de sécurité (arrêté du 26 avril 1996) doit être mis en œuvre par le boulanger concernant les conditions de livraison de la farine.

Il permet d'établir une fiche à destination du livreur reprenant les informations utiles à la livraison en sécurité (horaires, emplacement de l'aire de stationnement, moyens éventuels de manutention mis à disposition, utilisation de prise de terre contre le risque d'explosion...).







## Accueil

L'accueil du livreur par le boulanger est très important. Il fait partie de la relation commerciale qui existe entre le meunier et le boulanger. Un abord chaleureux sera le témoignage de la reconnaissance du professionnalisme du livreur.



## Gestion des commandes

Une commande prévue à l'avance permet une livraison dans de bonnes conditions pour le boulanger et pour le livreur. Cela permet au livreur d'organiser sa livraison et le chargement de son camion. Il peut également prévoir, suivant la quantité commandée et le type de conditionnement, la mise en palette.

Trop souvent les commandes se font dans l'urgence. Ce qui entraîne un stress important pour le livreur, qui doit bien souvent modifier, à la dernière minute, son itinéraire de livraison et son chargement. Ces imprévus sont sources d'accidents.



## Stationnement

Le lieu de stationnement idéal est le plus proche possible du lieu de livraison et de stockage. Le boulanger doit veiller à ce qu'il soit disponible pour le

livreur par un marquage au sol et des cônes de signalisation. Il doit également indiquer à celui-ci les horaires à respecter.

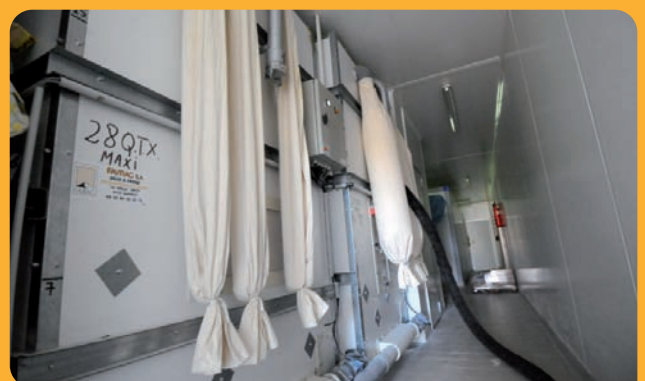


## Stockage et conditionnement

Le stockage doit se faire à proximité du pétrin, dans un local sain, de bonne dimension, de plain-pied, en bon état (sol et dégagements), bien rangé. Il est conseillé de stocker en silo plutôt qu'en sacs. En effet, ces derniers nécessitent une maintenance importante aussi bien pour le livreur que pour le boulanger.

Actuellement, les farines spéciales nécessitent un conditionnement en sacs car les quantités ne sont pas importantes. Pour le stockage, il faut choisir un rangement en pile correspondant à chaque type de farine.

Chaque fois que cela s'y prête, préférer l'utilisation de palette.



# Auto-évaluation

● Conseillé

● Attention

● Déconseillé

## Comment améliorer les conditions de livraison en boulangerie

### Ma commande

Vous passez la commande au moins 3 jours à l'avance	Oui	Non	
Vous passez la commande la veille	Oui	Non	
Vous faites des rajouts	Jamais	Rarement	Souvent
Si vous passez des commandes, pensez-vous que vos commandes ou vos rajouts de dernière minute dégradent les conditions de livraison ?	Oui	Non	

### Les horaires

Vous acceptez une plage horaire de livraison suffisamment large qui permet au livreur de s'organiser	Oui	Non
Vous imposez un horaire fixe	Oui	Non
Si vous imposez vos horaires, pensez-vous que cela dégrade les conditions de livraison ?	Oui	Non

### Le stationnement

Le stationnement du véhicule de livraison est organisé pour faciliter la livraison	Oui	Non	
La distance à parcourir est :	Moins de 15 m	De 15 à 30 m	Plus de 30 m
S'il existe chez vous des difficultés de stationnement du camion, pensez-vous qu'elles influencent les conditions de livraison ?	Oui	Non	

### Les manutentions manuelles

Vous êtes équipé d'un silo à farine	Oui	Non
Vous êtes livré exclusivement en sacs	Oui	Non
Vous avez un mode de stockage adapté pour les sacs de farine	Oui	Non
Pensez-vous que vos moyens de stockage influencent les conditions de livraison ?	Oui	Non

### Les déplacements

Votre stockage de sacs est-il :	facilement accessible ?	Oui	Non
	suffisamment éclairé ?	Oui	Non
	suffisamment large ?	Oui	Non
Votre mode de stockage facilite-t-il les déplacements avec charges :	pour le livreur ?	Oui	Non
	pour le boulanger ?	Oui	Non

### Le relationnel

Les relations avec le livreur sont impersonnelles ou inexistantes	Oui	Non
Vous avez des relations cordiales avec le livreur	Oui	Non
Vous connaissez son prénom	Oui	Non
Pensez-vous que les relations humaines (boulangers livreurs) influencent les conditions de livraison ?	Oui	Non

### Obligations réglementaires

Dans le cas d'un stockage farines en silos, l'accès du tuyau de chargement est-il sécurisé ?	Oui	Non
Avez-vous intégré l'opération de livraison dans le document unique d'évaluation des risques ?	Oui	Non
Avez-vous un protocole de sécurité "Opération de chargement et de déchargement" ?	Oui	Non



# Auto-évaluation

● Conseillé

● Attention

● Déconseillé

## Comment améliorer les conditions de livraison au départ du moulin

### Organisation de la tournée

Le livreur participe-t-il à la préparation de la tournée ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: orange;">Non</span>
Y a-t-il des rajouts ?	<span style="color: red;">Oui</span>	<span style="color: green;">Non</span>
La tournée est-elle préparée ?	<span style="color: green;">La veille</span>	<span style="color: red;">Le matin</span>
Pensez-vous que votre organisation dégrade les conditions de travail ?	<span style="color: red;">Oui</span>	<span style="color: green;">Non</span>

### Horaires du chauffeur

Votre chauffeur prend-il le temps de déjeuner ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>	
Combien de temps ?	<span style="color: red;">15 minutes</span>	<span style="color: orange;">30 minutes</span>	<span style="color: green;">45 minutes</span>
Pensez-vous que la charge de travail de votre chauffeur livreur est satisfaisante pour sa santé ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>	

### Chargement

Avez-vous réfléchi à la conception de vos véhicules pour faciliter les opérations de chargements et de déchargements ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>
Les conditions de chargement sont-elles adaptées ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>
Le mode de chargement choisi vous paraît-il le moins pénible possible ?	<span style="color: red;">Oui</span>	<span style="color: green;">Non</span>

### Circulation en interne

Les déplacements aux abords du moulin, sont-ils :	sans risques ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>
	réglementés (domaine privé/public) ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>
Avez-vous établi et affiché un plan de circulation ?		<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>

### Conditions de circulation

Les règles de circulation sont-elles respectées dans les cas suivants :	dans le domaine de la charge ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>
	au niveau des temps de conduite ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>
	l'utilisation du téléphone au volant est-elle interdite ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>

### Obligations réglementaires

Vos citernes de livraison vrac ont-elles la possibilité d'être raccordées à la terre ou vos tuyaux de chargement sont-ils à âme métallique ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>
Avez-vous intégré l'opération de livraison dans le document unique d'évaluation des risques ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>
Avez-vous un protocole de sécurité "Opération de chargement et de déchargement" ?	<span style="color: green;">Oui</span>	<span style="color: red;">Non</span>

Êtes-vous favorable à la réduction du poids du sac de 50 kg à 40 kg ? Oui Non





## Interview de Jean-Pierre Bertho,

Président du Syndicat Régional de  
la Meunerie Bretonne de 2006 à 2009



## Interview de Joseph Grayo,

Président de la Fédération Régionale de  
la Boulangerie Bretonne de 2004 à 2012



Cette brochure est pour nous, meuniers, l'occasion de faire connaître, en lien avec les boulangers, une partie de notre métier qui est souvent jugé pénible.

Cette démarche vise à l'améliorer et motiver des jeunes à s'engager dans notre profession.

Je souhaite qu'un effort soit fait pour mieux considérer les chauffeurs livreurs. Ce sont eux qui entretiennent la relation privilégiée entre les meuniers et les boulangers. J'espère également que sera prise en compte, dans l'avenir, la partie stockage dans les boulangeries qui reste souvent un domaine qui pourrait être mieux adapté au conditionnement actuel des farines.

Le questionnaire peut faire prendre conscience des responsabilités de chacun et des contraintes de chaque métier en permettant ainsi aux livreurs comme aux boulangers d'avoir des conditions de travail améliorées.

Les artisans boulangers entretiennent avec leurs meuniers une relation basée sur la confiance, le respect, la convivialité et je m'en félicite. Nous recevons régulièrement les chauffeurs livreurs dans nos entreprises et il est important que nous leur réservions un bon accueil.

Le métier exercé par les chauffeurs livreurs comporte des risques d'accident, lors des livraisons notamment.

Il nous appartient de tout mettre en œuvre pour diminuer la pénibilité provoquée par la manutention de la farine. J'attire votre attention sur l'engagement de notre responsabilité, lors d'un accident qui se produirait dans la boulangerie, au cours d'une livraison effectuée dans de mauvaises conditions.

Je souhaite aussi préciser l'importance d'une meilleure organisation dans nos commandes de farine. N'oublions pas qu'une commande passée à la dernière minute peut entraîner un coût supplémentaire pour le meunier, qu'il devra alors répercuter sur notre facture. En effet, une commande imprévue modifie le planning de livraisons et peut de ce fait engendrer de nombreux kilomètres supplémentaires pour répondre à la demande du boulanger.