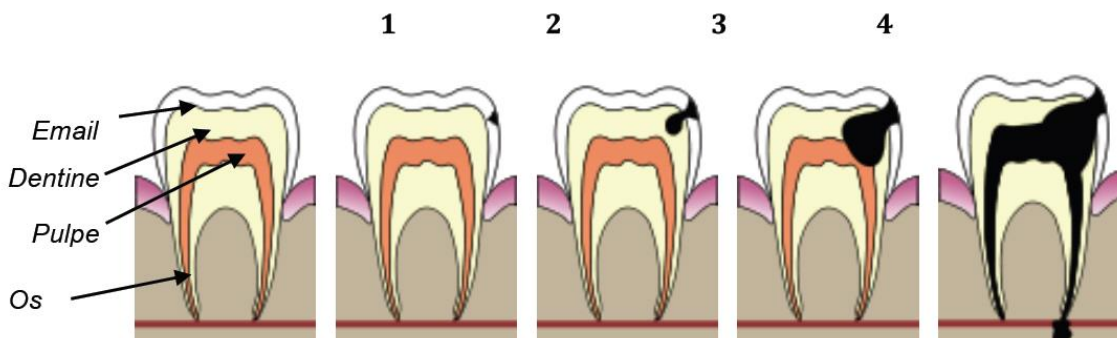


La carie dentaire professionnelle, ou « carie du pâtissier », touche principalement les boulangers, pâtisseries, chocolatiers et confiseurs, avec une tranche d'âge à **risque accru qui se situe entre 18 et 30 ans**.

Développement de la carie en 4 étapes :

- 1) Destruction de l'émail sans apparition de signes douloureux
- 2) Atteinte de la dentine avec apparition de réactions douloureuses au chaud et au froid
- 3) Atteinte de la pulpe dentaire avec apparition de douleurs spontanées et violentes (c'est la classique « rage de dent »)
- 4) Destruction de la pulpe dentaire avec prolifération bactérienne autour de la dent. C'est la phase de l'infection dentaire, voire de l'abcès.



Spécificités de la carie dentaire professionnelle :

- ⇒ Elle est **indolore** et peut donc évoluer sans que l'on s'en rende compte, si l'on ne se fait pas surveiller par un dentiste
- ⇒ Elle concerne souvent les dents antérieures, dites « **dents du sourire** » (incisives, canines)
- ⇒ Elle est située sur la face lisse de la dent et/ou sur le collet (partie à la jonction avec la gencive)

Facteurs de risques :

- ⇒ **Manipulation des sucres** sous forme molle et collante
- ⇒ **Habitude de goûter** fréquemment les mets préparés
- ⇒ **Tamisage** du sucre glace
- ⇒ **Cuisson** du sucre
- ⇒ **Aspiration des cornets** pour les déboucher
- ⇒ **Brossage irrégulier** des dents
- ⇒ **Visites irrégulières** ou inexistantes chez le dentiste

Prévention de la carie du pâtissier :

- a) **Inform**er les personnes exposées au sucre
- b) **Se brosser les dents** en fin de poste
- c) **Ne pas goûter** les préparations sucrées plus que nécessaire
- d) Être **vigilant lors du tamisage** du sucre glace
- e) Se rendre **tous les 6 mois chez un chirurgien dentiste** et lui préciser la formation professionnelle suivie ou le métier exercé.