



Rapport Annuel

2018



Association ARQHA

Rue Grenade 40
CH-1510 Moudon

Tél. : 021 905 81 31

Fax : 021 905 81 30

Horaire

du lundi au vendredi
07h30-12h / 13h30-16h30

(En dehors des heures d'ouverture,
un frigo à l'extérieur du bâtiment est à votre disposition)

Sommaire

- 1. L'association**
- 2. L'entreprise**
- 3. Le billet**
- 4. Le laboratoire**
- 5. Conseil en service alimentaire**
- 6. Conseil en fromagerie**
- 7. Conseil d'alpages**
- 8. Conseil de traite**

L'association

Le Conseil de Gérance de l'ARQHA

Président : M. Yves Girard

Vice-président : M. Jean-Daniel Jäggi

Membres : M. Marc Gendre
M. Marc Benoît
M. Pascal Monneron

Membre permanent : Etat de Vaud
M. Frédéric Brand,
Chef du Service de l'Agriculture

Directeur : M. Francis Vulliemin

Révision des comptes

- M. George-A. Coral, Fiduciaire FITAG SA
- M. Philippe Bardet
- M. Philippe Berthoud
- Un représentant de GastroVaud, suppléant

Membres actifs

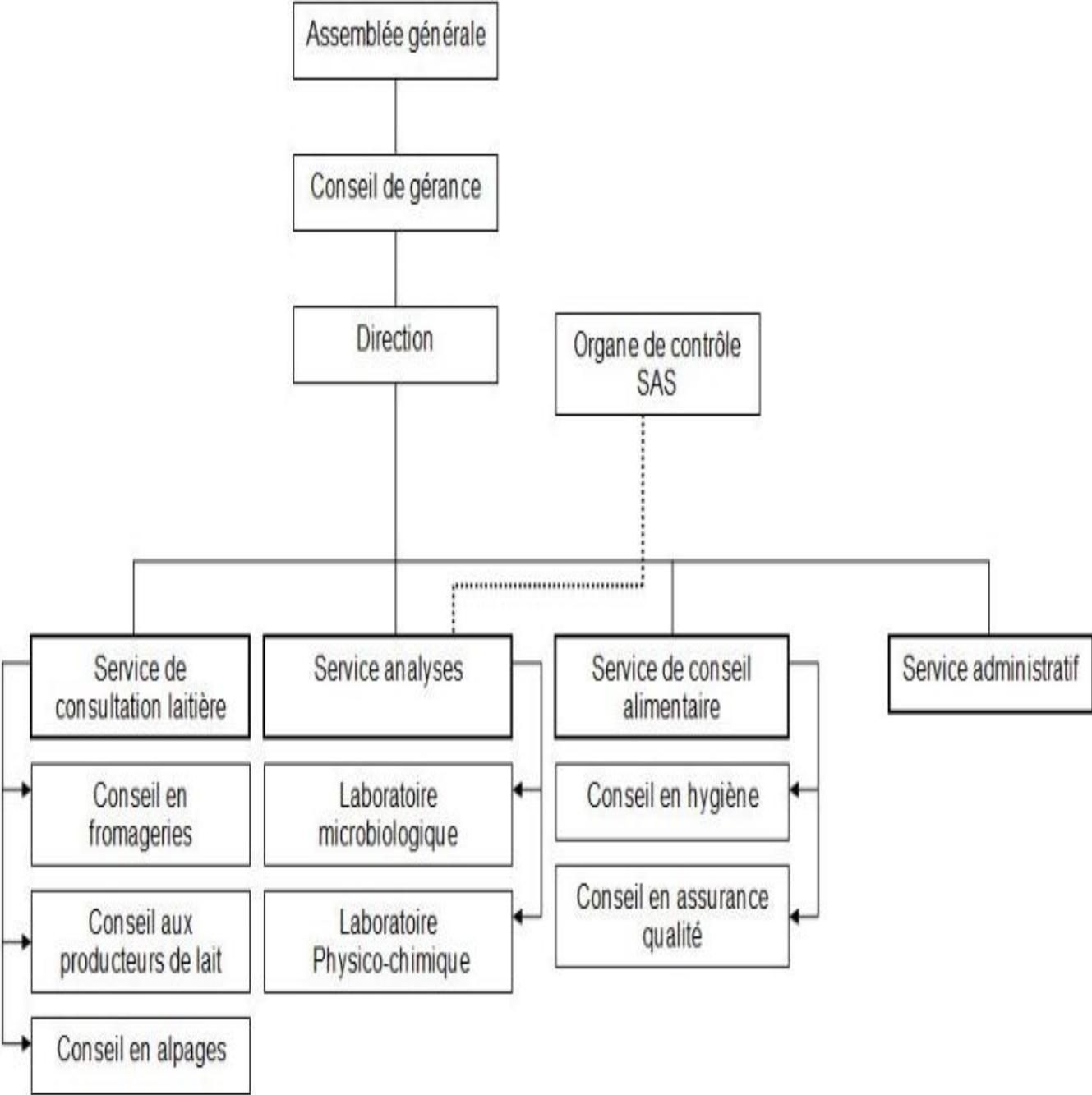
- **Etat de Vaud** 2007
- **Artisans Fromagers Romands – AFR** 2007
- **Interprofession du Vacherin Mont-d’Or** 2007
- **Interprofession du Gruyère** 2007
- **Coopérative des Producteurs de Fromages d’Alpages L’Etivaz AOC** 2007
- **Société coopérative des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs Vaudois - ABPCV** 2007
- **Association Interprofessionnelle Le Maréchal** 2007
- **Association Romande des Producteurs Caprins – ARPC** 2007
- **ProLait Fédération Laitière, Yverdon** 2007
- **Association Cantonale des Hôteliers – Hôtellerie Romande** 2008
- **GastroVaud** 2009
- **Association Valaisanne des Artisans Boulangers-Pâtisseries** 2012

Membres associés

- **Fromco SA Moudon** 2007
- **Stettler Comestibles SA – Agemo SA** 2007
- **Hôpital Riviera** 2009
- **ParisZürich** 2009
- **Carnadis Sàrl** 2009
- **Paléo Festival Nyon** 2009
- **Groupe La Lagune** 2009
- **L’Artisan Glacier SA** 2010
- **Happy Green Food Sàrl** 2011
- **Megoval G. Neuenschwander Fils** 2012
- **Sushi Zen SA** 2012
- **Margot Fromages SA** 2012
- **Melka Viande Sàrl** 2013
- **EVAM** 2013
- **La Prairie SA** 2016
- **Ecole Polytechnique Fédérale de Lausanne** 2017
- **CombaGroup SA** 2018

L'entreprise

Organigramme



Collaborateurs

Directeur, conseil de traite et d'alpages :	Francis Vulliemin
Conseiller en fromagerie :	Nicolas Genoud
Conseiller en production laitière :	Stéphane Jayet
Conseillère en sécurité alimentaire :	Florence Gavin
Préleveuse :	Arlette Dunand
Secrétariat et comptabilité :	Mireille Dufey
Responsable de laboratoire :	Anouk Mercier
Remplaçante de la responsable de laboratoire :	Marie Fasel
Responsable de l'assurance qualité :	Muriel Perriard
Laborantines :	Céline Fragnière
	Florence Galley
	Laurence Vaucher
Assistante de laboratoire :	Annelise Baer
Aide de laboratoire :	Claudine Oberson

Les contacts

Direction et secrétariat

Vulliemin Francis

Directeur et Conseiller de traite
francis.vulliemin@arqha.ch
079 834 21 94

Dufey Mireille

Secrétariat et comptabilité
mireille.dufey@arqha.ch
021 905 81 31

Métiers de bouche

Gavin Florence

Conseillère en sécurité alimentaire
florence.gavin@arqha.ch
021 905 81 39
079 295 77 84

Rapo Camille

Conseillère en sécurité alimentaire
camille.rapo@arqha.ch
079 782 32 41

Dunand Arlette

Préleveuse
Arlette.dunand@arqha.ch
021 905 81 31

Production et transformation laitière

Genoud Nicolas

Conseiller en fromagerie
Nicolas.genoud@arqha.ch
079 661 98 13

Jayet Stéphane

Conseiller en fabrication fromagère d'alpage
stephane.jayet@arqha.ch
079 397 77 20

Laboratoire

Mercier Anouk

Responsable de laboratoire
anouk.mercier@arqha.ch
021 905 81 38

Laboratoire

Laboratoire d'analyses
labo@arqha.ch
021 905 81 32

Le billet du vice-président



Mesdames et Messieurs les invités, membres et clients de l'ARQHA
Mesdames et Messieurs les collaboratrices et collaborateurs de l'ARQHA

Voilà déjà la douzième année de l'ARQHA bouclée, avec des résultats très satisfaisants, tant du point de vue financier qu'au niveau de l'organisation de notre association.

Je dois clairement avouer, que lors de la discussion au sein de notre association des fromagers en 2005, pour assurer un suivi d'un laboratoire à Moudon, je n'étais pas des plus optimistes et des plus convaincus.

Beaucoup de questions se posaient sur la rentabilité possible de cette nouvelle structure, mais grâce à la volonté de certains de mes collègues, de leur pouvoir de persuasion ainsi que de leur esprit visionnaire, la création de l'ARQHA en décembre 2006 fut une démarche osée, mais qui, aujourd'hui, nous montre combien cette association est importante pour notre région, tant pour la production laitière et fromagère que pour les métiers de bouche.

L'évolution des normes de qualité, de la traçabilité, de l'autocontrôle, de l'étiquetage de nos produits etc., devient relativement lourde à assumer pour des structures souvent artisanales. Vu le contexte actuel, où les consommateurs commencent à reprendre conscience de la qualité des produits de proximité et à revenir se fournir chez leurs artisans locaux, nous nous devons, nous artisans passionnés, de leur fournir des produits de haute qualité gustative mais qui répondent également à la législation alimentaire.

Nous avons dès lors la chance de pouvoir compter sur notre laboratoire régional en matière de qualité alimentaire pour nous aider dans nos démarches et atteindre nos objectifs. La disponibilité de notre directeur, Monsieur Francis Vuillemin, ses compétences ainsi que son engagement ne sont pas étrangers aux bons résultats de notre association qu'il dirige comme son entreprise.

Je tiens également à relever l'évolution en matière de communication des résultats d'analyses avec le système DataMed mis en place. Cette solution nous permet de suivre les résultats des analyses de nos produits en ligne. Ceci est un avantage au niveau de la lecture, de la disponibilité des résultats et de leur archivage.

Pour l'avenir, si les résultats d'analyses sont devenus facilement accessibles, qu'un nouveau site internet nous donne toutes les informations nécessaires, le conseil de gérance se penche plutôt sur la facilité d'accès à notre laboratoire. Effectivement, il n'est pas toujours aisé de pouvoir amener des échantillons et de pouvoir facilement stationner à proximité du bâtiment.

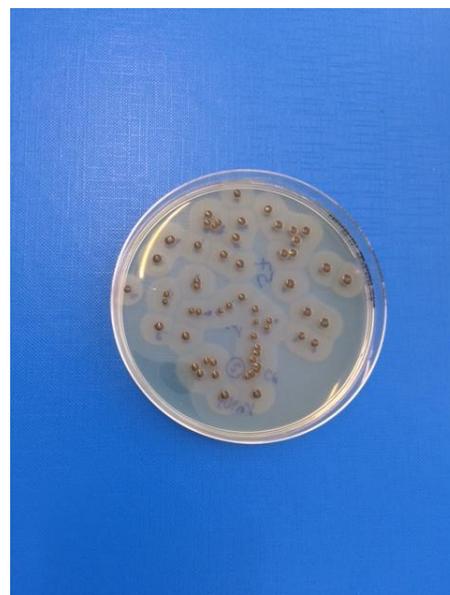
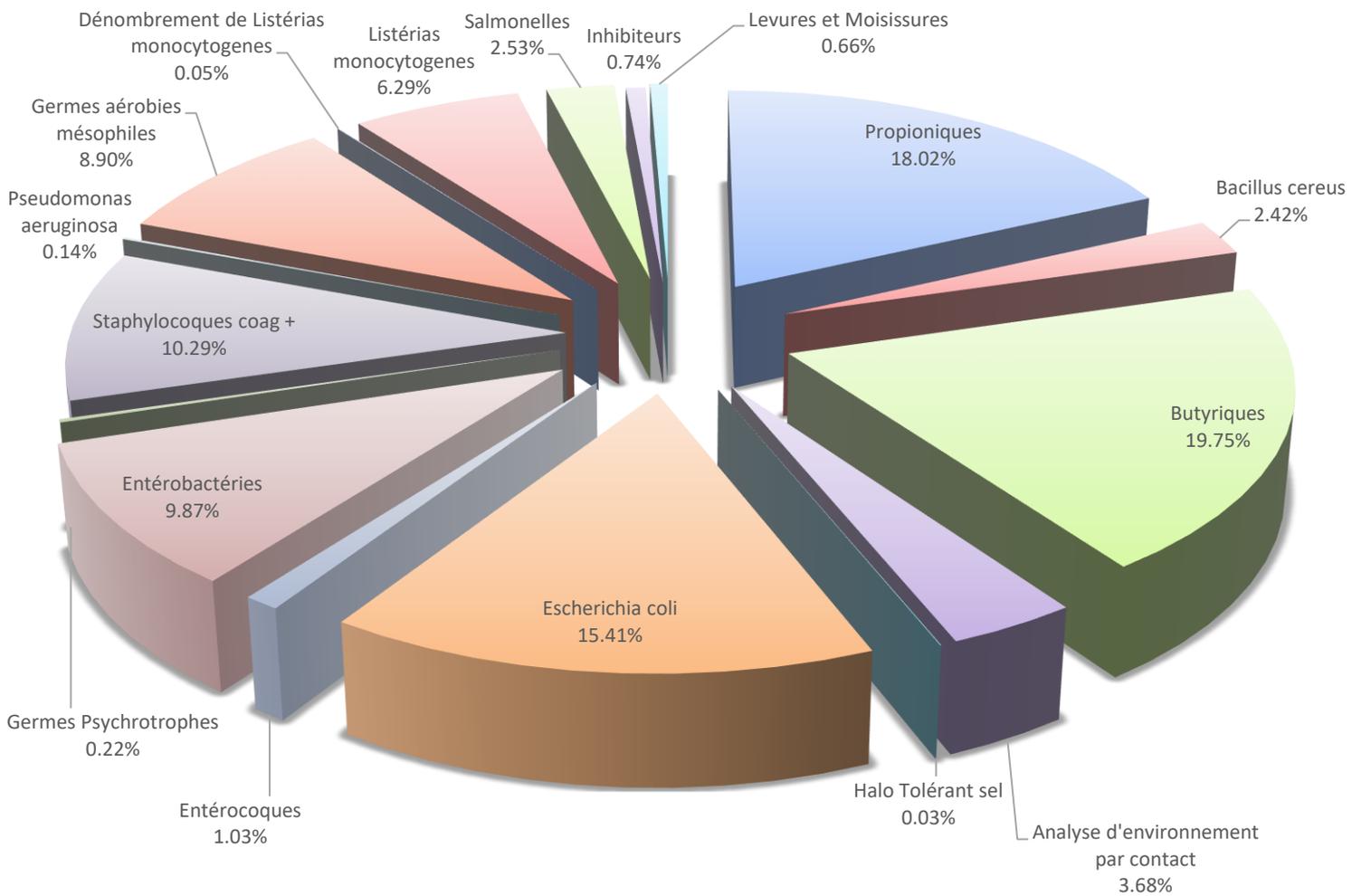
Au nom du comité de gérance, je tiens à remercier toutes les collaboratrices et collaborateurs de l'ARQHA, ainsi que son directeur, pour le travail de grande qualité accompli durant cette année 2018. Remercier notre président, M. Yves Girard, pour son dévouement à la bonne cause de notre association et la qualité dans la préparation de nos séances. Mes remerciements également aux membres et clients qui font vivre notre association.

Jean-Daniel Jäggi
Vice-Président ARQHA

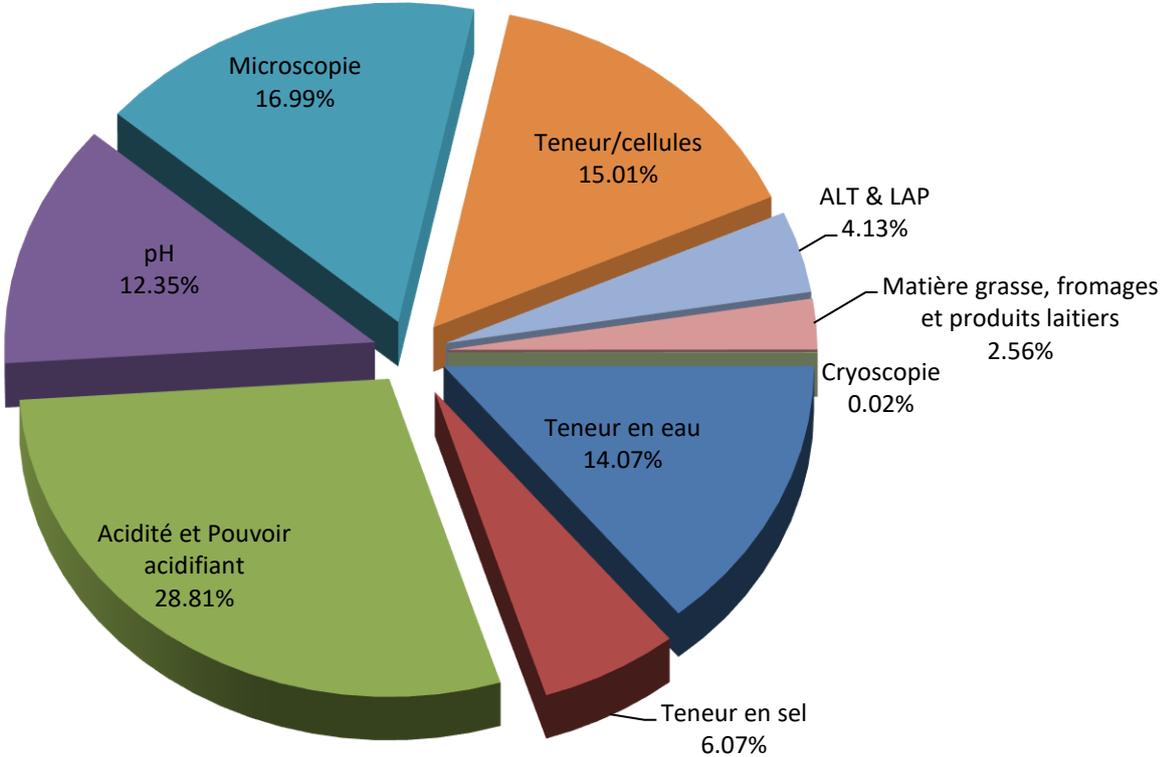
Le laboratoire



Analyses bactériologiques



Analyses chimiques



Conseil en service alimentaire

Assuré en 2018 par Madame Arlette Dunand et Madame Florence Gavin

Le secteur d'activité dit des métiers de bouche, consacré à l'ensemble des secteurs de l'agro-alimentaire, ainsi qu'à l'hôtellerie et à la restauration, n'a observé aucun changement quant à son organisation en 2018.

Madame Arlette Dunand est en charge de la collecte et du prélèvement des échantillons, ainsi que de la gestion administrative du service.

Madame Florence Gavin est, quant à elle, responsable du conseil en hygiène et sécurité alimentaire pour l'ensemble de la clientèle ainsi que du contact avec les nouveaux clients et l'élaboration des nouveaux contrats.

L'activité du conseil se décline en plusieurs types d'interventions telles que, formation en entreprise, conseil personnalisé sur site ou par téléphone, soutien à la mise en place de systèmes de management de la sécurité alimentaire tels que HACCP, FSSC, ISO 22000, ISO 9001, Fromarte ou autocontrôles spécifiques.



Quelques chiffres et événements décrivant l'année 2018 :

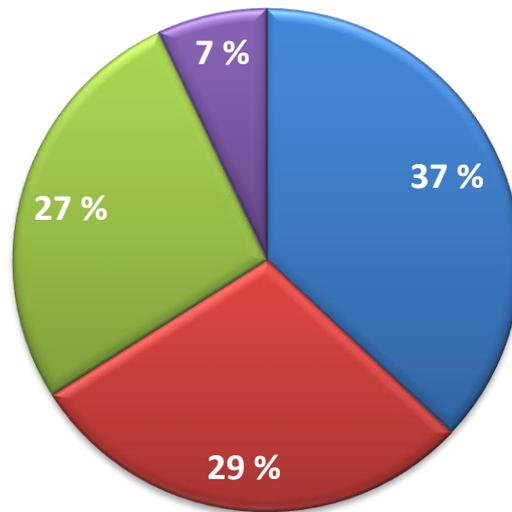
Le prélèvement d'échantillons représente 623 déplacements auprès de la clientèle des métiers de bouche.

La répartition des différentes interventions concernant le conseil en sécurité alimentaire est présentée ci-dessous :

- ✚ Cent deux audits dans le domaine de la restauration, avec inspections des locaux, évaluations de l'hygiène et du système qualité sur site et dix audits de surveillance suite à l'application des mesures de correction.
- ✚ Cinq contrats annuels de suivi de l'application de l'autocontrôle et des bonnes pratiques selon le guide de bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR).
- ✚ Cinq formations du personnel sur les thèmes suivants :
 - *Hygiène et bonnes pratiques de fabrication*
 - *Les dangers liés aux aliments*
 - *Autocontrôle*
 - *La traçabilité et le retrait-rappel*
 - *Les allergènes*
- ✚ Des cours d'hygiène et de législation, ainsi que toute la partie transformation du lait pour la patente en élaboration de produits fermiers, sont donnés au centre d'Agrilogie à Grange-Verney depuis 2016.
- ✚ Le soutien à la mise en place ou révision du système de management de la qualité (HACCP) pour dix entreprises, et le suivi annuel pour une entreprise du domaine des ovoproduits.
- ✚ Dix-sept interventions de conseil sur site de production. Entre deux et trois appels téléphoniques sont comptabilisés par jour pour répondre aux questions suite à des résultats non conformes ou pour apporter des conseils personnalisés liés aux métiers de bouche.
- ✚ Trois mandats pour le suivi hebdomadaire ou mensuel du système de management de la qualité, engendrant la prise de responsabilité de la sécurité alimentaire au sein de ces entreprises.
- ✚ Le suivi de la norme ISO 22000 pour trois entreprises du domaine fromager, boulanger et des ovoproduits.
- ✚ Le soutien et conseil à la certification et recertification Fromarte pour vingt fromageries, dont dix-huit certifications et recertifications ont été réalisées par le conseil en fromagerie, ainsi que la mise à jour du système d'autocontrôle pour huit fromageries.

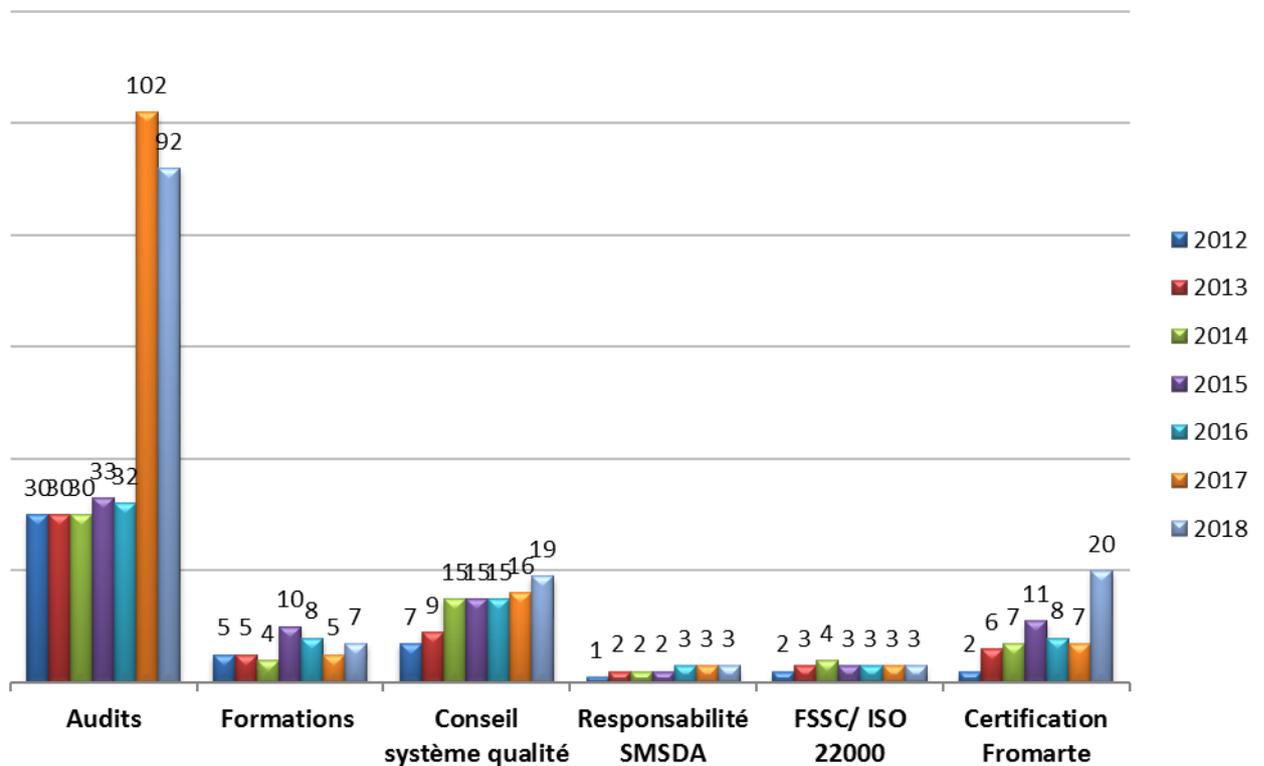


Répartition de la clientèle des métiers de bouche :



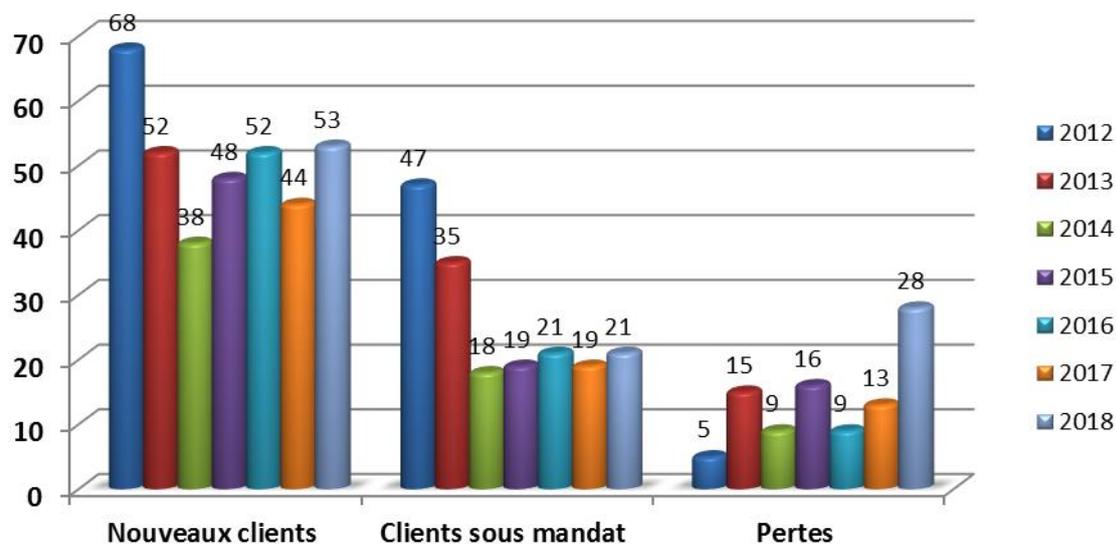
■ Restaurants ■ Boulangeries ■ Autres entreprises alimentaires ■ Boucheries

Statistiques de l'évolution de l'activité du conseil en sécurité alimentaire :

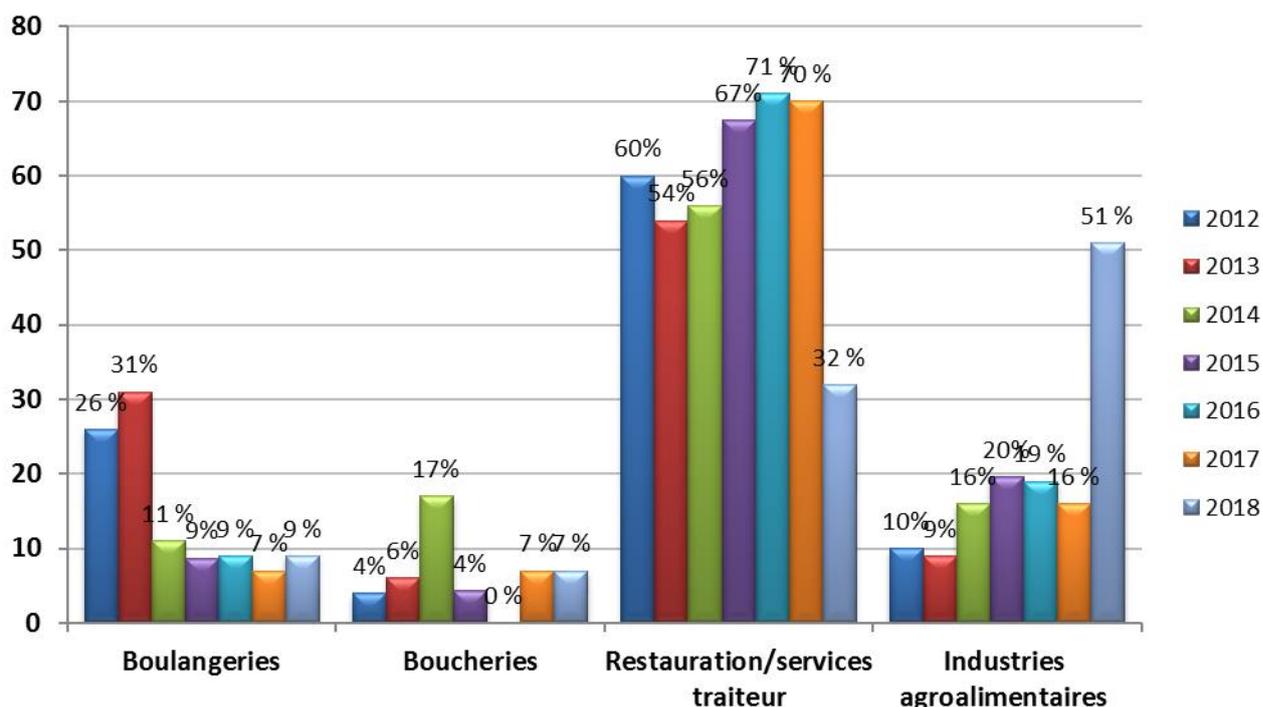


L'évolution de la clientèle des métiers de bouche :

Pour un total de 53 nouveaux clients en 2018, on observe 21 clients sous mandat. Pour 28 clients perdus en 2018, la majorité des pertes sont dues à la cessation/faillites ou la remise d'activité.



Les nouveaux clients se répartissent selon les secteurs suivants :



Objectifs pour l'année 2019 :

Un nouveau challenge s'offre à nous pour l'année 2019. Nous allons assister à une grande manifestation prévue cet été, la Fête des Vignerons. Nous serons responsables d'effectuer les prélèvements sur site, d'effectuer un suivi et du conseil en sécurité alimentaire sur les différents stands et restaurants présents durant la fête.

En parallèle, nous continuons de nous perfectionner pour répondre aux exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire qui ne cessent d'augmenter dans les différents domaines. La progression de notre clientèle dans les divers secteurs des métiers de bouche reste notre objectif principal.

Conseil en fromagerie

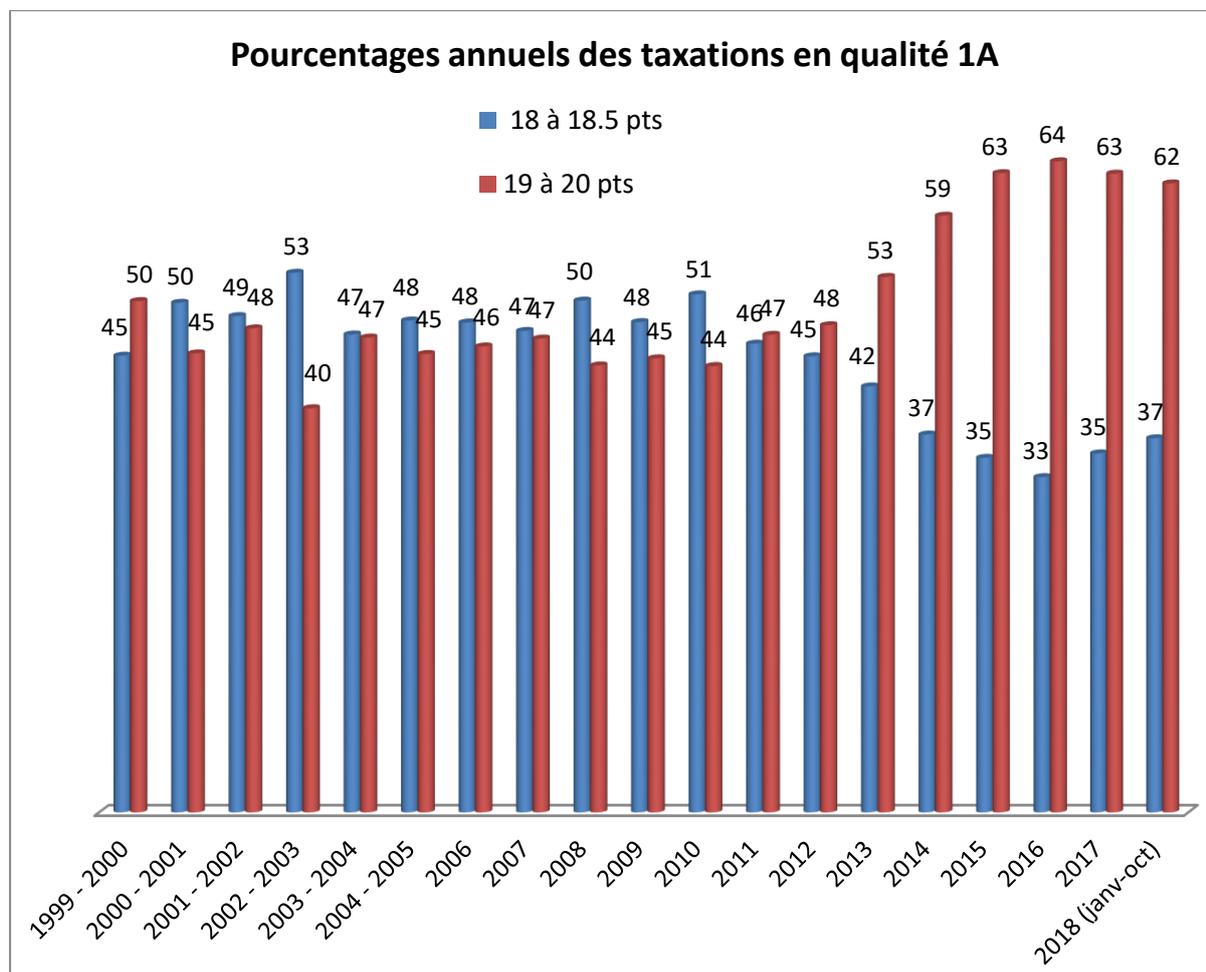


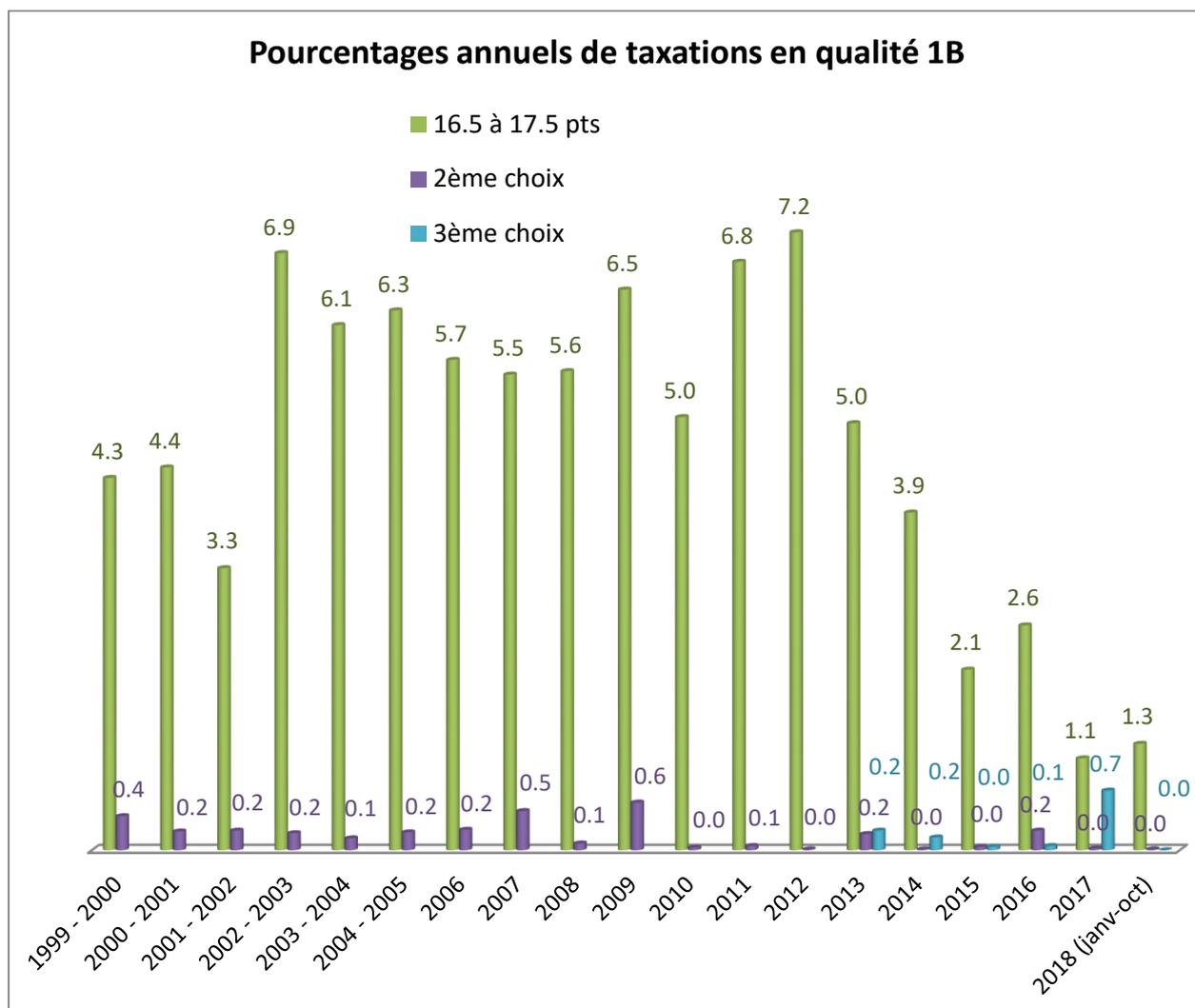
Le service de conseil en fromagerie est dédié principalement à la pratique du métier, c'est-à-dire, anticiper les problèmes par la prise d'échantillons, analyses et suivi des résultats. Comme pressenti en fin 2017, lorsque les fromagers avaient reçu une invitation assez soutenue de la part des marchands de Gruyère AOP afin d'obtenir la certification Fromarte. En 2018, le conseiller a passé beaucoup plus de temps que lors des années précédentes à la préparation des documents pour les certifications, au détriment parfois de conseil sur le lieu de fabrication ! Ce qui n'a pas été forcément toujours évident mais a été très bien compris de la part de tous nos acteurs de la filière, et je les en remercie.

En cours d'année, trois fromageries ont été reprises par de jeunes fromagers et la nouvelle fromagerie de Ropraz a commencé sa production de Gruyère au début décembre. Une attention particulière leur est destinée afin de se positionner au mieux avec la qualité.

En collaboration avec Agroscope, les formations continues élaborées pour les fromagers se sont réparties sur 3 demi-journées et les différents thèmes ont bien été suivis par les acheteurs de lait, gagistes et ouvriers en fromagerie.

Qualité annuelle des Gruyères AOP :





Qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud :

Tant mieux, les années se suivent et se ressemblent, la qualité des Gruyères AOP produits est toujours jugée très bonne sur l'ensemble de l'année. Ce qui ne veut pas dire que cela est acquis ! Il faut sans cesse être vigilant et tenter l'amélioration.

Le 98.7% des lots sont taxés en qualité 1A et plus de 62% avec une taxation de 19 à 20 points.

Les soucis principaux des fromages taxés en 1B sont les nids sous croûtes, bords délicats, humides et parfois une pâte trop dure et sablonneuse.

Les conditions météo résolument tournées sur une variante sèche favorisent malgré tout une bonne qualité du lait et de ce fait contribuent également à la conservation des fromages.

A Lucerne, Les Swiss Cheese Awards décernés par Fromarte ont permis de récompenser les meilleurs fromages. Il est important de féliciter tous les lauréats et en particulier les fromagers de Pomy, Cujean Christophe, de Montricher, Aebischer Etienne, et de Ropraz, Streit Christophe pour leur distinction avec leur Gruyère AOP.



Photo : Alpage de la Bassine

C'est Monsieur Francis Vulliemin qui s'est chargé du conseil d'alpages du côté des Alpes vaudoises, pour un total de 6 alpages avec fabrication de fromages à pâte dure et mi-dure, ainsi que des spécialités. Alors que c'est Monsieur Stéphane Jayet qui s'est occupé du côté Jura vaudois où l'on compte 23 alpages. La majorité produit des Gruyères d'alpage et quelques spécialités.

La saison 2018 a débuté par trois Gruyères de démonstration à l'alpage de la Givrine à l'occasion de la journée de formation des fromagers d'alpage. Les thèmes de la kappa caséine, de la pâte sablonneuse et encore du climat des caves ont été abordés. Quelques jours plus tard – du 12.05 au 02.06 – ont eu lieu les montées à l'alpage.

Le conseiller a rendu visite à chaque alpage les premiers jours après les montées. Des contrôles présure ont eu lieu plusieurs fois dans la saison : deux fois à l'Orient, une fois à la Givrine et une fois au Pré de Bière. Cela a permis de contrôler les cultures de petit lait et de corriger si besoin.

Bien des problèmes ont été rencontrés et traités par le conseiller comme par exemple des problèmes techniques de traite, des réglages de teneurs en matière grasse, en eau des fromages, des problèmes de décaillage, des problèmes de pressage et le suivi des caves avec des problèmes de graissage.

La saison 2018 a été marquée par un été particulièrement chaud. La Vallée de Joux a été l'Eldorado du canton car l'herbe fut là en abondance.

Les désalpes ont dû être repoussées au maximum car quelle fut la surprise des vaches en ne trouvant pas d'herbe en plaine !

Les pesées se sont plutôt bien passées pour le conseiller et les alpagistes. Certains lots étaient simplement magnifiques et bien des équipes ont pu être fières du résultat. Malgré tout, bien des défis attendent encore les conseillers.

La moyenne pondérée des taxations pour la première partie est de 18,94 (par kg de fromage). La moyenne pondérée des taxations pour la deuxième partie est de 18,81 (par kg de fromage). Deux alpages obtiennent le maximum de 20 !

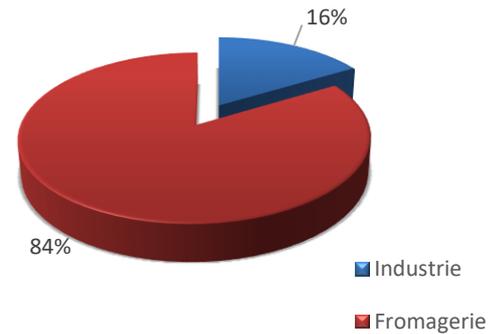
A relever, une médaille aux Swiss Cheese Awards par l'alpage de la Bassine pour un Gruyère de la saison 2017 alors que Madame Céline Meylan était conseillère pour l'ARQHA ! Félicitations aux alpagistes pour leur travail et merci de leur confiance.

Conseil de traite

Répartition des visites

292 visites ont été effectuées durant l'année 2018.
8'793 kilomètres ont été parcourus par le conseiller pour le service de traite.

Sur les 292 visites effectuées en 2018, la répartition entre les producteurs de lait de fromagerie et les producteurs de lait d'industrie se situe aux environs de 244 pour les fromageries et 48 pour les industries.



Mammites

Grâce à une meilleure maîtrise du problème par les producteurs, les cellules sont en diminution. La meilleure façon pour y remédier reste encore et toujours une étroite collaboration entre les producteurs, les vétérinaires, les laboratoires, les installateurs de machines à traire, les acheteurs de lait, les fédérations d'élevage, ainsi que les services de conseil.

Germes

Peu d'interventions, phénomène bien maîtrisé.

Réductase – propioniques - butyriques

Comme les années précédentes, ces trois problèmes sont les plus fréquemment rencontrés sur le terrain. Avec passablement de prélèvements par étape, des discussions constructives avec les producteurs et une bonne collaboration avec les installateurs de machines à traire, peu de cas restent non résolus.

Lipolyse

Il s'agit d'un problème toujours d'actualité, et comme toute la filière est concernée, sa maîtrise passera par une bonne collaboration entre tous les acteurs (production, transformation, commercialisation, conseil et recherche).

Visites d'étables

Celles-ci sont constructives, efficaces pour la qualité du lait et enrichissantes pour les participants.

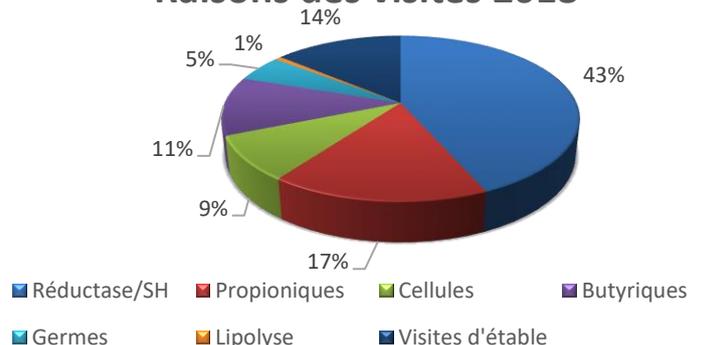
Formation et divers

Le conseiller a donné plusieurs cours dans le cadre d'Agrilogie (brevet, patente de produits fermiers, cours interentreprises, conduite d'alpage). De plus, il a participé comme intervenant à de nombreuses assemblées de laiteries et à des cours de formation continue.

Les forces du service de conseil en production laitière

- Intervention rapide
- Grande expérience de terrain
- Analyses par notre laboratoire
- Contrôle par étape lors de la traite
- Excellente collaboration avec tous les acteurs de la filière

Raisons des visites 2018



Service d'analyses



ISO 17025

Le laboratoire de l'Arqha est spécialisé et accrédité dans l'analyse de produits agro-alimentaires et propose de nombreuses analyses microbiologiques et chimiques telles que :

- Analyses microbiologiques pour tous types de produits alimentaires
- Analyses chimiques et de composition des produits alimentaires
- Contrôle de la qualité de l'eau
- Prélèvements de surfaces et de mains



Services de conseil

L'Arqha propose notamment des services tels que :

- Suivi et aide pour la mise en place de systèmes de management en sécurité alimentaire (HACCP, Fromarte, ISO 22'000, etc.)
- Formations continues pour des collaborateurs
- Conseil personnalisé sur site ou par téléphone
- Optimisation des procédés de fabrication et d'infrastructure
- Création de plans d'analyses et suivi en cas de non-conformité
- Mise en place d'audit interne
- Aide à la préparation pour tous types de certifications



Branches de conseil

L'Arqha propose un service de conseil dans plusieurs branches afin de répondre au mieux aux besoins des clients :

Conseil en sécurité alimentaire

- Restauration
- Boulangerie – pâtisserie – confiserie
- Boucherie
- Entreprise de transformation alimentaire
- Manifestation et événementiel



Conseil de fabrication en fromagerie

- Petites et moyennes entreprises fromagères
- Artisanat

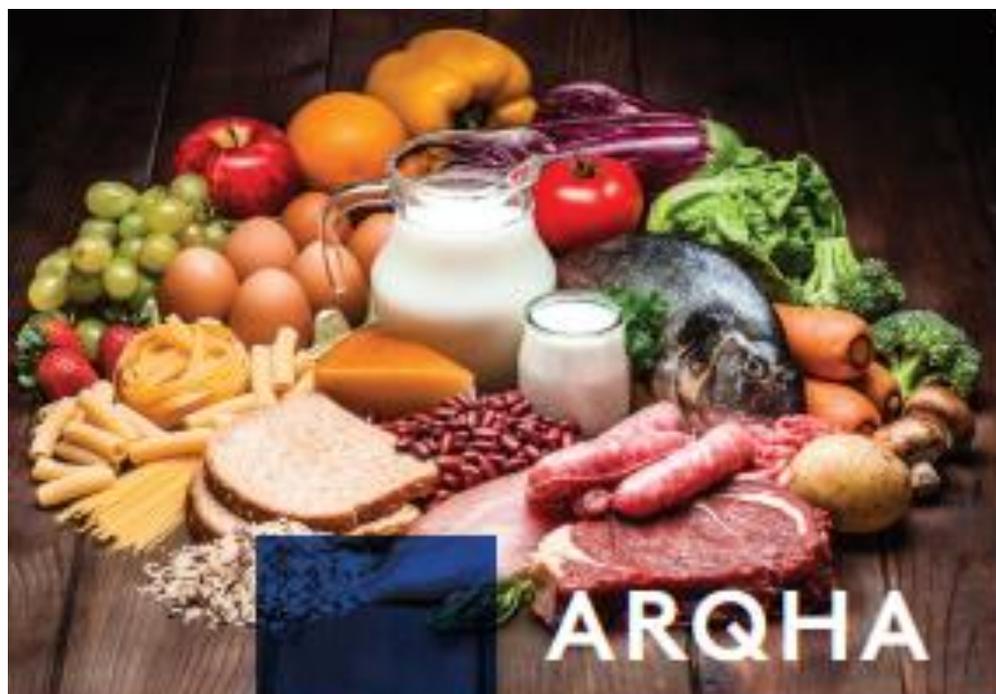
Conseil d'alpage

- Gruyère d'alpage AOP
- Autres productions

Conseil de traite

- Au près des producteurs de lait





ARQHA

Association arqha
Rue Grenade 40
CH-1510 Moudon

Avec l'ARQHA vous avez la garantie de ...

- Rapidité et flexibilité d'exécution
- Analyses accréditées selon les normes nationales et internationales les plus strictes
- Tarifs très avantageux
- Structures dédiées aux métiers de bouche
- Professionnels de la branche à l'écoute de vos besoins
- Solutions pratiques et adaptées à votre entreprise

Contactez-nous !

Tél: +41 (0)21 905 81 31

Ou visitez notre site web : arqha.ch