

Malgré la perte de clients, victimes du Covid, l'ARQHA s'en sort bien

BILAN L'Agence régionale pour la qualité et l'hygiène alimentaire s'est adaptée aux difficultés générées par la pandémie et annonce des résultats positifs pour l'année 2020.

MOUDON

«**A**vec les fermetures forcées par le Covid, nous avons perdu des clients, majoritairement dans la restauration», explique François Diaz, directeur de l'ARQHA depuis le mois de mai. Si la majorité d'entre eux est revenue, l'Agence Régionale pour la qualité et l'hygiène alimentaire, société à but non lucratif, a vu disparaître une quinzaine d'entre eux. Les raisons sont diverses: cessations d'activités, faillites, fins de contrat ou remises d'activités.

En revanche, cette baisse a été compensée par l'acquisition de 74 nouvelles entreprises. «Les profils de nos nouveaux clients, viennent de la restauration et du service traiteur, de l'artisanat comestible, de la boulangerie et de la boucherie», relève le directeur. «Le changement de loi sur l'étiquetage des denrées, qui impose aux producteurs de donner les valeurs nutritives de celles-ci, nous est favorable. Nous disposons des compétences requises pour aider, particulière-



Le directeur, François Diaz, a pris ses fonctions au mois de mai et il compte bien continuer à développer l'entreprise.

PHOTO LUDMILA GLISOVIC

ment les petites entreprises qui ne sont pas équipées.»

Une entreprise en évolution

Dans son rapport d'activité, l'ARQHA souligne ainsi que si le nombre d'audit annuel a fortement diminué en 2020, les formations qu'elle dispense, ainsi que les analyses pour l'étiquetage, ont

connu une belle augmentation. «Finalement, nous avons connu une très bonne année. L'agence est en constante évolution, se réjouit François Diaz. Nous sommes de plus en plus reconnus. Mais rien ne les oblige à faire appel à nous, nous ne sommes pas des inspecteurs. Notre équipe compte 15 personnes, dont 5 conseillers en

hygiène alimentaire qui se déplacent dans les entreprises, une préleveuse qui collecte des échantillons et sept personnes qui travaillent au laboratoire.»

La majorité des clients se trouve dans les PME. Mais ceux qui assurent une assise solide à l'ARQHA se trouvent au sein des interprofessions, notamment

celle du lait. Une part importante de son travail est ainsi destinée aux fromageries.

Des points forts

«Nos points forts sont notre réactivité et notre flexibilité. Les conseillers et le laboratoire sont au même endroit. En cas de problème dans le résultat d'une analyse, nous pouvons réagir immédiatement, ce qui permet un bon suivi des clients.»

L'ARQHA dispense également des formations d'hygiène et de qualité à Grange-Verney et donne d'autres cours à destination des acteurs des métiers de bouche. L'ARQHA a même été mandatée en tant qu'experte pour la création et la correction d'examens en prescription d'hygiène de GastroVaud. Et l'agence ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. «Les résultats de l'entreprise sont dans l'ensemble bons. Elle est stable et saine et nous allons la développer dans d'autres cantons», conclut François Diaz.

■ LUDMILA GLISOVIC

Plus d'infos sur www.arqha.ch