Rapport Annuel

2017

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 du président
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. Stefan Hugi**
- **M. Philippe Bardet**
- **M. Philippe Berthoud, suppléant**

Membres actifs

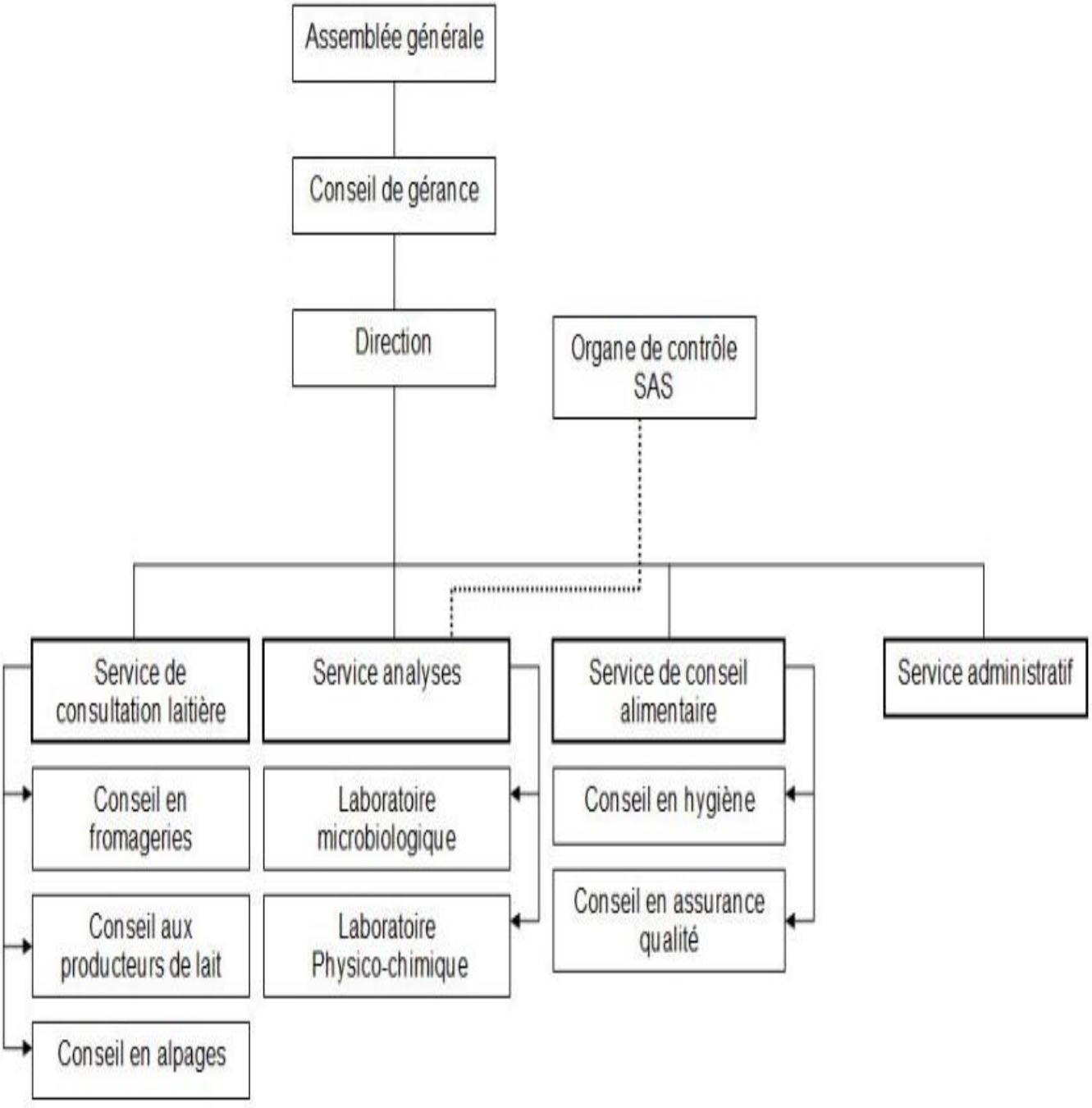
- **Etat de Vaud** 2007
- **Artisans Fromagers Romands – AFR** 2007
- **Interprofession du Vacherin Mont-d'Or** 2007
- **Interprofession du Gruyère** 2007
- **Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages L'Etivaz AOC** 2007
- **Société coopérative des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs vaudois - 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 - Pâtissiers** 2012

Membres associés

- **Fromco SA Moudon** 2007
- **GrosjeanStettler 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

L’entreprise

Organigramme



Collaborateurs

Directeur, conseil de traite et d'alpages :	Francis Vulliemin	
Conseiller en fromagerie :	Nicolas Genoud	
Conseillère en production laitière et en agroalimentaire :	Céline Meylan	départ au 31.12.2017
Conseiller en production laitière :	Stéphane Jayet	
Conseillère en sécurité alimentaire :	Florence Gavin	
Préleveuse :	Arlette Dunand	
Secrétariat et comptabilité :	Mireille Dufey	
Responsable du laboratoire :	Anouk Mercier	
Remplaçante du responsable du laboratoire :	Marie Fasel	
Responsable de l'assurance qualité :	Muriel Perriard	
Laborantines :	Céline Fragnière	
	Florence Galley	
	Laurence Vaucher	
Assistante de laboratoire :	Annelyse Baer	
Aide de laboratoire :	Claudine Oberson	

Les contacts

☞ Vulliemin Francis

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

☞ Genoud Nicolas

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

☞ Jayet Stéphane

Conseiller en production laitière
stephane.jayet@arqha.ch
☎ 079 397 77 20

☞ Gavin Florence

Conseillère en sécurité alimentaire
florence.gavin@arqha.ch
☎ 021 905 81 39

☞ Dunand Arlette

Préleveuse
arlette.dunand@arqha.ch
☎ 021 905 81 39

☞ Mercier Anouk

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

☞ Laboratoire

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

☞ Secrétaire et comptabilité

Dufey Mireille
mireille.dufey@arqha.ch
☎ 021 905 81 31

Le billet du président

Chers invités, membres et clients de l'ARQHA,
Chers collaboratrices et collaborateurs,

Créée le 11 décembre 2006, par la volonté commune des organisations fromagères, laitières et des métiers de bouche, toujours soutenue par le Département de l'économie et de son service de l'agriculture, l'**A**gence **R**égionale pour la **Q**ualité et l'**H**ygiène **A**limentaire (ARQHA) a grandement démontré son indispensabilité.

Constituée en association, l'ARQHA n'en demeure pas moins une PME de conseils et d'analyses pour des secteurs économiques qui n'ont pas le droit à la médiocrité. La qualité, la traçabilité, l'hygiène sont aujourd'hui des éléments capitaux dans toute la chaîne qui va de la production à la commercialisation. L'ARQHA représente un rouage essentiel en matière de conseils, d'autocontrôles et d'analyses. Pour cette raison, elle offre ses précieux services à un nombre toujours plus important de producteurs, d'artisans, de restaurateurs, d'institutions, d'hôtels, ce qui nous réjouit beaucoup pour sa pérennisation.

Sans les excellentes compétences réunies au sein de son organe exécutif, l'ARQHA n'aurait certainement pas eu la possibilité de se développer de manière à répondre aussi bien aux exigences des acteurs économiques qui la composent. À l'issue de ma première année présidentielle, je tiens à remercier la direction et l'ensemble du personnel pour l'image qu'ils transmettent de notre agence à l'extérieur et pour l'application particulière qui anime leur travail au quotidien.

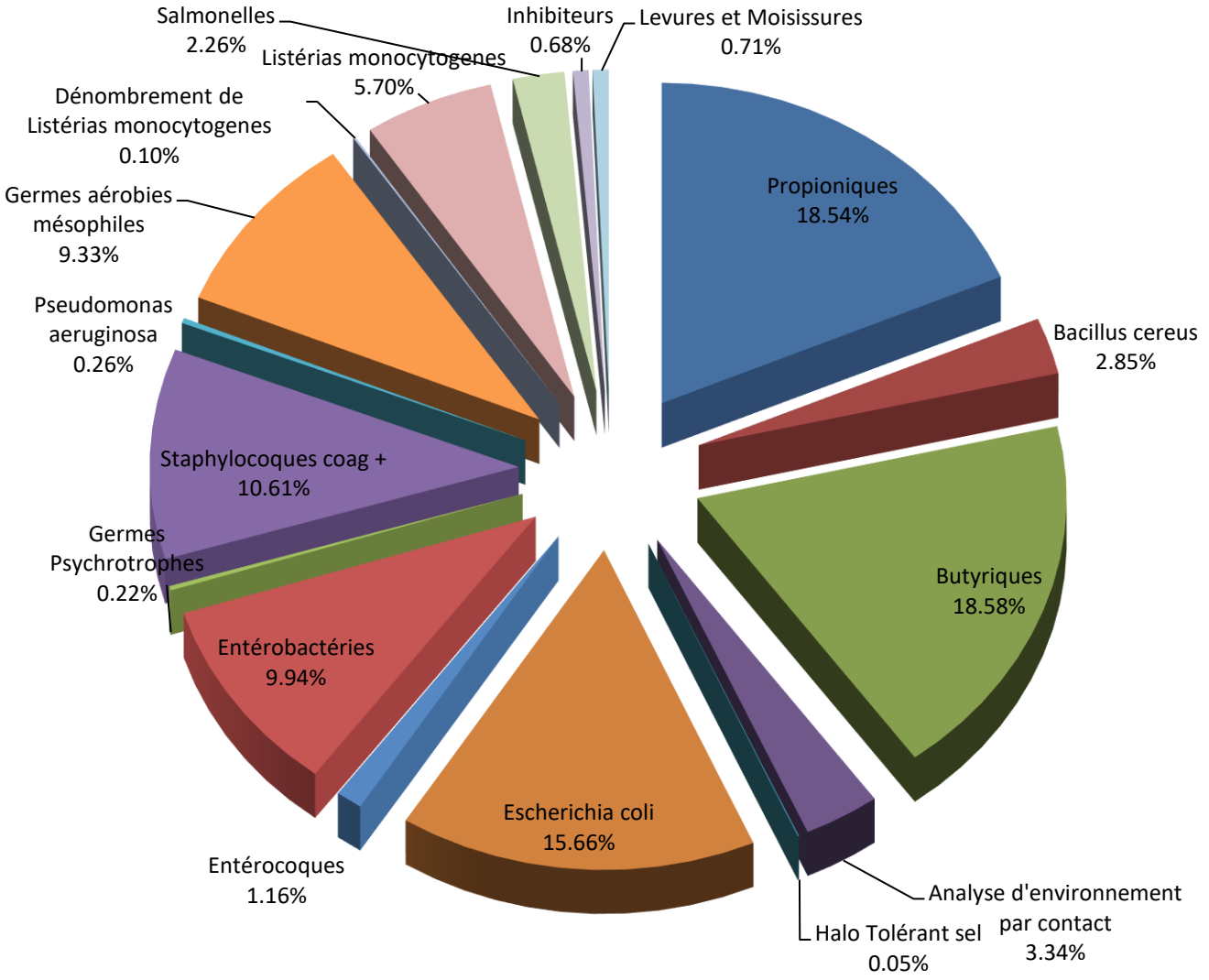
Remplacer mon prédécesseur, M. Jean-Michel Rapin, était un challenge tant cette personnalité reconnue a marqué notre association par son charisme durant une décennie. Je remercie sincèrement le Conseil de gérance, de m'avoir permis de présider aux destinées de l'ARQHA dans la sérénité des débats où l'intérêt commun a toujours pris le pas sur les avantages particuliers.

Permettez-moi, au nom du Conseil de gérance et de la direction, de vous remercier d'apporter votre bienveillance au travail effectué par notre agence et de vous souhaiter de bonnes affaires. Je vous présente mes meilleurs messages empreints de reconnaissance.

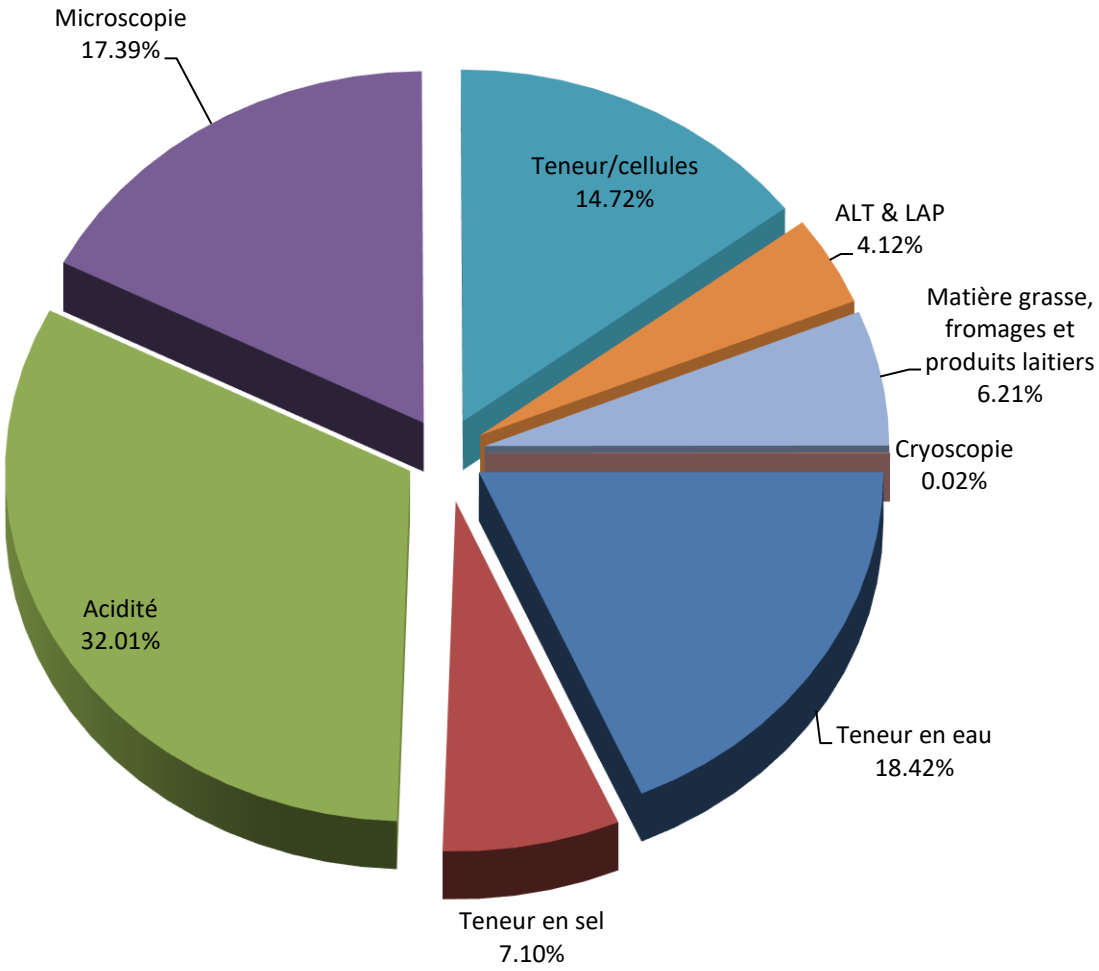
Yves Girard
Président ARQHA

Le laboratoire

Analyses bactériologiques



Analyses chimiques



Conseil en service alimentaire

Assuré en 2017 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 2017.

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.

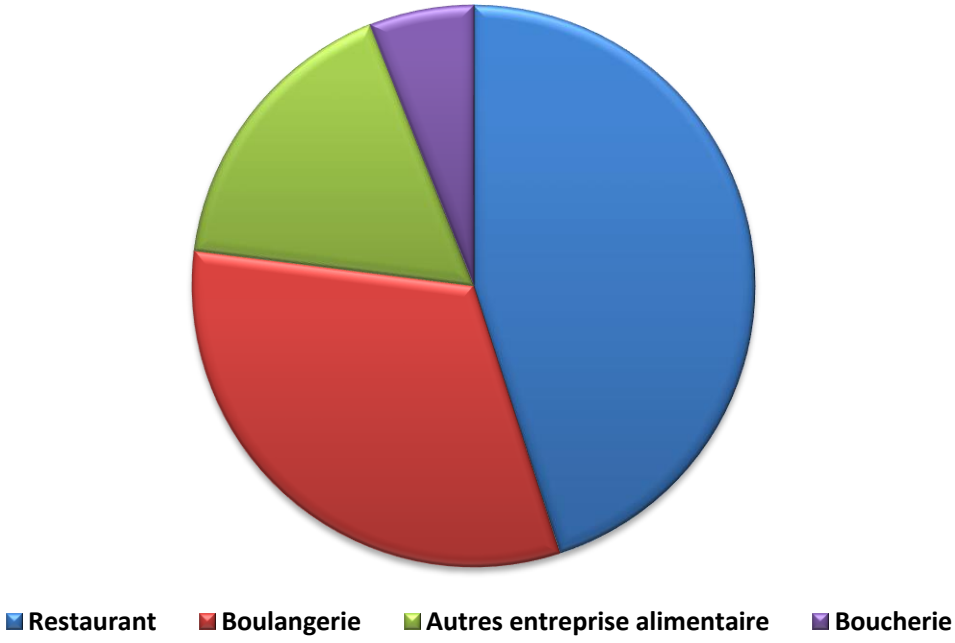
Quelques chiffres et événements décrivant l'année 2017 :

Le prélèvement d'échantillons représente 632 déplacements auprès de la clientèle des métiers de bouche.

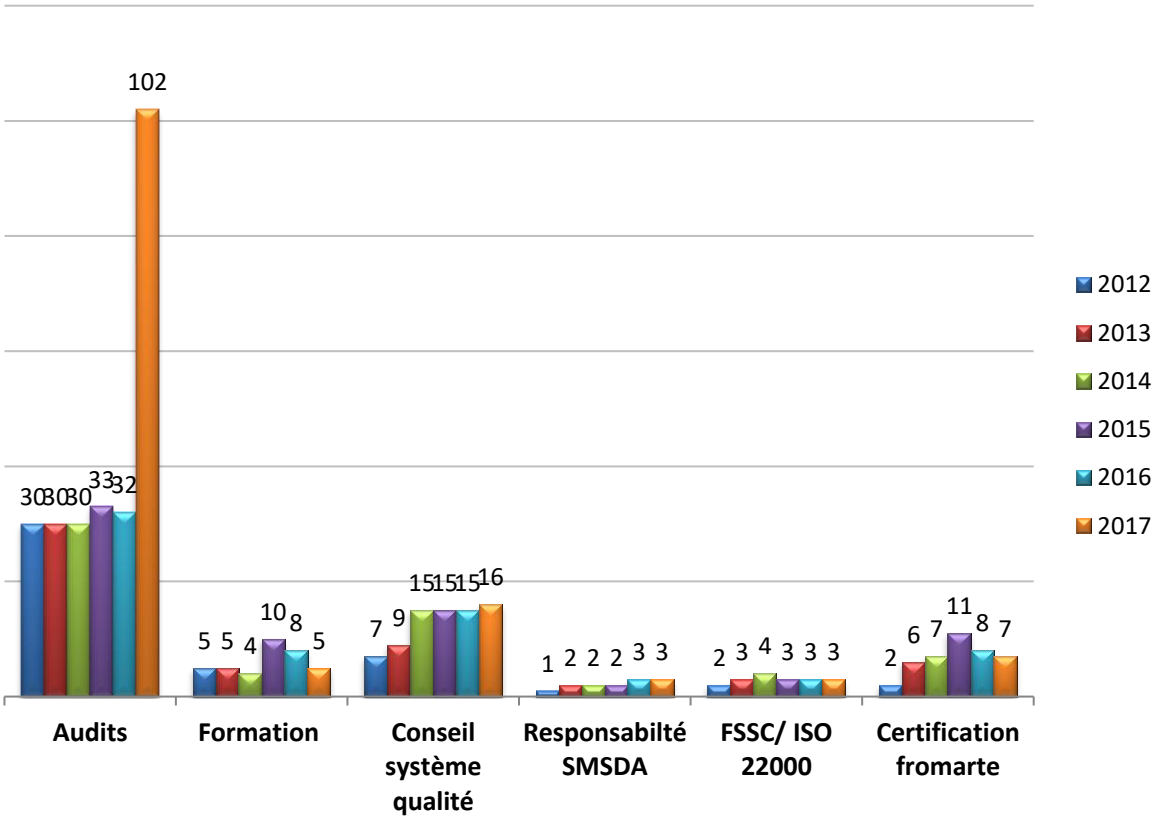
La répartition des différentes interventions concernant le conseil en sécurité alimentaire est présentée ci-dessous :

- 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 corrections.
- 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 Granges 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.
- Seize 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 responsabilités 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 7 fromageries, dont 5 certifications et recertifications ont été réalisées par le conseil en fromagerie, ainsi que la mise à jour du système d'autocontrôle pour 16 fromageries.

Répartition de la clientèle des métiers de bouche :



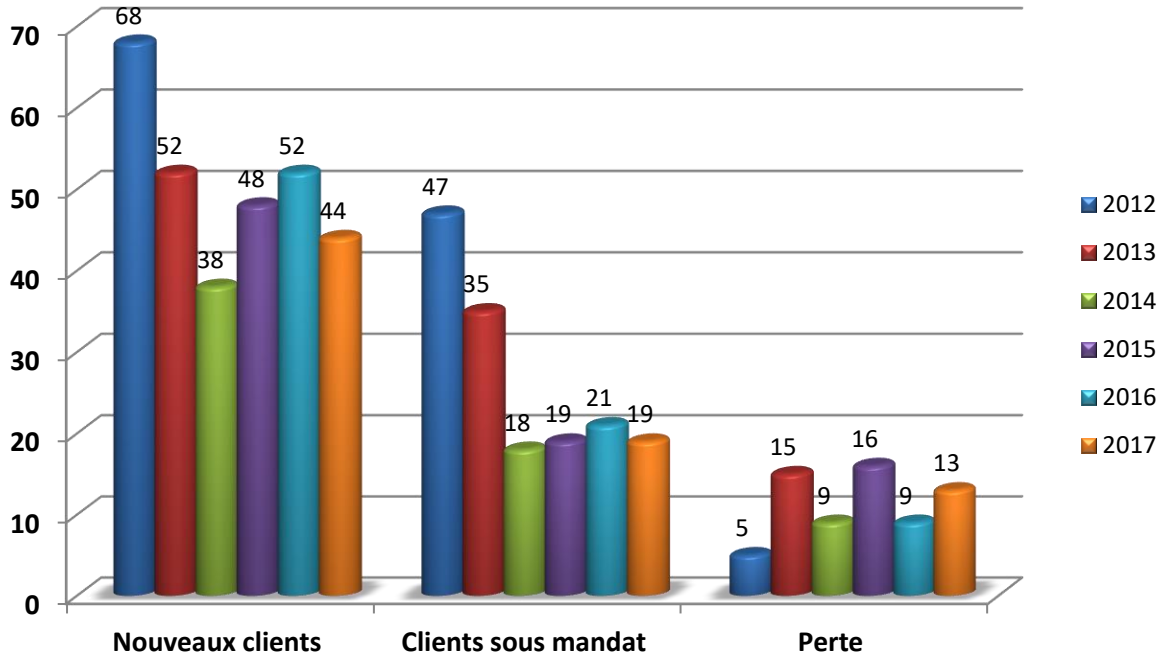
Statistiques de l'évolution de l'activité du conseil en sécurité alimentaire :



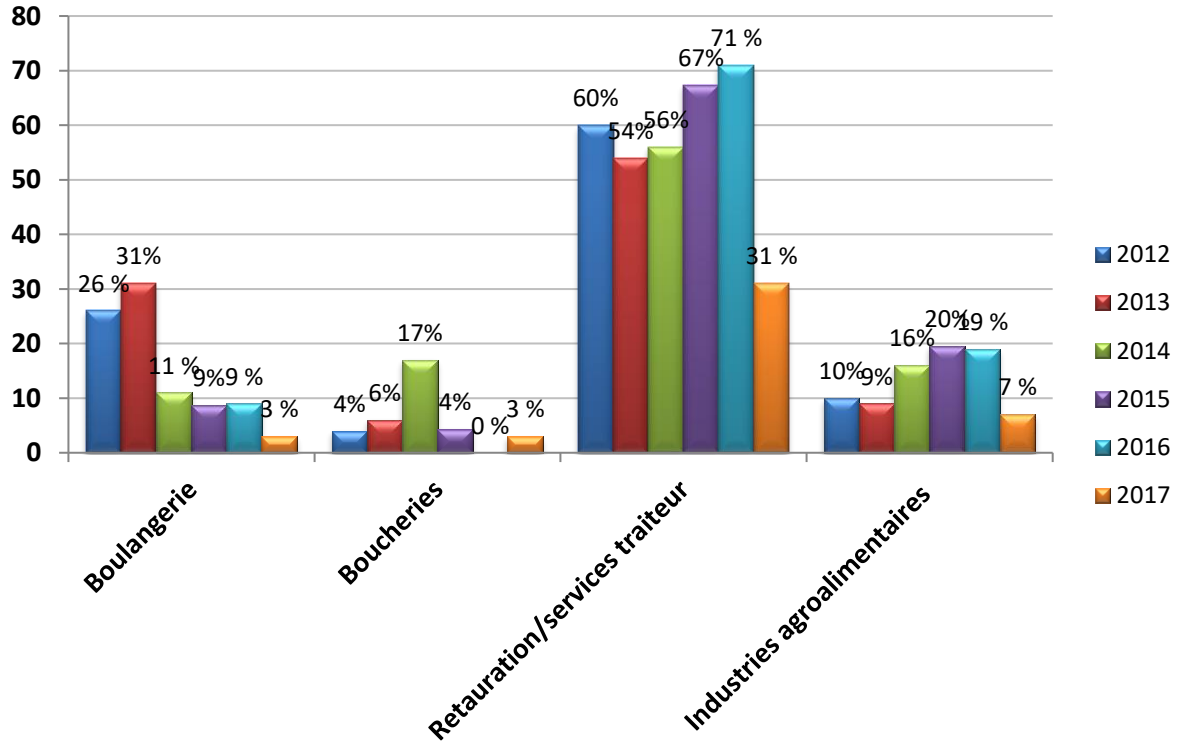
L'évolution de la clientèle des métiers de bouche :

Pour un total de 44 nouveaux clients en 2017, on observe 19 clients sous mandat.

Pour 13 clients perdus en 2017, la majorité des pertes sont dues à la cessation ou la remise d'activité.



Les nouveaux clients se répartissent selon les secteurs suivants :



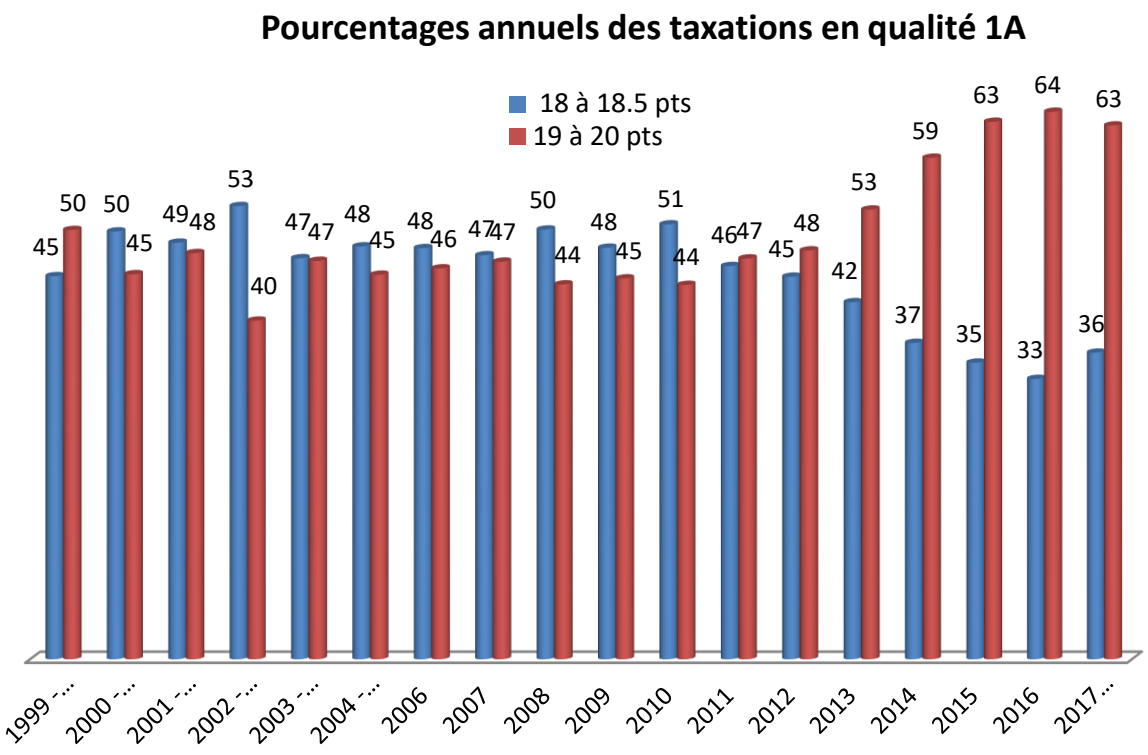
Conseil en fromagerie

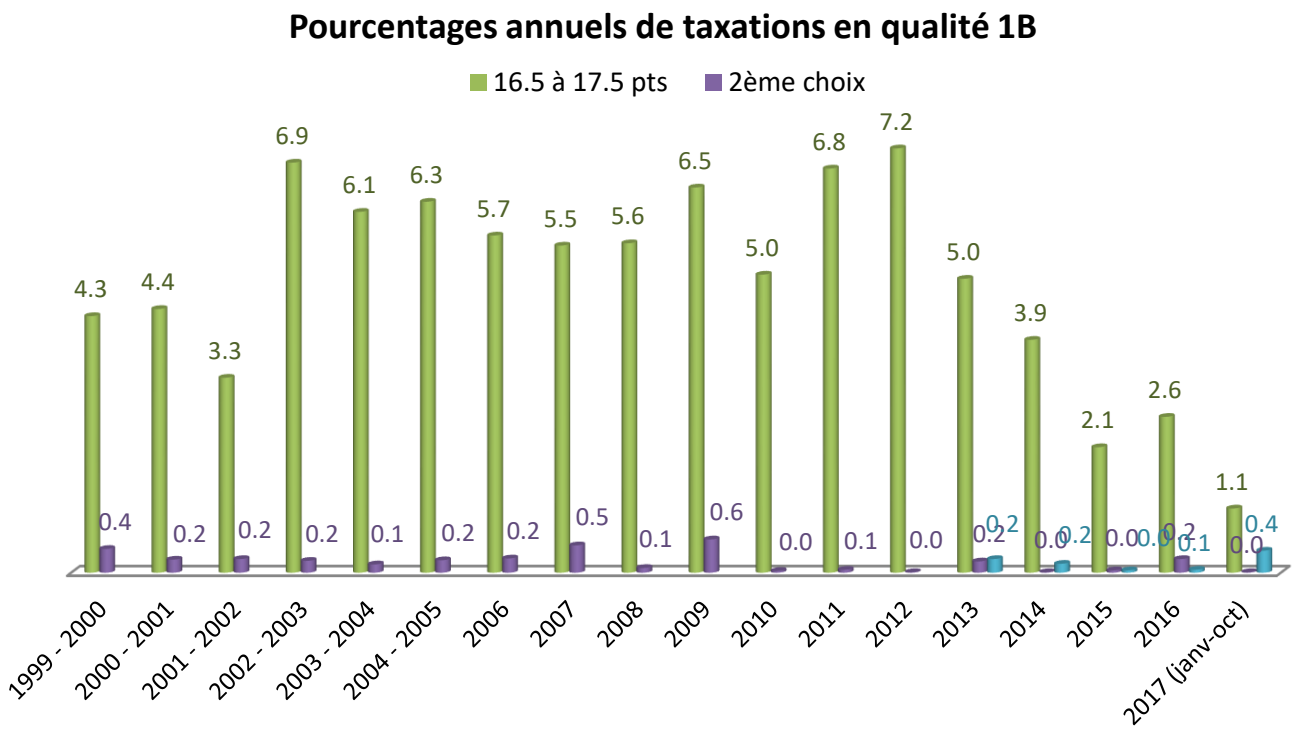
Le service de consultation en fromagerie représente un taux d'activité de 100% réparti entre le conseil technique et le suivi management qualité Fromarte.

La consultation en fromagerie est organisée de façon à ce que chacune des 43 fromageries du canton soient visitées au minimum une fois par mois. Le conseiller intervient ponctuellement en fromagerie, très souvent un œil externe permet de voir les éventuels points d'améliorations. Les observations, les discussions, les propositions en partenariat, contribuent au maintien de la qualité et augmentent la relation de confiance.

Durant l'hiver, en collaboration avec Agroscope, plusieurs thèmes de formations continues ont été donnés aux fromagers. Lors de ces journées d'échanges, une participation active des jeunes fromagers, tant ouvriers que patrons, procure une belle dynamique de groupe.

<u>Qualité annuelle des Gruyères AOP :</u>





Qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud :

La qualité des Gruyères AOP est jugée excellente pour l'année 2017. Le 98.6% des lots est taxé en qualité 1A, avec 62.5% à >19 points. Les corrections apportées au niveau de la fabrication pour améliorer la pâte sont parfois difficiles à évaluer avec précision, toutefois les résultats sont positifs.
Au cours de l'année 2017, on remarque que les laits étaient très changeants tant aux taux de matière grasse qu'aux taux de protéines. Durant l'automne, il n'était pas rare de constater des taux plus riches en protéines qu'en graisse, ce qui a rendu la fabrication difficile à maîtriser ! A l'avenir, il serait intéressant d'approfondir ces changements tant au niveau de l'élevage du bétail que de l'affouragement.

Le fromager doit corriger régulièrement sa fabrication. De part une prise d'échantillons fréquente et des résultats rapides, il est possible de garantir un produit régulier et de haute qualité. Les bonnes relations entre les fromagers, les services de conseil ainsi que le laboratoire permettent d'assurer les demandes et contribuer ainsi à cette qualité.

En tant que conseiller, je tiens à remercier toutes les personnes œuvrant de près ou de loin pour ces excellents résultats et ce magnifique produit qu'est le Gruyère AOP !

Conseil d'alpages Gruyère AOP

Pour la saison 2017, la conseillère Céline Meylan s'est occupée des alpages de la Vallée de Joux, principalement dans la production de Gruyère AOP.
Cela représente 21 alpages avec fabrication de Gruyère AOP et un alpage avec fabrication de pâte molle.

Du côté des Alpes vaudoises, c'est le conseiller Stéphane Jayet qui a sillonné les alpages. L'ARQHA y a suivi cinq fromagers. Les fabrications étaient essentiellement des pâtes dures, des fromages à racler et quelques spécialités.

Le rôle du conseiller est de :
- Organiser un cours pour les fromagers d'alpage
- Mettre en place le classeur (guide des bonnes pratiques du SAV)
- Etre joignable pendant toute la saison (pour conseil urgent lors de fabrication)
- Suivre les fabrications de la traite à la cave
- Organiser les prélèvements des échantillons et les transporter
- Contrôler et transmettre les résultats d'analyses
- Etre en contact et collaborer avec les affineurs
- Participer à la pesée des fromages

Les conseillers suivent quatre journées de formation par année données par l'Agroscope, participent aux assemblées et se joignent au fromager pour la formation continue.

La saison 2017 a été excellente. Les taxations pour le Gruyère d'alpage de la Vallée de Joux ont atteint une moyenne de 18,88 pour la première taxation et de 18,92 pour la deuxième taxation. On peut également féliciter un fromager pour avoir obtenu 20 points aux deux taxations avec aucune meule en B !
Céline Meylan termine sa fonction de conseillère en fabrication d'alpage. Un grand merci à Céline pour son excellent travail et sa disponibilité.

Conseil d'alpages L'Etivaz

Après taxation, la production 2017 est d'excellente qualité.

La qualité et la saveur d'un Etivaz sont dues à plusieurs paramètres qui sont liés et qui ont tous leur importance.

Les principaux sont :
La maîtrise des paramètres de fabrication par le fromager, la qualité du fourrage et du lait, les soins en caves et, un élément plus aléatoire, les conditions météorologiques. Pour la saison 2017, ces paramètres sont globalement atteints, ce qui a permis une moyenne de taxation supérieure à 19 pts.

Le conseiller est là pour coacher.

En 2017, son travail s'est déroulé comme suit :

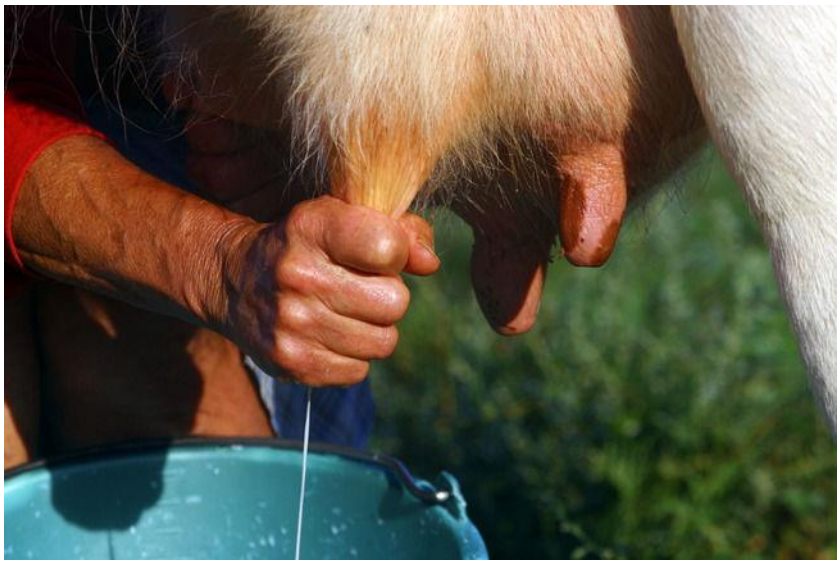
- Participation à l'organisation du cours de début de saison.
- Mise à jour du classeur (guide des bonnes pratiques du SAV).
- Se tenir à disposition des 70 producteurs pendant la saison.
- Visiter une fois minimum les 72 alpages pendant la fabrication et apporter un suivi plus soutenu aux nouveaux fabricants et à ceux qui le demandent.
- Fournir les petits laits en début de fabrication et en cours de saison selon les besoins. Cette année environ 60 alpages ont bénéficié de ce service.
- Acheminement des analyses au laboratoire ARQHA et transmission des résultats par SMS (pour une saison environ 1500 messages), et pour les échantillons hors normes contact téléphonique ou visite sur place afin d'y remédier au plus vite. Après 7 années de conseil, je constate une excellente amélioration des résultats d'analyses (buty, propioniques, cellules, teneur en eau fromage 24H etc.), ce qui me permet d'affirmer que, de leur côté, les producteurs mettent tout en œuvre pour la qualité du lait et que le conseil a sa raison d'être.
- Suivi de la production en caves
- Participation aux pesées de toute la production durant le mois de novembre.

Comme ce rapport est le dernier que je rédige en tant que conseiller d'alpages pour l'Etivaz, je profite de remercier sincèrement tous les acteurs de la Coopérative et principalement les 75 producteurs et leurs familles pour leur collaboration et leur accueil durant ces 7 années.

Conseil de traite

Répartition des données

212 visites effectuées.
7’767 kilomètres ont été parcourus.

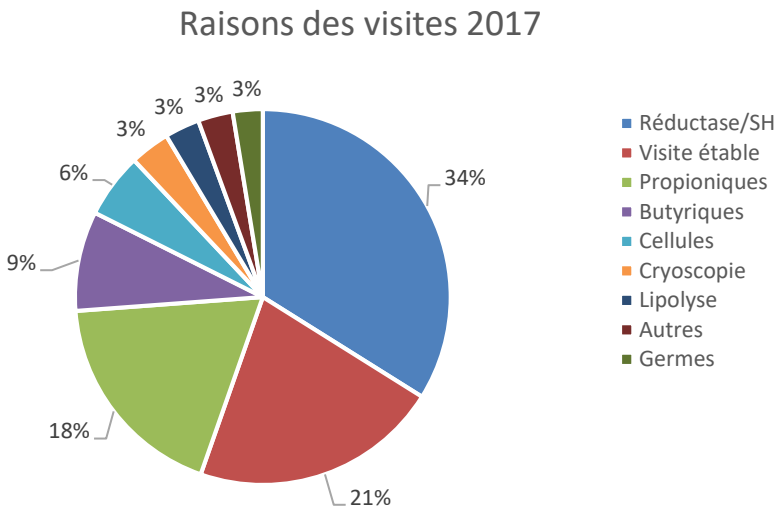


Les conseils en production laitière ont été effectués par Messieurs Francis Vulliemin et Stéphane Jayet.

Les conseils se font uniquement lorsque le producteur de lait fait appel à notre service.

- Nous nous rendons chez le producteur lors de la traite soir ou matin pour observer et prélever des échantillons.
- Nous analysons ou faisons analyser les échantillons par notre laboratoire.
- Nous transmettons les résultats et en discutons avec le producteur.
- Nous nous rendons à nouveau chez le producteur pour le contrôle des paramètres de lavage et la recherche d’un éventuel foyer.
- Nous conseillons sur les mesures à prendre.
- Nous prélevons à nouveau des échantillons, une fois que les mesures conseillées ont été appliquées, afin de mesurer leur efficience.
- Nous contactons le fromager afin de lui expliquer les mesures conseillées.

Types d'interventions en fromagerie (91% des visites)



Après deux années d'augmentation, le nombre de conseils pour les bactéries propioniques est en recul. Cela est certainement dû au fait que les producteurs de lait commencent à mieux gérer les problèmes.
En 2017, les problèmes de butyriques sont en augmentation de 2%.
On peut s'apercevoir que les problèmes de réductases préincubées persistent toujours.

Types d'interventions en lait d'industrie (9% des visites)

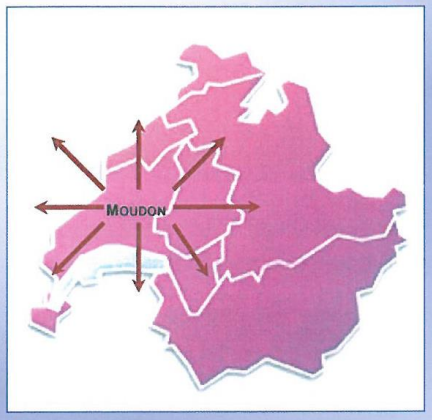
Nous intervenons principalement chez les producteurs en lait d'industrie pour des problèmes de cellules, germes, butyriques et cryoscopie. Nous sommes également appelés lors d'interdiction de livrer.

Observations générales

En général, les problèmes sont rapidement réglés après notre passage. Nous avons le sentiment d'être utiles auprès des producteurs de lait. D'ailleurs, les producteurs nous sont toujours aussi reconnaissants après notre passage.
A noter que Stéphane Jayet quitte le service de traite afin de reprendre le conseil de fabrication d'alpage.

Nos secteurs d’activité

Au cœur de la Romandie
au centre de vos besoins



Association ARQHA - Rue Grenade 40 - CH-1510 Moudon
Tél. 021 905 81 31 Fax : 021 905 81 30 Courriel : labo@arqha.ch

www.arqha.ch