



# RAPPORT ANNUEL

2019



**Association ARQHA**  
Rue Grenade 40  
CH-1510 Moudon

Tél. : 021 905 81 31

Fax : 021 905 81 30

[www.arqha.ch](http://www.arqha.ch)

## **Horaire**

Du lundi au vendredi

07h30 - 12h00

13h30 - 16h30

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

# Sommaire

L'association.....	4
Le Conseil de Gérance de l'ARQHA.....	4
Révision des comptes .....	4
Membres actifs.....	5
Membres associés .....	5
L'entreprise.....	6
Organigramme .....	6
Collaborateurs.....	7
Les contacts.....	7
Le billet.....	8
Le laboratoire.....	9
Analyses bactériologiques.....	9
Analyses chimiques.....	10
Conseil en service alimentaire .....	11
Conseil en fromagerie.....	15
Conseil d'alpage .....	17
Conseil de traite.....	18
Formation continue / agrilogie.....	20
Nouveau dépliant d'informations.....	21

# 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 Berthoud
- Un représentant de GastroVaud
- Un représentant de l'AFR, suppléant

## Membres actifs

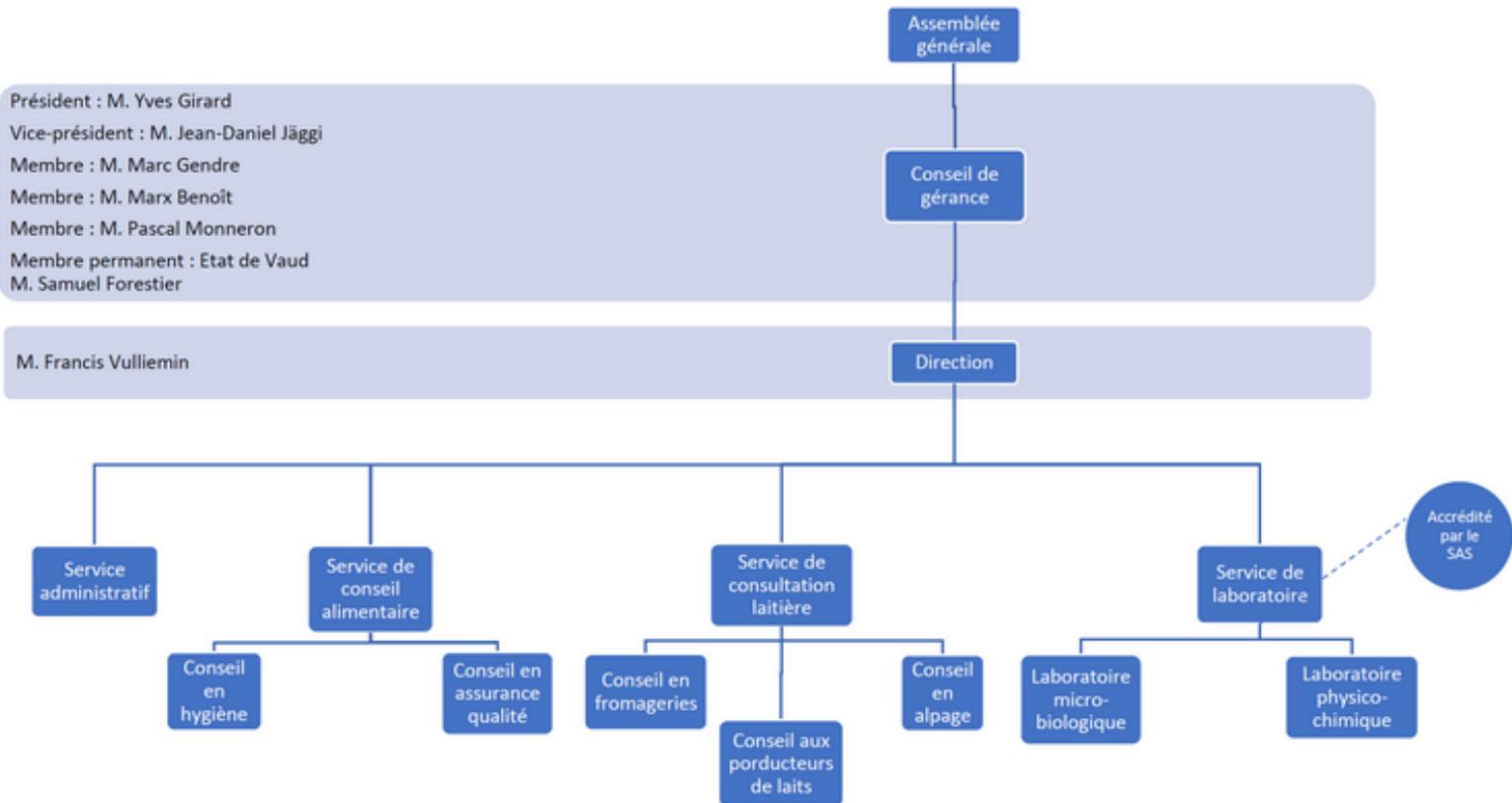
- Etat de Vaud 2007
- Artisans Fromagers Romands – AFR 2007
- Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP 2007
- Interprofession du Gruyère AOP 2007
- Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages L'Etivaz AOP 2007
- Société coopérative des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs Vaudois - ABPCV 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
- Union romande de Moulins (URM) 2019

## 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'alpage :	Francis Vulliemin
Conseiller en fromagerie :	Nicolas Genoud
Conseiller d'alpage :	Stéphane Jayet
Conseillères en sécurité alimentaire :	Florence Gavin Camille Rapo
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 Favre
Laborantines :	Catherine Conus Céline Fragnière Florence Galley Laurence Vaucher
Assistante de laboratoire :	Annelise Baer

## 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

### 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

### 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

### 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

## **Le billet de la direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV)**

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

L'association ARQHA boucle son 13ème exercice. La DGAV est fière que l'ARQHA participe à l'assurance qualité des produits locaux par des conseils spécialisés. La bonne santé financière de l'ARQHA est la résultante de la qualité de ses prestations, ce qui réjouit la DGAV.

Les défis futurs à relever sont nombreux tant sur le plan qualitatif que législatif. En effet, la renommée d'un produit dépend tout d'abord de sa qualité intrinsèque mais également du savoir-faire de l'artisan. La nature étant capricieuse, il n'est pas aisé de garantir une qualité parfaite durant toute l'année. D'autre part, la législation étant exigeante, l'application de normes strictes est complexe afin que ces dernières ne dénaturent pas la typicité du produit. L'ARQHA a notamment ce rôle de vulgarisation en offrant des solutions en fonction des conditions spécifiques de chaque artisan et de chaque produit.

La DGAV soutient L'ARQHA notamment pour le service de conseil qu'elle apporte au développement de filières agroalimentaires locales. En effet, son laboratoire offre des analyses spécifiques qui permettent de précieux conseils à l'artisan. De plus, elle appuie également les PME dans l'accréditation des différentes normes professionnelles. Cela contribue à la notoriété de nos produits, l'accès à de nouveaux marchés et par conséquent, une retombée économique substantielle à toute la filière, jusqu'aux producteurs.

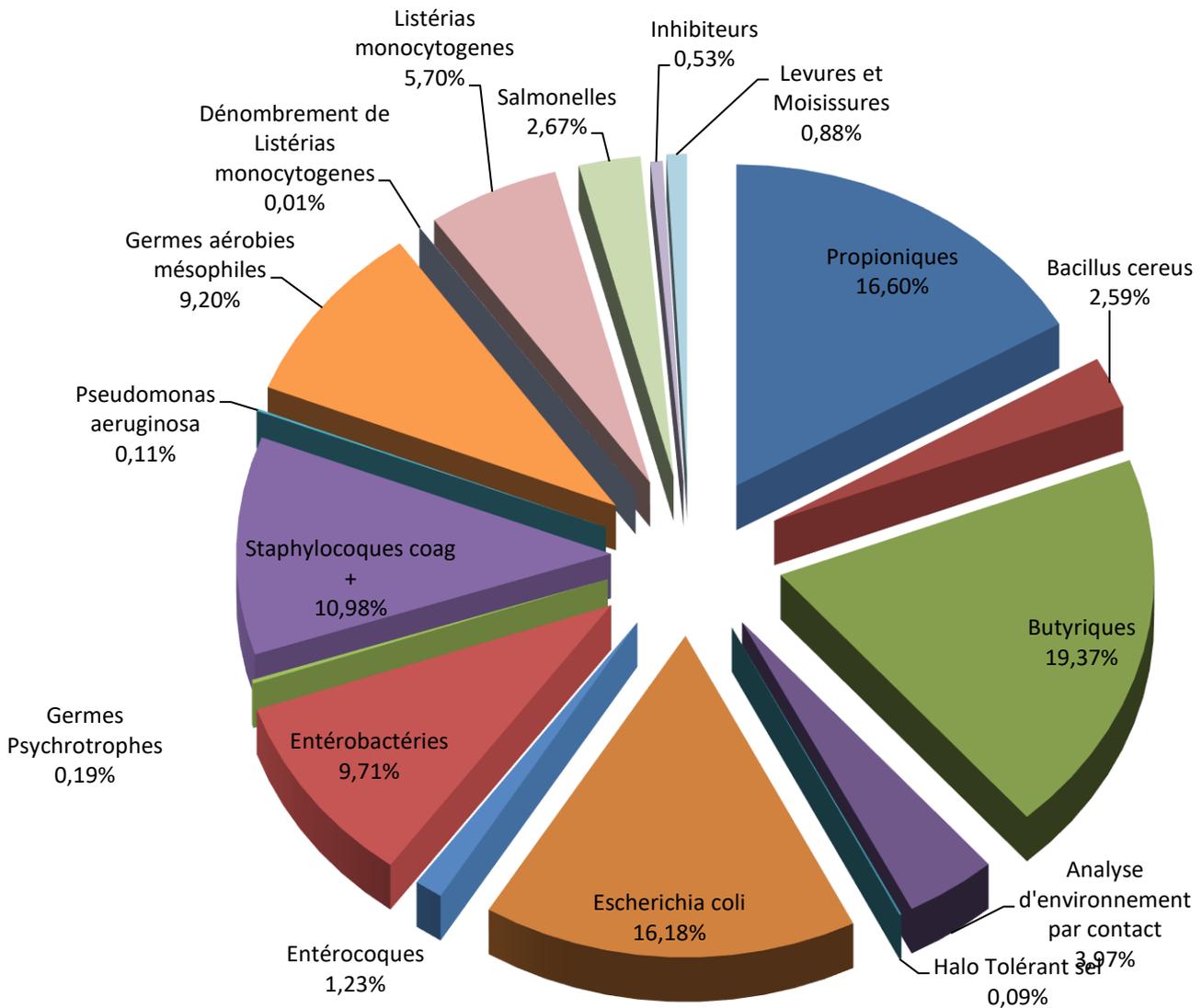
C'est dans la volonté d'apporter un service local toujours plus spécialisé avec des solutions simples et pragmatiques que la DGAV a besoin de partenaires sérieux et fiables tels que l'ARQHA. La DGAV remercie l'ensemble des collaborateurs de l'ARQHA et tout particulièrement son Directeur pour leur engagement et la qualité de leur travail.

Samuel Forestier

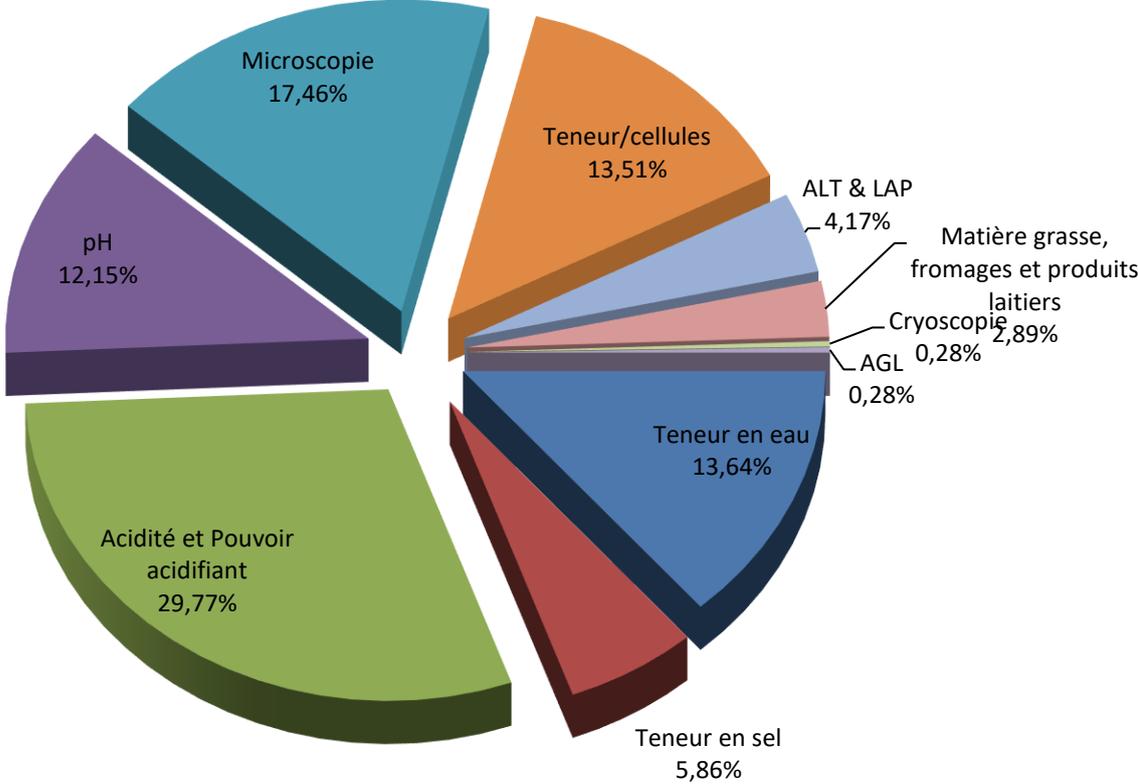
Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV)

# LE LABORATOIRE

## Analyses bactériologiques



# Analyses chimiques



# CONSEIL EN SERVICE ALIMENTAIRE

**Assuré en 2019 par Mesdames Camille Rapo, Arlette Dunand et 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, a observé un changement quant à son organisation en 2019. Suite au congé maternité de Mme Florence Gavin, Mme Camille Rapo est entrée en fonction en janvier 2019 afin d'assurer le conseil en sécurité alimentaire au sein de l'ARQHA.

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

Mme Camille Rapo ainsi que Mme Florence Gavin sont, quant à elles, responsables 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 2019

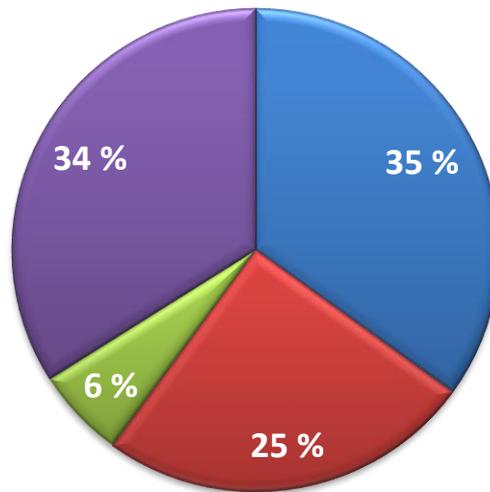
Le prélèvement d'échantillons représente 698 déplacements auprès de la clientèle des métiers de bouche.

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

- Cent huit audits dans le domaine de la restauration, avec inspections des locaux, évaluations de l'hygiène et du système qualité sur site.
- 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).
- 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.
- Vingt et une 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.
- Une dizaine de demandes pour des vérifications liées à l'étiquetage ont été comptabilisées.
- 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 quatre entreprises du domaine fromager, boulanger et des ovoproduits.
- Le soutien et le conseil à la certification et recertification Fromarte pour 15 fromageries réalisés en collaboration avec le conseil en fromagerie.
- Suite aux nouvelles exigences liées à l'exportation de produits laitiers en Russie, un soutien pour la mise en place des nouvelles normes a été effectué pour six fromageries.
- Deux contrats au sein des manifestations, dont une exceptionnelle d'une durée d'un mois, assurant la gestion de l'hygiène comprenant du conseil et des prélèvements alimentaires ont été assurés en 2019.

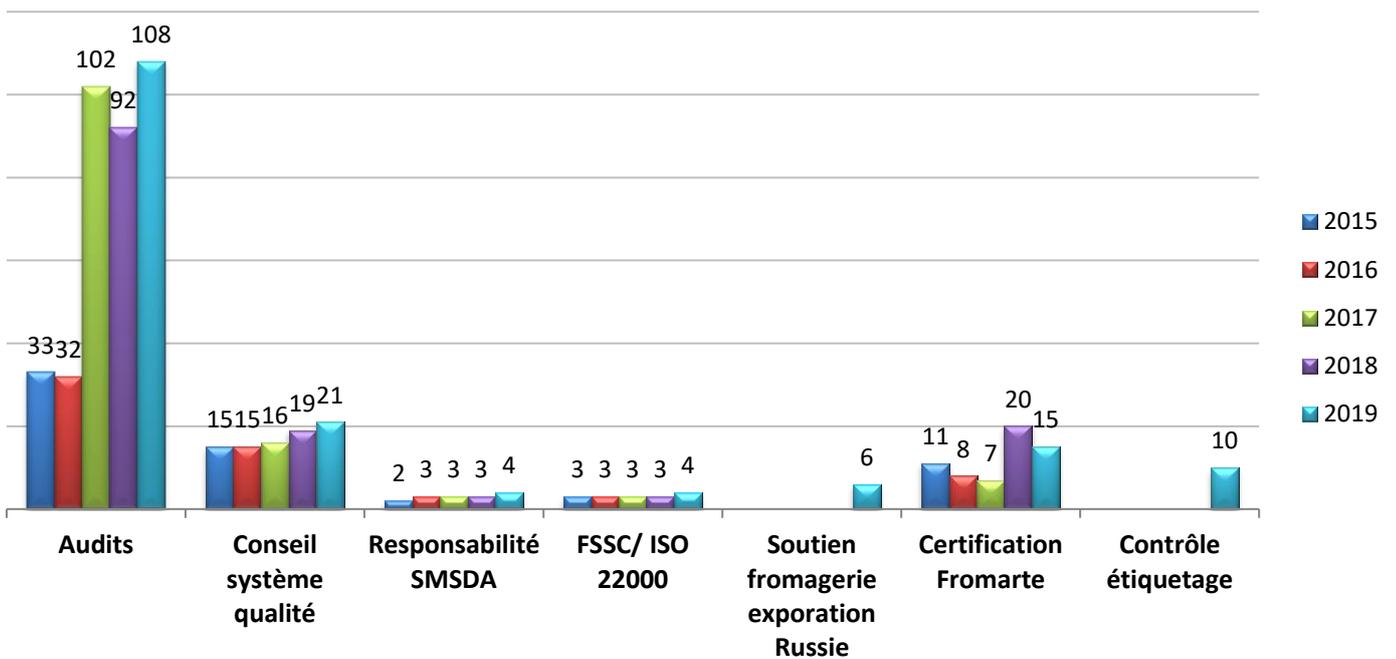


## Répartition de la clientèle des métiers de bouche



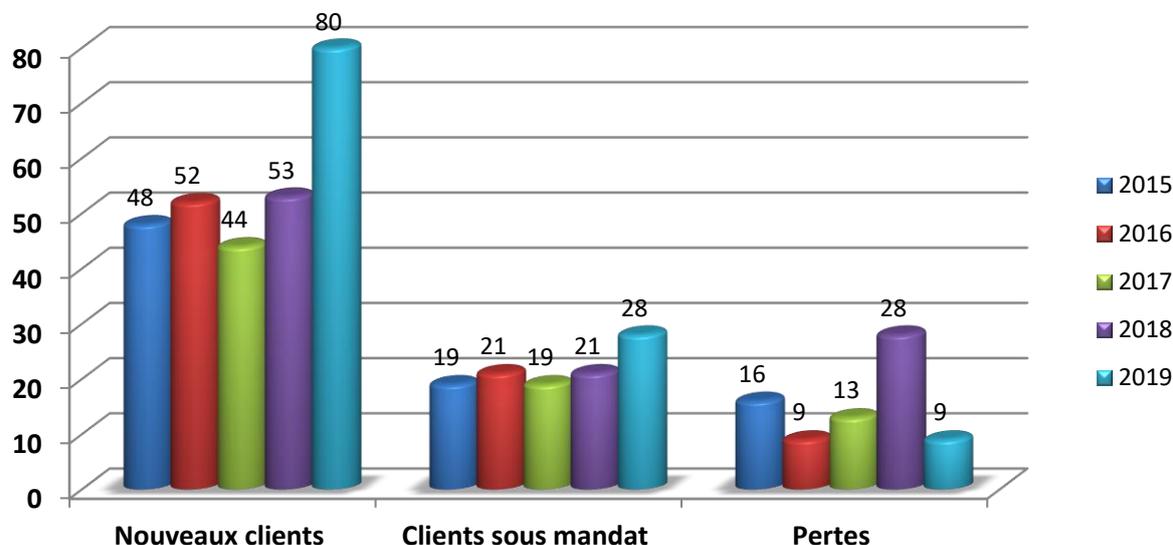
■ Restaurants ■ Boulangeries ■ Boucheries ■ Autres entreprises alimentaires

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

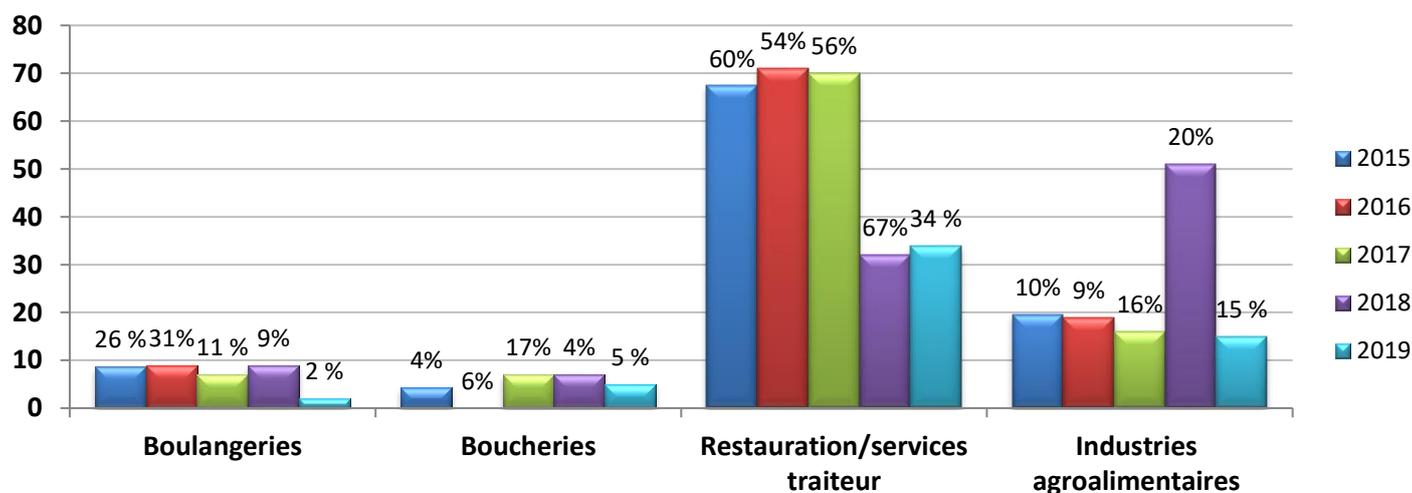


## L'évolution de la clientèle des métiers de bouche

Pour un total de 80 nouveaux clients en 2019, on observe 28 clients sous mandat. Pour 9 clients perdus en 2019, la majorité des pertes sont dues à la cessation, aux faillites, aux fins de contrat ou à la remise d'activité.



## Les nouveaux clients se répartissent selon les secteurs suivants



## Objectifs pour l'année 2020

- La mise en place d'un système ISO 22'000 au sein d'une entreprise agro-alimentaire est à prévoir pour cette nouvelle année.
- L'augmentation du soutien pour la mise en place du guide des boulangers-pâtisseries est prévue pour 2020.
- Le nombre d'audits devrait également augmenter en 2020 en raison de l'obtention d'un nouveau contrat.
- Nous avons été mandatés en tant qu'expert afin d'assurer la création et la correction des examens du Module A d'hygiène au sein de Gastrovaud.

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 conseiller en fromagerie a pour tâche de soutenir les fromagers par un suivi analytique des laits, des cultures, des fromages après pressage et par une appréciation des fromages mûrs lors des taxations des Gruyères AOP ou lors de dégustations diverses.

## Les fromageries Gruyère AOP du canton

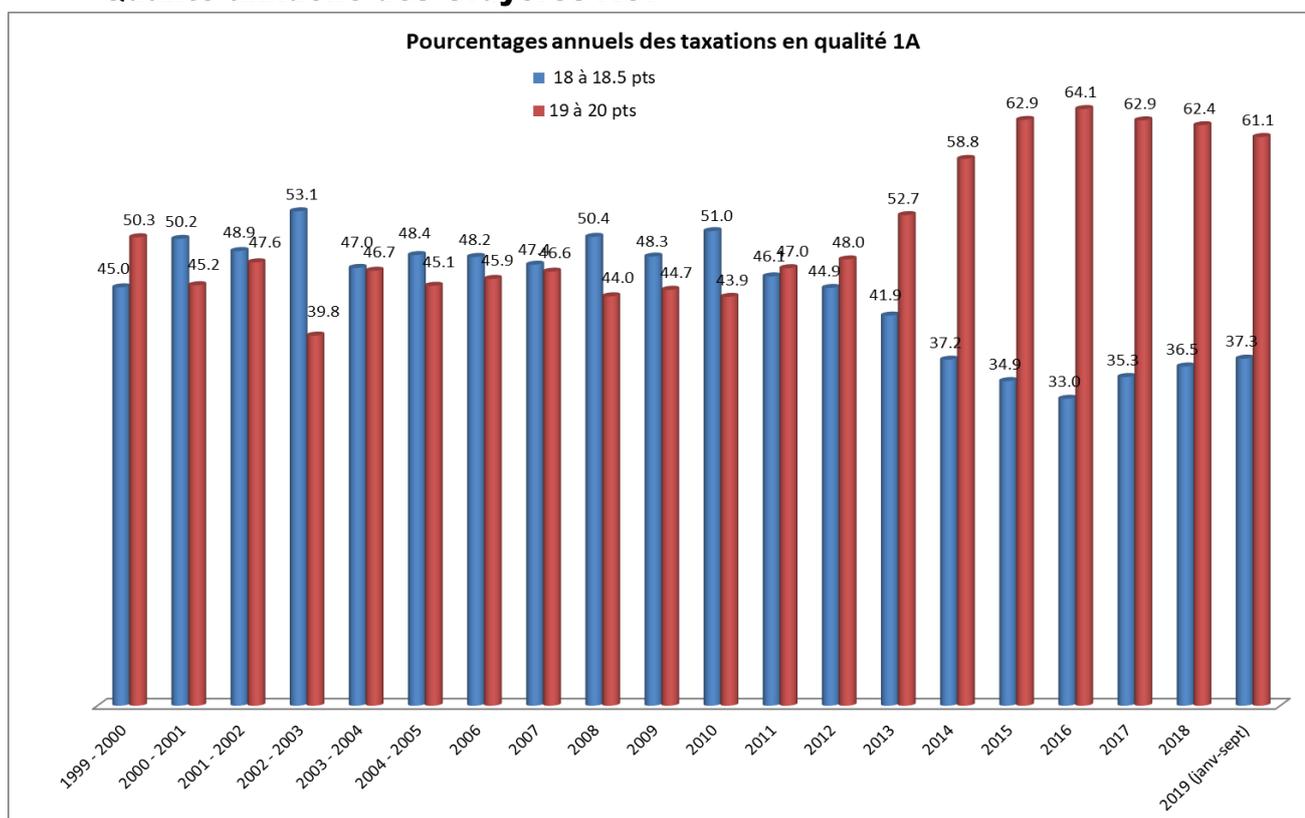
A la fin de l'année 2019, le canton de Vaud compte encore 38 fromageries villageoises fabriquant du Gruyère AOP traditionnel, dont 2 fabriquent également du Gruyère AOP bio. En plus de celles-ci, une autre fromagerie transforme toute sa production en Gruyère AOP bio. En cours d'année, deux petites entités ont fermé définitivement leurs chaudières. Le lait de fabrication a alors été réparti dans différentes fromageries jusqu'à ce qu'une nouvelle infrastructure, regroupant ces deux petites entités, soit construite.

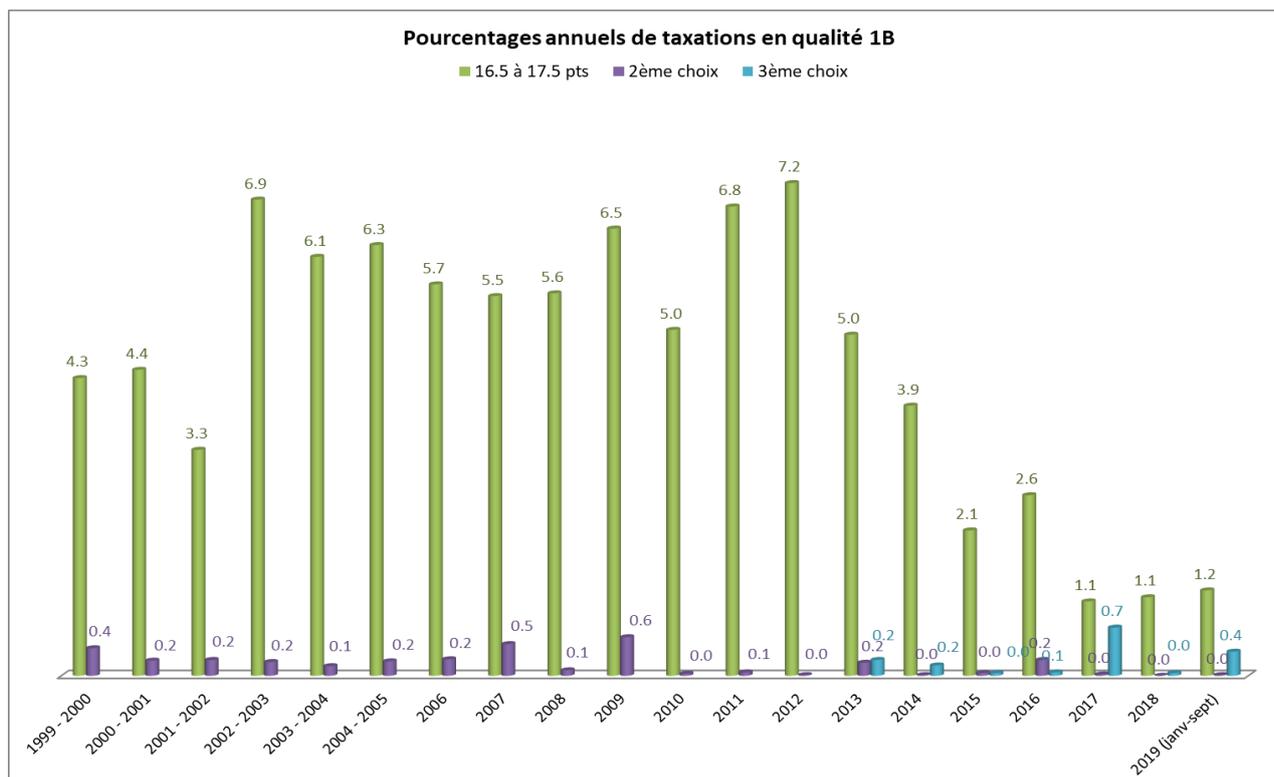
En ce qui concerne les fromagers gagistes, deux exploitations sur trois ont nommé de nouveaux responsables suite à la démission des anciens. Pour les fromageries avec acheteurs de lait, seuls deux nouveaux fromagers ont repris des exploitations.

Après plusieurs années de nombreuses tergiversations, la fromagerie de Baulmes a enfin pu finaliser et inaugurer sa nouvelle cave de maturation des gruyères, attenante à la fromagerie. Cette dernière est un atout indiscutable pour la qualité des gruyères. Lors de la mise en activité d'une cave à fromages, plusieurs paramètres sont à vérifier, tels que l'humidité relative, la température ou encore la ventilation. De plus, les soins apportés par le robot (la plupart du temps nouveau) ainsi que la qualité du bois des tablars jouent un rôle primordial. Tous ces éléments sont indispensables afin de garantir de beaux et bons fromages.

Il n'y a pas eu de changement en ce qui concerne les 5 fromageries de production de fromages à pâte molle ou mi-dure. Leur qualité est reconnue et appréciée dans toute la Suisse et même à l'exportation.

## Qualité annuelle des Gruyères AOP





### Qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud

2019 fut également une bonne année du point de vue de la qualité des Gruyères AOP. La moyenne des taxations est à 18.91 points, dont le 61.11% ont atteint 19 à 20 points. La part de gruyères taxés en qualité 1B est relativement basse avec 1.14%. Un gros cas de fermentation butyrique atypique a cependant été détecté durant trois mois dans une fromagerie.

Les défis pour les années futures sont de maintenir cette excellente qualité, tout en améliorant encore certains défauts que l'on retrouve régulièrement ; soit une pâte sablonneuse et une morge tachetée. Pour y arriver, le conseil pratique régulièrement des tests de fabrication en adaptant des soins en cave, souvent en collaboration avec la station de recherche d'Agroscope.

Au début du mois d'octobre 2019, l'Interprofession du Gruyère a récompensé pour la 4<sup>e</sup> fois en 20 ans les meilleurs fabricants de Gruyère AOP. Ce classement est effectué sur la moyenne des taxations pour la période de 5 ans. C'est avec maestro que M. Bovet Didier de Corcelles-le-Jorat a remporté le titre de meilleur fabricant avec une moyenne remarquable de 19.87 points.

Toutes les félicitations vont également pour les distinctions d'or de M. Aebischer Etienne, fromagerie de Montricher ; M. Pernet René, fromagerie de Peney-le-Jorat.

Distinction d'argent pour M. Golay Gilbert, fromagerie de Penthérez ; M. Clément Jean-Jacques, fromagerie de Moudon.

Distinction de bronze pour M. Habegger Olivier, fromagerie de Brenles.

Mention pour M. Girardin Marc-André, fromagerie de Bière ; M. Jaggi Jean-Daniel, fromagerie de Grandcour ; M. Tyrode Vincent, fromagerie de L'Auberson ; M. Dénervaud Yvan, fromagerie de Villarzel ; M. Magne Charly, fromagerie de Vuarrens.

Un immense bravo à tous pour votre travail assidu.

**« La suprême récompense du travail n'est pas ce qu'il vous permet de gagner, mais ce qu'il vous permet de devenir. »**

*Citation de John Ruskin*

# CONSEIL D'ALPAGE

La saison 2019 a débuté par l'ouverture du chalet de Praz Rodet fin avril, avec le retour de la neige, pour la formation continue des fromagers d'alpage. Les thèmes des problèmes rencontrés l'année précédente ont été abordés.

Il s'agissait notamment de pâte sablonneuse, de fromages tachés, d'ouverture, de teneur en eau et de teneur de la TEFD. Le climat des caves, les toiles de nuit et l'assurance qualité ont aussi été abordés.



M. Francis Vulliemin s'est chargé d'effectuer le suivi des alpages des Alpes, alors que M. Stéphane Jayet est intervenu du côté du Jura vaudois.

Le nombre d'alpages conseillés par l'ARQHA est plutôt en augmentation, car la nécessité de garantir la qualité de leurs produits devient de plus en plus importante.

Début mai, les premiers alpages sont montés, mais jour après jour la chaleur ne venait pas. Le fourrage devenait rare et le froid de la nuit perturbait l'acidification des fromages. Les caves restaient froides empêchant l'emmorgement des fromages. Les alpages suivants ont, pour la plupart, retardé leur montée d'une bonne semaine. La production de fromages a été plus faible en début de saison, mais la plupart des alpages ont pu rattraper la production pendant l'été.

Les alpages de la Vallée de Joux ont eu quatre gelées au mois d'août et des pénuries d'eau à certains endroits.

Cette météo capricieuse a donné également plus de fils à retordre aux conseillers. Les acidifications étaient irrégulières, les teneurs du lait changeaient souvent et le climat des caves était difficilement contrôlable. La qualité du Gruyère a été moins bonne pour 2019. Certaines productions ne sont pas arrivées en qualité A.

Pour la partie vaudoise, la moyenne de la première taxation a été de 18.76 points, alors que la deuxième partie de saison fut un peu meilleure avec 18.81 points, avec des lots en qualité B.

La saison prochaine s'annonce active, car il faut impérativement que tous les lots arrivent en qualité A. Un gros travail de suivi est également demandé et nécessaire auprès des alpages qui finalement vont bien, mais qui doivent sans cesse effectuer des ajustements. L'objectif est aussi d'améliorer le résultat des alpages ayant obtenu 18 points, car cela montre que des changements doivent être entrepris.

Le conseiller a fait une mise en route d'un jeune fromager. Les débuts d'un fromager demandent plus de suivi et de présence de la part du conseiller. Les résultats sont réjouissants autant pour la famille que pour le conseiller.

Parmi ces alpages, on compte une distinction et deux médailles de la part de l'IPG, qui récompense les résultats des cinq dernières années.

Distinction pour le Grand Boutavent, médaille de bronze pour la Givrine et médaille d'or pour la Mozettaz !

**Nos sincères félicitations à ces fromagers.**



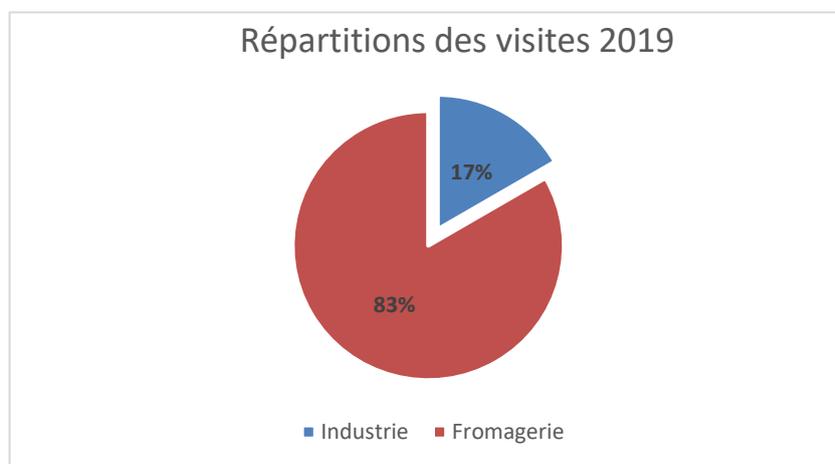
*Photo : Alpage de la Mozettaz*

# CONSEIL DE TRAITE

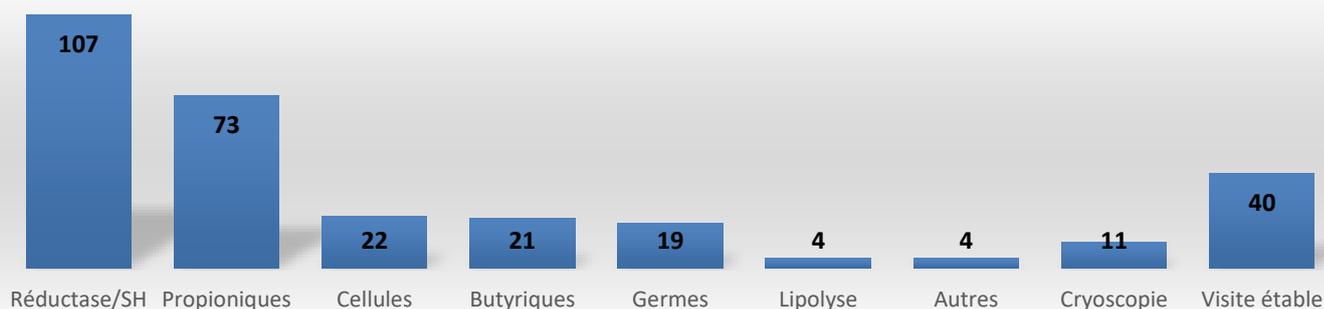
## Répartition des visites

Trois cents visites ont été effectuées durant l'année 2019 pour le service de traite, avec un total de 9'700 kilomètres parcourus par le conseiller.

La répartition des interventions entre les deux secteurs se situe aux environs des deux tiers / un tiers. 250 visites ont eu lieu pour les fromageries et environ 50 pour les industries. Cette différence est liée en partie par les exigences de qualité plus élevées pour le lait de fromagerie. A l'avenir, il serait nécessaire de mieux informer les installateurs de machines à traire sur les exigences de qualité du lait pour la fabrication de fromages au lait cru. La création d'un cahier des charges différent selon l'utilisation du lait pourrait être envisageable (fromageries / industries). La majorité des conseils sont effectués pendant la traite pour remédier plus facilement aux problèmes.



## Raisons des visites 2019



## Mammites

Nous constatons une évolution des problèmes de mammites. Ces dernières sont plus fréquentes lors de fortes chaleurs de l'été. Ce sont surtout les mammites infectieuses qui sont en constante augmentation (moins de cas de staphylococcus aureus, mais plus de streptococcus uberis).

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 des services de conseil.

## **Germes**

Peu d'interventions ont eu lieu pour les problèmes de germes. En effet, ce phénomène est en voie de disparition.

## **Réductase – propioniques – butyriques**

Comme les années précédentes, ces trois problèmes sont les plus fréquemment rencontrés sur le terrain. Pour la réductase et l'acidité, on devra prendre en compte l'appauvrissement en germes totaux du lait cru. Avec passablement de prélèvements par étapes, des discussions constructives avec les producteurs, le fromager et une bonne collaboration avec les installateurs de machines à traire, peu de cas restent non résolus.

## **Lipolyse**

Le problème reste d'actualité. Les deux critères principaux sont la contrainte mécanique subie par le lait et les espaces de traite. Comme toute la filière est concernée, la maîtrise du problème passera par une bonne collaboration entre tous les acteurs (production, transformation, commercialisation, conseil et recherche).

## **Cryoscopie**

Le problème du point de congélation trop bas est souvent lié à un problème d'alimentation (déséquilibre de la ration, manque de sel), quelques fois à un mouillage technique (pousse du dernier lait à l'eau), mais jamais à un mouillage intentionnel (adjonction d'eau dans le lait).

## **Visites d'étables**

Les visites d'étables sont constructives, efficaces pour la qualité du lait et enrichissantes pour la relation producteurs/fromagers.

## **Divers**

Le conseiller a participé comme intervenant à de nombreuses assemblées de laiteries et à quelques séances de conciliation.

## **Avantages du service de conseil en production laitière**

- Intervention rapide
- Grande expérience de terrain
- Contrôle par étapes lors de la traite
- Excellente collaboration avec notre laboratoire et nos deux services de sécurité et transformation alimentaire
- Echanges réguliers avec tous les acteurs de la filière

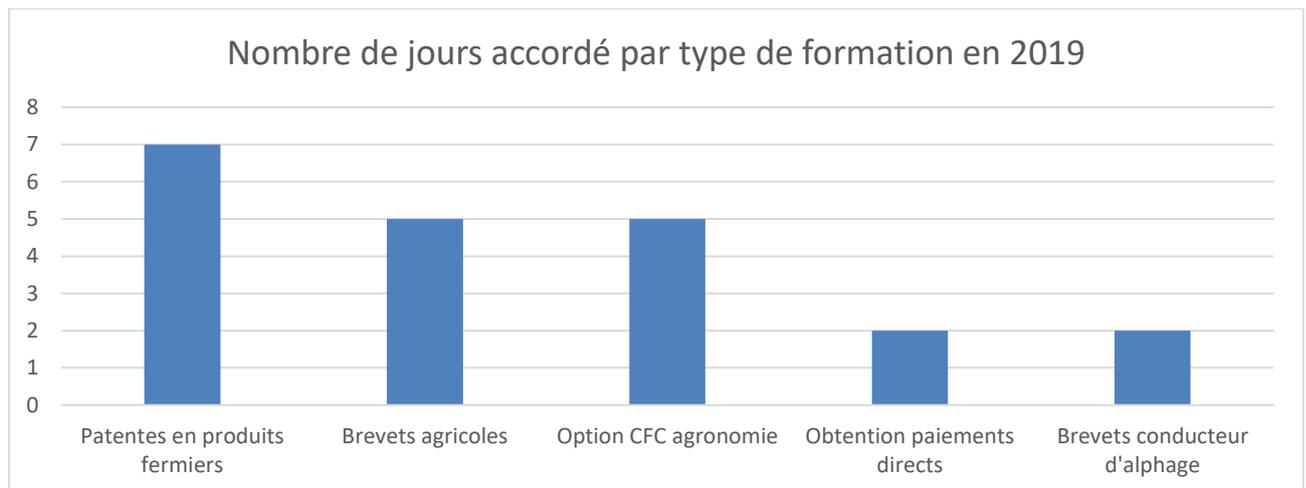


**L'union fait la force**

# FORMATION CONTINUE / AGRIOLOGIE

Depuis à présent quelques années, l'ARQHA propose à ses clients un service de formation continue, tant au niveau des métiers de bouche qu'au niveau des métiers de fromagerie. En plus des formations continues pour les adultes, depuis 2016, des cours sur l'élaboration de produits laitiers ainsi que sur l'hygiène et la législation sont donnés au centre Agrilogie à Grange-Verney. Participent à ces cours les étudiants des cours de patente en élaboration de produits fermiers (cursus de 2 ans 2018-2020) mais également les élèves de brevets agricoles et de brevets conducteurs d'alpage, les apprentis agriculteurs et les étudiants pour l'obtention des paiements directs.

L'année 2019 a permis la création d'un nouveau laboratoire à Grange-Verney. Ce dernier est particulièrement bien équipé en matériel de fabrication, ce qui permet à chacun et chacune de pouvoir assister et participer activement à la production de produits laitiers.



Concernant les formations continues proposées par l'ARQHA, les thèmes abordés dans le cadre des métiers de bouche sont les suivants :

- La description des dangers liés aux aliments
- L'hygiène du personnel
- La réception des marchandises
- Le stockage
- Les allergènes
- La préparation froide, la préparation chaude
- Les aliments à risque
- Le nettoyage et la désinfection
- Les nuisibles / animaux
- La gestion des déchets

17 formations, d'une durée de 1h30 à 2h00, ont été données à différents types d'établissements mais majoritairement dans des restaurants au cours de l'année 2019. Un nouveau type de formation est prévu pour l'année 2020. Celui-ci permettra de mettre en place un aspect plus pratique. La première partie du cours consistera à aborder les thèmes ci-dessus et la seconde partie se déroulera dans les locaux mêmes des clients, ceci afin de mettre une image sur la théorie.

En collaboration avec Agroscope, l'ARQHA participe également aux formations continues élaborées pour les fromagers. Ces dernières se répartissent sur 3 demi-journées englobant en moyenne une vingtaine de participants. De nombreux jeunes fromagers, des acheteurs de lait ou encore des fromagers gagistes et des ouvriers en fromagerie participent aux cours qui abordent différents thèmes.

Toujours dans les métiers de la fromagerie, des cours pour les fabricants de Gruyères AOP et les fabricants de L'Etivaz AOP sont donnés à raison d'un et de deux cours par année.

# NOUVEAU DEPLIANT D'INFORMATIONS

Un nouveau dépliant d'informations vit le jour en 2019 :



ARQHA

Analyse et conseil en matière  
de production et sécurité  
alimentaire.

## 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

- Auprès 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](http://arqha.ch)