



# RAPPORT ANNUEL

**2020**



**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
Conseil en service alimentaire .....	11
Conseil en fromagerie.....	17
Conseil d'alpage .....	19
Conseil de traite.....	20
Formation continue / agrilogie.....	22
Diverses formations.....	22
Formations spécifiques aux métiers de bouches .....	22
Formation spécifique aux fromageries.....	23

# L'ASSOCIATION

## Le Conseil de Gérance de l'ARQHA

<b>Président :</b>	<b>M. Yves Girard</b>
<b>Vice-président :</b>	<b>M. Jean-Daniel Jäggi</b>
<b>Membres :</b>	<b>M. Marc Gendre</b> <b>M. Marc Benoît</b> <b>M. Pascal Monneron</b>
<b>Membre permanent :</b>	<b>Etat de Vaud</b> <b>M. Frédéric Brand,</b> Chef du Service de l'Agriculture
<b>Directeur :</b>	<b>M. Francis Vulliemin</b>

## Révision des comptes

- **M. George-A. Coral, Fiduciaire FITAG SA**
- **Un représentant de GastroVaud**
- **Un représentant de l'AFR**
- **Un représentant de l'Union romande des Moulins, suppléant**

## Membres actifs

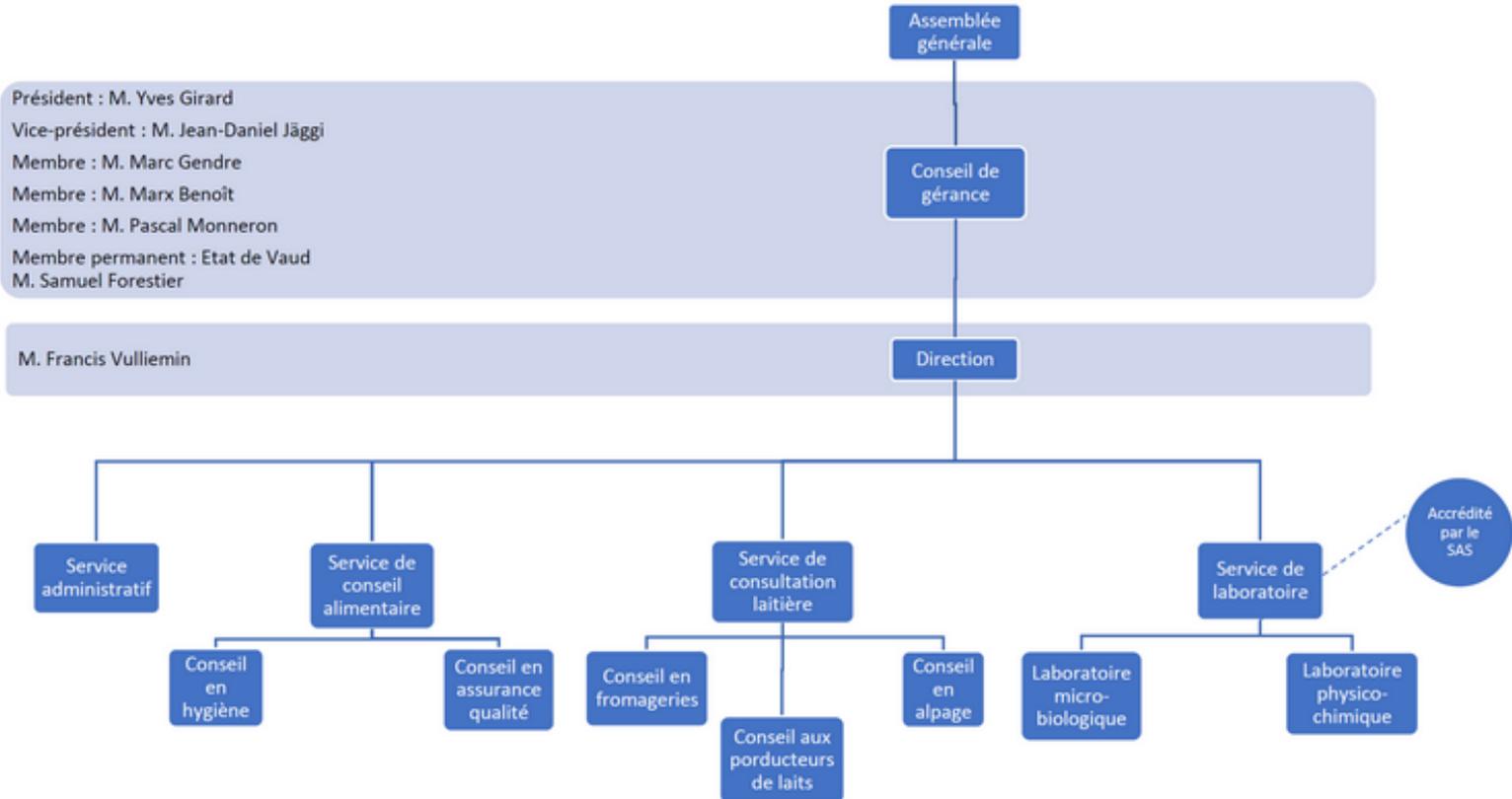
- **Etat de Vaud** 2007
- **Artisans Fromagers Romands – AFR** 2007
- **Interprofession du Vacherin Mont-d’Or AOP** 2007
- **Interprofession du Gruyère AOP** 2007
- **Coopérative des Producteurs de Fromages d’Alpages L’Etivaz AOP** 2007
- **Société coopérative des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs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

Départ le 31.12.2020 de Anouk Mercier  
Arrivée le 01.01.2021 de Laetitia Reynaud

## Les contacts

### Direction et secrétariat

#### Vulliemin Francis

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

#### Christelle Bujard Diaz

Secrétariat et comptabilité  
christelle.bujard@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

#### Reynaud Laetitia

Responsable de laboratoire  
laetitia.reynaud@arqha.ch  
021 905 81 38

#### Laboratoire

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



## LE BILLET

L'année 2020 restera dans les mémoires grâce au tristement célèbre Covid-19. Il aura fallu un siècle pour que cette pandémie ravive les terribles conséquences d'un virus : confinement, encombrement hospitalier et dérives économique et sociale.

L'ARQHA a pu faire face aux difficultés et s'adapter aux contraintes, ceci grâce à un large panel de prestations et à une équipe d'employés efficace et bien coordonnée. Je tiens ici à les remercier chaleureusement pour leur engagement total à assurer les prestations de qualité qui font, aujourd'hui toujours, la force de l'ARQHA.

Si l'ARQHA s'en sort bien dans un contexte difficile et très compliqué, ce n'est pas le cas de certains membres actifs et associés. En effet, beaucoup d'entreprises liées, en particulier, à la restauration et à l'événementiel ne se relèveront pas des mesures du confinement et les autres seront durablement impactées financièrement et moralement.

Voici bientôt 15 ans que l'ARQHA a été fondée sur les cendres du SRICL. Après une bonne dizaine d'années à lutter pour sa survie financière, l'association respire mieux depuis quelques années grâce à un meilleur équilibre. Nous avons pu nous mettre à jour concernant les conditions salariales et le parc matériel, en particulier informatique et véhicules. Cet équilibre, permettant de voir l'avenir avec sérénité, nous le devons bien sûr à l'Etat de Vaud, aux membres actifs, associés et clients. Beaucoup de personnes méritent des louanges, comme Jean-Michel Rapin, premier président et Francis Vuillemin, qui est à quelques mois de rendre son tablier de directeur et peut être fier du chemin parcouru avec les félicitations de toutes et tous.

Mais j'ai une pensée particulière avec Yves Girard qui a démissionné de son poste de président le 24 février dernier. L'ARQHA doit beaucoup à Yves, comme membre fondateur, et qui a été très impliqué dans le fonctionnement et le développement de l'association tout au long de son périple.

Un grand MERCI, Yves, et tous nos vœux de succès dans tes activités professionnelles et personnelles futures.

J'adresse tous mes messages de solidarité et d'amitié à tous ceux qui souffrent dans les entreprises et le privé en cette période difficile. Je souhaite vivement que la crise que nous traversons rapproche durablement le consommateur à sa région. En effet, consommer régional et acheter les bons repas à l'emporter que nos restaurateurs mettent du cœur à concocter doit, plus qu'un acte solidaire, devenir un gage de stabilité économique et sociale.

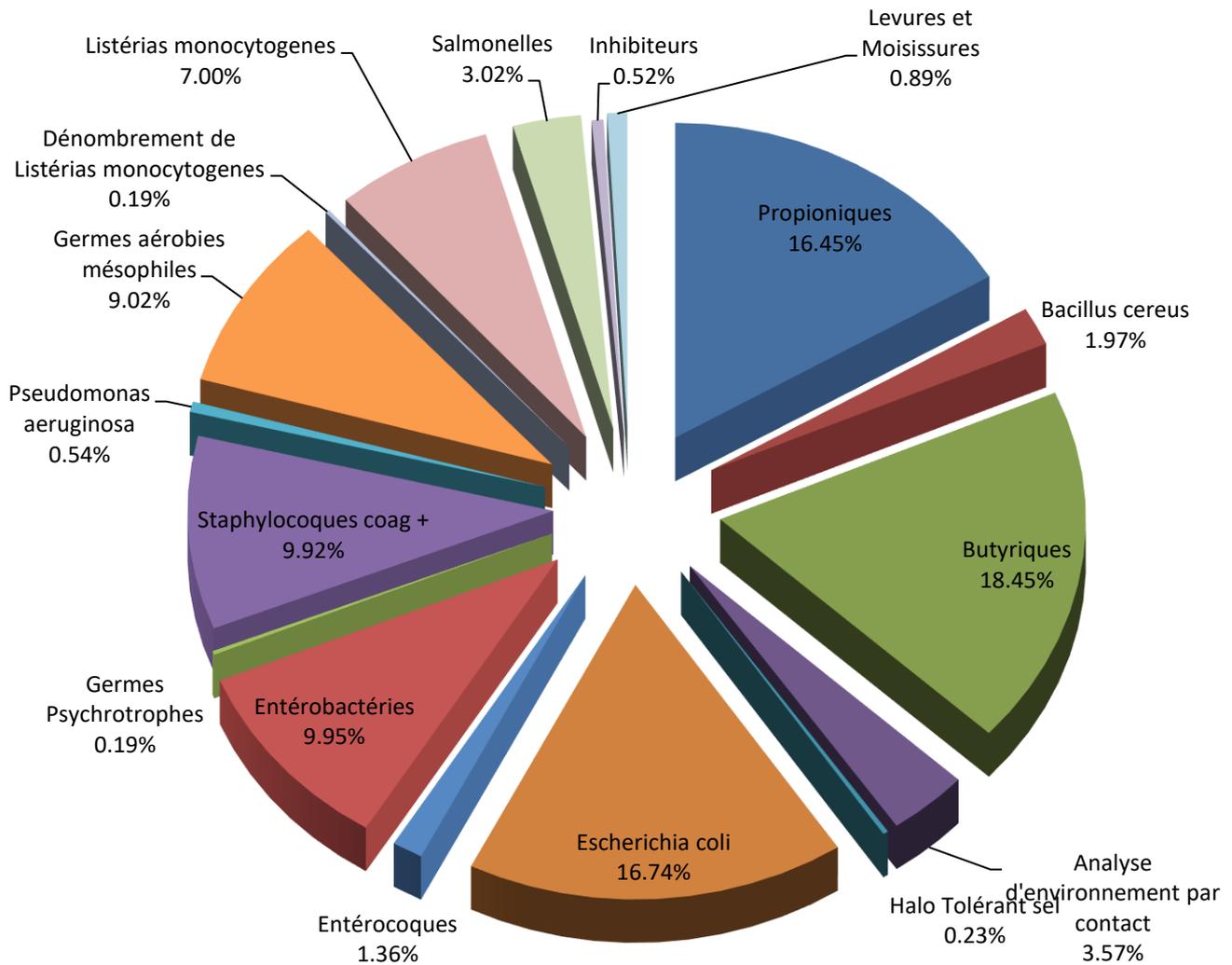
Marc Benoît, membre du Conseil de Gérance

# LE LABORATOIRE

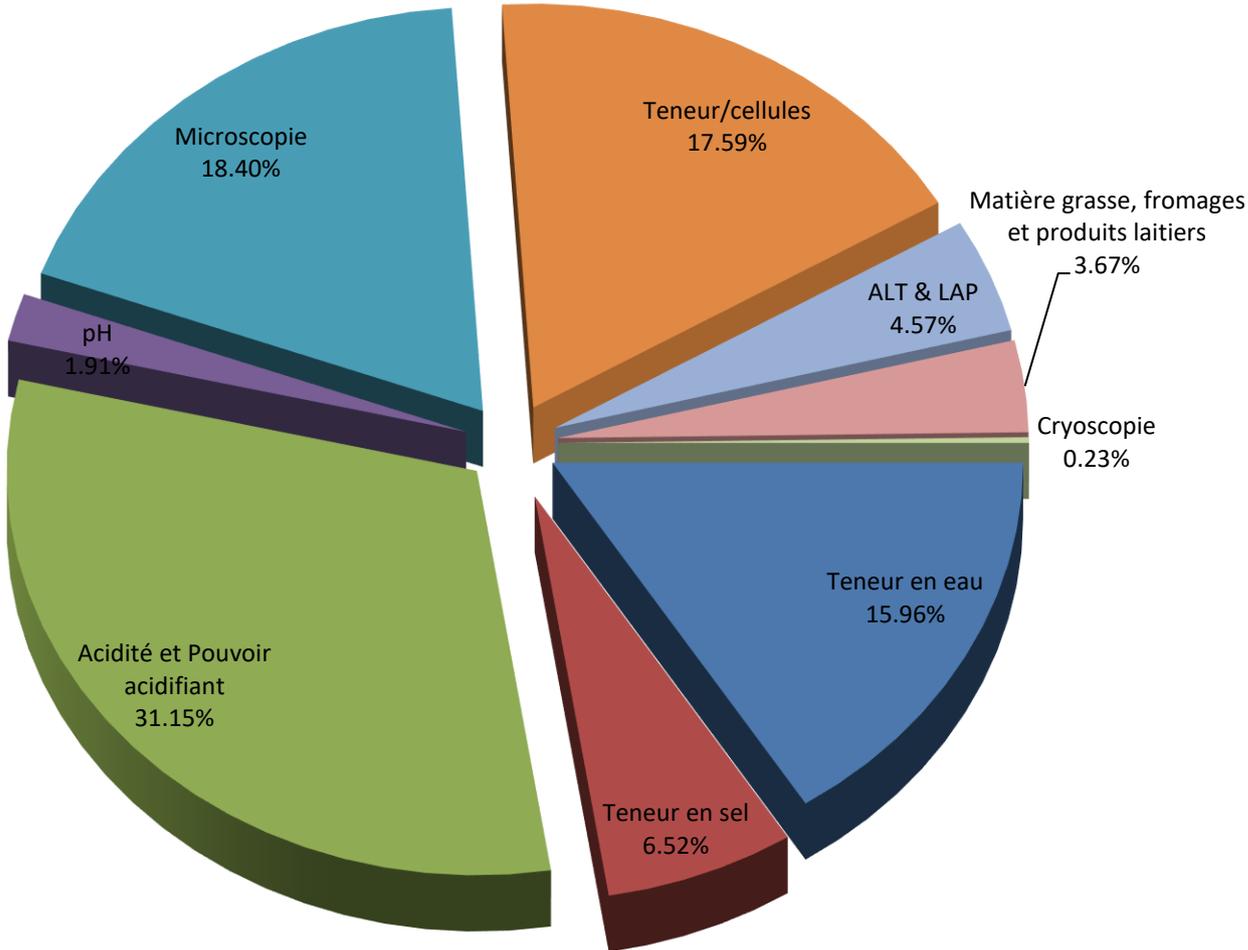
Par Mme Laetitia Reynaud, responsable de laboratoire



## Analyses bactériologiques



# Analyses chimiques



# CONSEIL EN SERVICE ALIMENTAIRE

**Assuré en 2020 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, n'a observé aucun changement quant à l'organisation au sein de l'ARQHA.

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

Madame 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, conseil personnalisé sur site ou par téléphone (valeurs nutritives, étiquetage, élaboration de nouveaux locaux, etc), conseil personnalisé suite aux non-conformités, 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, formation en entreprise, contrôle des étiquettes et des locaux, préparation et correction d'examens, etc.



## **Quelques chiffres et événements décrivant l'année 2020**

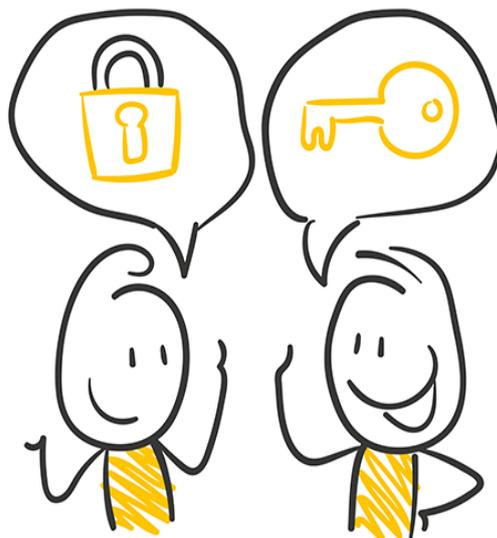
Le prélèvement d'échantillons représente **657 déplacements** auprès de la clientèle des métiers de bouche. En plus de ceux-ci, des interventions de conseil sont réalisées sur les sites de production.

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

- ✚ 79 audits avec inspections des locaux, évaluations de l'hygiène et du système qualité sur site.
- ✚ Un contrat annuel 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 huit entreprises et le suivi annuel pour une entreprise du domaine des ovoproduits.
- ✚ 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 quinzaine de demandes pour des vérifications liés à l'étiquetage et au calcul des valeurs nutritionnelles ont été comptabilisées.

- ✚ Trois mandats pour le suivi 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 26 fromageries réalisées 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 effectuée pour deux fromageries.

Un contrat au sein d'une manifestation assurant la gestion de l'hygiène comprenant du conseil et des prélèvements alimentaires a été assuré en 2020. D'autres auraient dû être mis en place mais faute de la COVID, ont malheureusement dû être annulés.

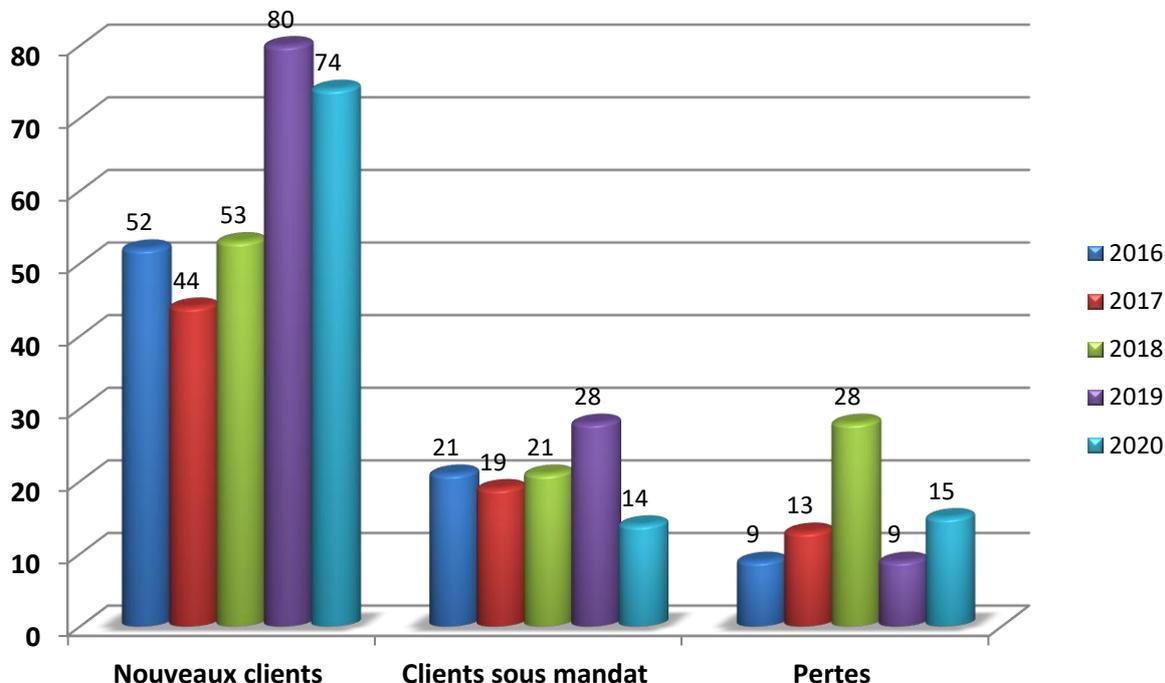


***A chaque problème sa solution !***

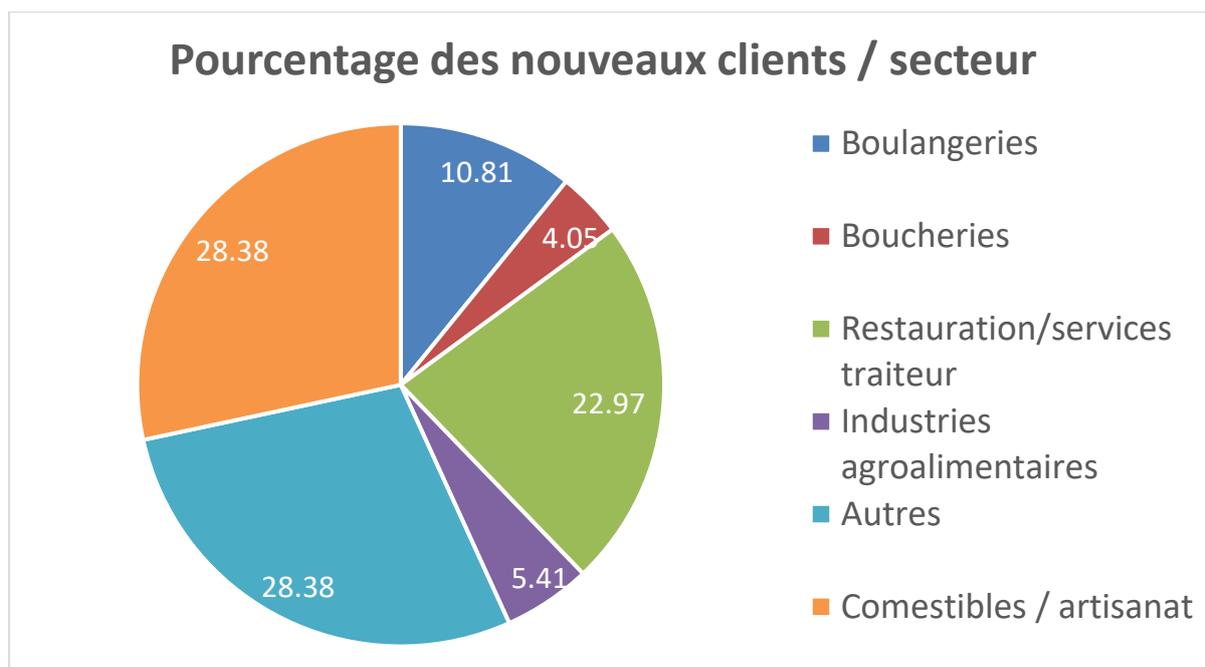
## Evolution des clients en 2020

L'année 2020 nous a permis d'acquérir 74 nouveaux clients répartis selon les secteurs suivants. Sur ces 74 clients, seul 14 ont mis en place un plan d'analyse annuel. Soit, la majorité de nos clients font des analyses à des moments données (contrôle DLC, contrôle de leur processus de fabrication) ou demande d'autres services tel que contrôle étiquetage, conseil pour l'élaboration de nouveaux locaux, etc.

Pour 15 clients perdus en 2020, la majorité des pertes sont dues à la cessation, faillites, fin de contrat ou la remise d'activité. Les répercussions sur la perte de clients du à la pandémie ne sont pas significatives.

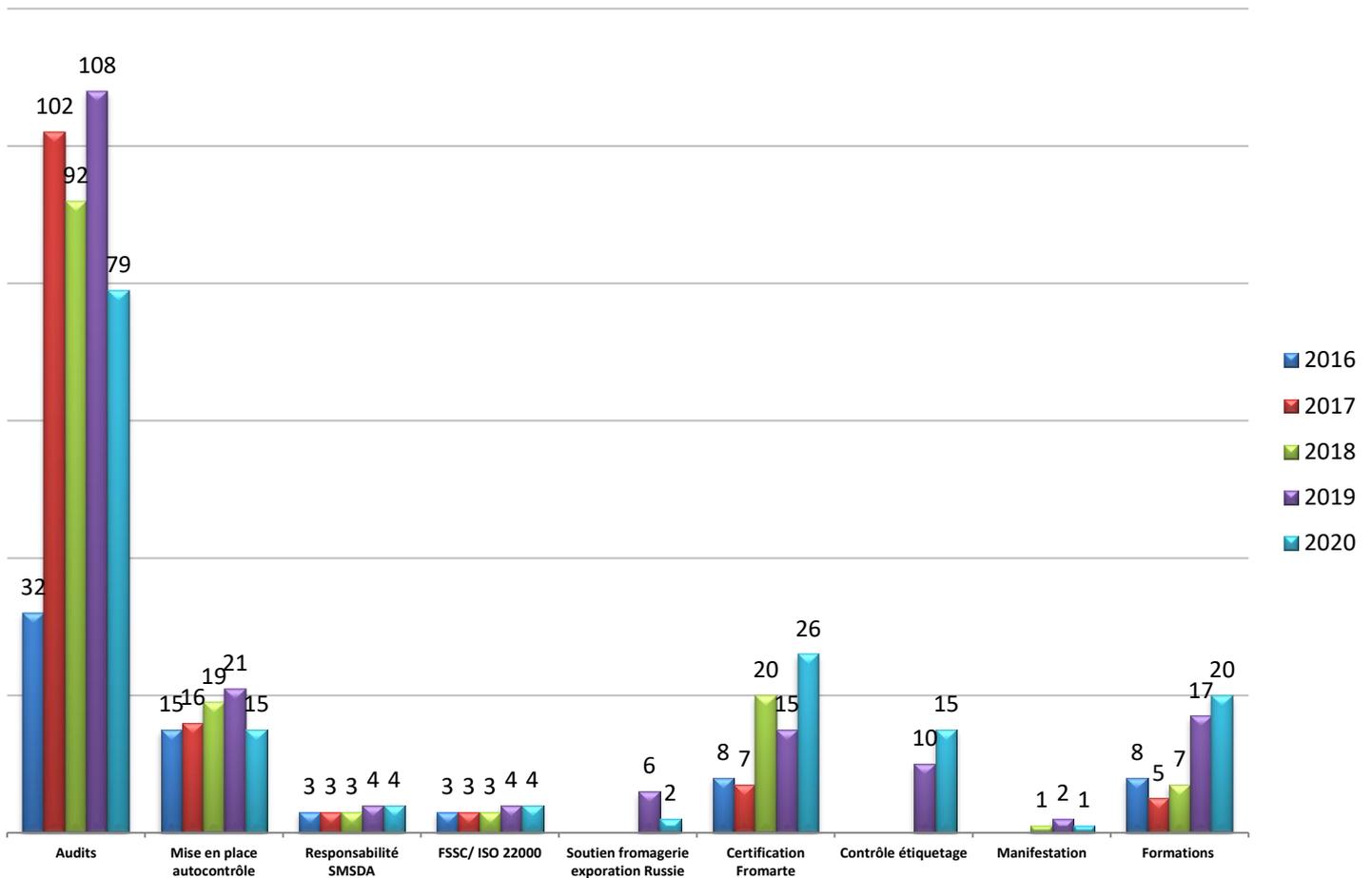


Les secteurs de l'artisanat et les autres petites entreprises sont en hausses. Les secteurs de l'industrie ainsi que des boucheries restent toutefois difficiles à acquérir.



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

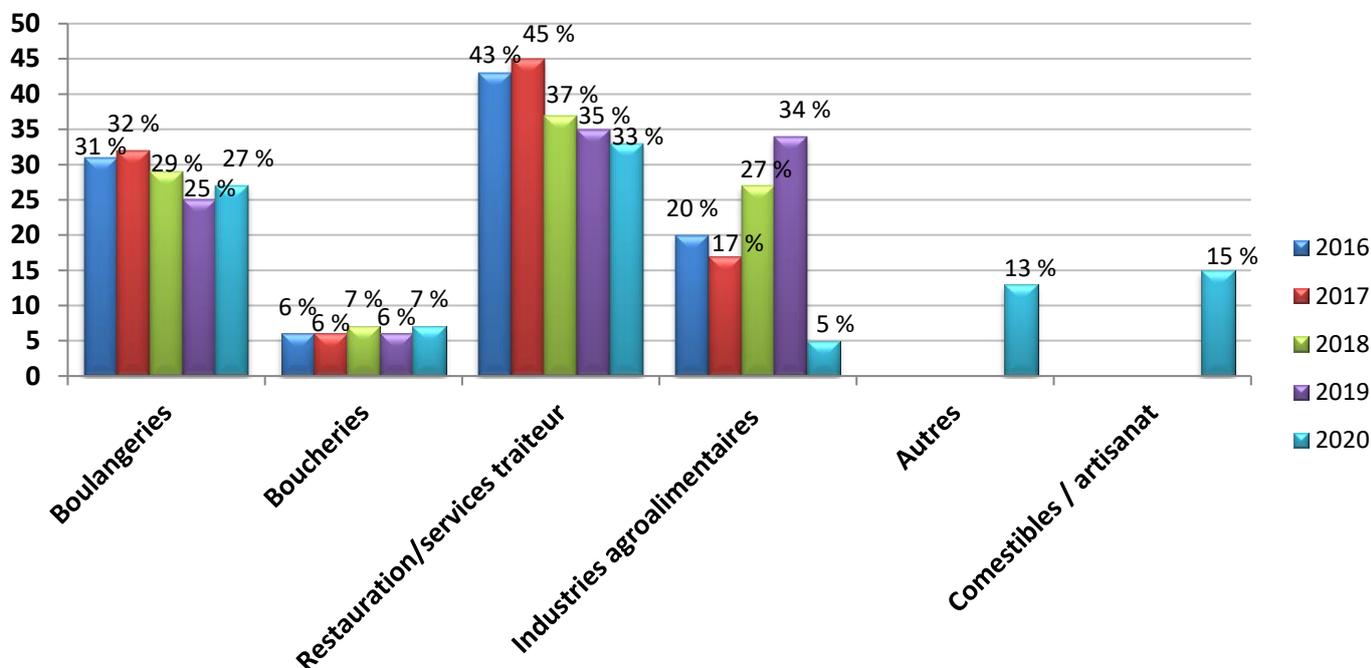
Le nombre d'audit annuel a fortement diminué pour cette année 2020 en raison de la fermeture des établissements de restauration. En revanche, les autres services de l'ARQHA n'ont pas ou peu été affectés. Le nombre de formation ainsi que de contrôle d'étiquetage a même été vu en augmentation.



## Répartition de notre clientèle

Deux nouveaux secteurs ont été ajoutés en 2020 « Comestibles / artisanat » et « Autre ». C'est la raison pour laquelle les clients enregistrés sous « Industrie agroalimentaires » ont diminué de presque moitié.

On peut observer une augmentation des clients au niveau du secteur de la boulangerie / pâtisserie. Le secteur des boucheries et des restaurants prend une place moins importante que l'année dernière.



## Suivi des objectifs de l'année 2020

Objectifs 2020	Objectif atteint	Remarque
La mise en place d'un système ISO 22'000 au sein d'une entreprise agro-alimentaire est à prévoir pour cette nouvelle année		Objectif non atteint au vue de la situation COVID
Le nombre d'audits devrait également augmenter en 2020 en raison de l'obtention d'un nouveau contrat.		Objectif non atteint au vue de la situation COVID
L'augmentation du soutien pour la mise en place du guide des boulangers-pâtisseries est prévue pour 2020.		Les clients issus du secteur boulangerie ont augmenté durant le cours de l'année 2020. De plus, nous avons mis de nombreux autocontrôles en place avec l'aide du guide des boulangers (SBC).
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		Depuis le mois d'octobre 2020, les examens de Gastrovaud sont corrigés mensuellement par une des collaboratrices de l'ARQHA.

## **Objectifs pour l'année 2021**

- Développement de l'ARQHA auprès du secteur des bouchers-charcutiers. Nous avons actuellement très peu de clients dans ce secteur.
- 
- Recherche d'une éventuelle collaboration pour la mise en place d'un système qualité informatisé (EEat, Epack Hygiène, etc).
- 
- Développement des secteurs géographiques tels que Valais, Neuchâtel, Genève.
- 
- Développement des formations dans les autres secteurs que la restauration. Actuellement, la majorité des formations se font auprès des collaborateurs de cuisine.

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

Par M. Nicolas Genoud, conseiller en fromagerie



Le conseiller en fromagerie a pour tâches de soutenir activement les fromagers avec comme objectif principal, une bonne qualité finale des produits laitiers. Pour ce faire le conseiller organise des prélèvements mensuels d'échantillons de lait, de cultures, de fromages après pressage, ainsi que d'autres échantillons en cours d'affinage. Pour faire suite aux résultats d'analyses effectuées, des mesures peuvent être proposées afin d'améliorer les éventuelles non-conformités.

Par ailleurs, le conseiller suit régulièrement l'appréciation des Gruyères AOP lors des pesées et taxations.

## Les fromageries Gruyère AOP du canton :

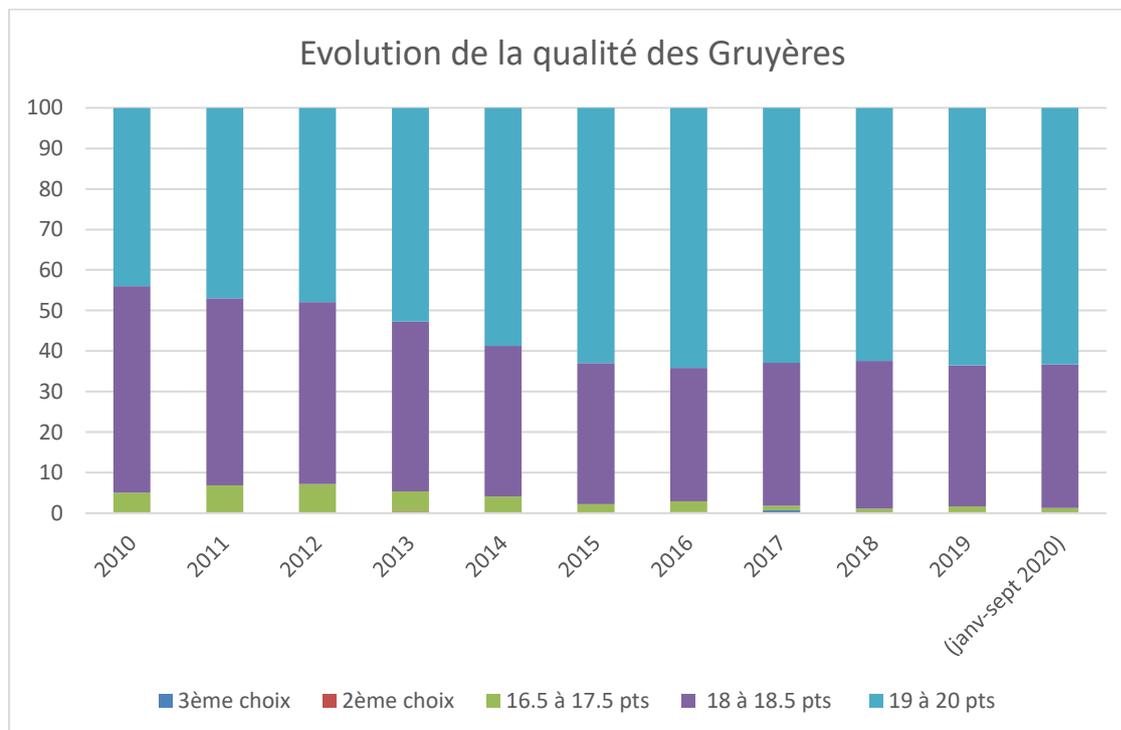
En fin d'année 2020, le canton de Vaud compte toujours 38 fromageries villageoises fabricant du Gruyère AOP. Parmi celles-ci, deux fabriquent du Gruyère AOP bio, dont une entièrement bio.

Courant 2020, quatre nouveaux acheteurs de lait indépendants ont repris une fromagerie de type fabrication Gruyère AOP.

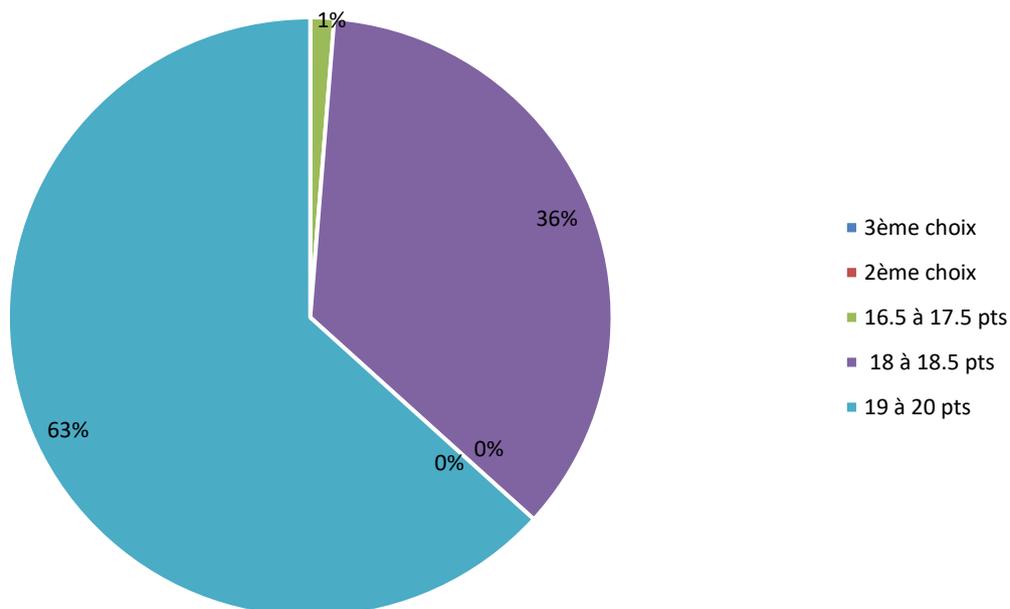
La fromagerie de Rougemont, renommée pour ces tommes Fleurette, a été reprise par un jeune acheteur de lait. Un projet d'extension est à l'étude afin de répondre au développement de l'entreprise ainsi qu'aux normes d'hygiènes structurelles.

Les sociétés de laiterie du canton de Vaud se démènent pour améliorer des infrastructures modernes et fiables aux fromagers. A ce jour, huit projets distincts de rénovations ou constructions neuves sont à l'étude avec comme but une réalisation dans les deux à trois prochaines années. L'exécution de la fromagerie de Brenles a enfin débutée en mars 2021. Le conseiller apporte régulièrement son point de vue lors de la réalisation des plans de fromagerie et lors de la mise en fonction des nouvelles installations, comme pour la nouvelle fromagerie de St-Cierges qui a été mise en fonction avec succès au mois d'avril 2020.

## Qualité annuelle des Gruyères AOP du canton de Vaud:



Janvier - septembre 2020



### Qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud :

Depuis plusieurs années, la qualité des Gruyères AOP reste très bonne. La moyenne des taxations est à de 18.90 points. 63.26% des taxations de l'année ont atteint 19 à 20 points et 98.74% de la production de Gruyère AOP est de qualité 1A.

De plus, c'est avec réjouissance qu'il est possible de remarquer l'absence presque totale de 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> choix entre janvier et septembre 2020.

Actuellement, les principales irrégularités constatées sont liées à la consistance de la pâte et au problème, réguliers, de taches brunes sur les surfaces des fromages. Plusieurs études en relation avec ces défauts sont toujours en cours à la station de recherche d'Agroscope, eux-même en collaboration avec l'Interprofession du Gruyère ainsi que les laboratoires de Conseil ARQHA et Caséi-LAAF.

### En conclusion :

« Covid » oblige, 2020 restera une année particulière pour tout le monde. Le service de conseil en fromagerie a fonctionné malgré la pandémie. Ceci grâce aux vaches qui n'ont pas cessé de produire leur bon lait frais, aux producteurs répondant toujours présents matin et soir afin de les traire jusqu'à la dernière goutte. Les fromagers ont quant à eux continuellement transformé ce bon lait en magnifiques fromages et en merveilleux produits laitiers supers vitaminés, afin de rendre fort et heureux les consommateurs en mal de voyage.

# CONSEIL D'ALPAGE

Par M. Stéphane Jayet, conseiller d'alpage

La saison 2020 a débuté par la formation à distance des fromagers. Les thèmes du pressage et du retournement ont été abordés. Le cahier des charges du Gruyère alpage AOP impose aux alpagistes un pressage avec des toiles. Il s'agit de perpétuer cette tradition, mais les jeunes fromagers ne le pratiquent plus lors des apprentissages.



Juste avant le confinement, nous avons pu faire une formation sur le site d'Agrilogie à Moudon avec une dizaine de fromagers qui ne fabriquent pas du Gruyère d'alpage AOP. Le thème « fromage à raclette » a été au programme.

C'est Francis Vuillemin qui a fait le suivi des alpages des Alpes, alors que Stéphane Jayet est intervenu du côté du

## *Alpages de la Moësettaz*

Jura vaudois.

Certaines montées se sont passées en bétailières, alors que les troupeaux avaient l'habitude de se rendre à pied les autres années. Le nombre de personnes était limité, période de confinement oblige. La venue du personnel était problématique, mais pour finir, tous les employés ont pu arriver dans les délais.

Le mois de mai a été bon, autant pour les fromages que pour les herbages.

Cela n'a pas duré au mois de juin, le temps est devenu froid et pluvieux. Cela a amené des problèmes d'acidification dans les fromages. Les spores butyriques ont été plus nombreuses dans le lait. Cette bactérie se trouve dans le sol et est amenée par la terre.

Le mois de juillet a été satisfaisant pour tout le monde. Le lait était au rendez-vous, car il n'y a pas eu de canicule et des précipitations ont eu lieu en suffisance.

Un temps bien orageux nous est arrivé en août. Les laits ont changé, des fabrications ont dû être adaptées. Les températures plus basses ont coupé la croissance de l'herbe. Bien des alpages ont avancé la désalpe. Le bon début de saison et le mois de juillet ont malgré tout permis de faire les quantités de fromages nécessaires.

Pour la partie vaudoise, la moyenne de la première taxation a été de 18.75 points, avec 4,4% en qualité B, alors que la deuxième partie de saison fut un peu meilleure avec 18.95 points, avec une petite part (4,3%) en qualité B.

Le conseiller de la Vallée de Joux a fait plusieurs mises en route de fromagers. Un amodiatraire avait des difficultés pour trouver un fromager, alors il s'est reconverti en fromager d'alpage. Les résultats ont été au rendez-vous, ce qui motive aussi bien le fromager que le conseiller.

La nouvelle saison s'annonce intense. Plusieurs changements de fromagers sont annoncés dans les alpages. On comptera aussi du côté des Alpes, l'alpage de la Neuve qui sera producteur de Gruyère alpage AOP.

Les débuts d'un fromager demandent plus de suivi et de présence de la part du conseiller, surtout les premiers jours. Il ne faut pas oublier tous les autres producteurs, qui ont aussi besoin d'analyses et de conseils lors de la mise en route.

L'année 2020 restera marquée par la pandémie. Toutes les visites ont pu être faites, malgré la situation et en respectant les mesures sanitaires.

La période des montées est un grand stress, autant pour les producteurs, les vaches que les conseillers, mais tout le monde est fier de perpétuer cette tradition et ce savoir-faire, afin d'obtenir des produits d'alpages de qualité !



# CONSEIL DE TRAITE

Par M. Francis Vulliemin, conseiller de traite

## Répartition des visites

Trois cents visites ont été effectuées durant l'année 2020 pour le service de traite, avec un total de 10'559 kilomètres parcourus par le conseiller.

La répartition des interventions entre les deux secteurs se situe aux environs des  $\frac{3}{4}$  pour les fromageries et  $\frac{1}{4}$  pour l'industrie. Cette différence s'explique en grande partie par les exigences de qualité plus élevées pour le lait de fromagerie et l'incidence financière liée aux non-conformités.

A l'avenir, il est primordial de renforcer nos connaissances sur la flore du lait cru actuelle et son incidence sur certaines analyses (réductase, acidité et lacto-fermentateur). La majorité des conseils sont effectués pendant la traite afin de remédier plus facilement aux problèmes.



En 2020, le conseil en production laitière s'est bien déroulé.

Les points forts :

- Cryoscopie : les interventions sont en augmentation par rapport à 2019. Cette analyse soulève encore aujourd'hui beaucoup de questions, comme par exemple quelle influence cela a-t-il avec l'alimentation, la génétique ou la méthode d'analyse. Nous pouvons affirmer qu'il est possible d'obtenir une cryoscopie en dehors des normes sans adjonction d'eau et que le mouillage technique et surtout intentionnel est quasiment inexistant.
- Lipolyse : il s'agit d'un défaut lié dans la plupart des cas à un problème de « matraquage » mécanique du lait. A la suite de plusieurs essais, nous remarquons que l'espace de traite dans tous les systèmes de traite a également une influence importante sur les AGL.
- Butyriques : comme chaque année, nous sommes confrontés à une forte augmentation sur les mois de novembre et décembre. Nous constatons sans pouvoir toutefois formellement l'affirmer une influence assez nette des systèmes de détention.
- Réductases / °SH / lacto-fermentateur : il s'agit du problème le plus complexe dans tout le panel d'analyses dont est soumis le lait destiné à la fabrication fromagère à base de lait cru. Le problème est le plus souvent lié à la flore existante dans le lait, qui avec les années diminue et s'appauvrit en diversité. Ceci influence donc l'évolution de son développement dans les temps d'incubation exigés par les méthodes d'analyses.
- Propioniques : ceux-ci sont généralement assez bien maîtrisés. Ils sont le plus souvent liés à un problème de température ou de contamination croisée.
- Cellules : les installations et la technique de traite sont bien maîtrisées. En cas de mammites infectieuses, il est nécessaire de renforcer la désinfection et le soin à la traite. Les courants vagabonds sont toujours d'actualité. En cas de doute, il faut impérativement faire contrôler l'ensemble de l'installation.

### **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 / AGRICULTURE

Par Mme Camille Rapo

## DIVERSES FORMATIONS

Depuis 2016, des cours sur l'élaboration de produits laitiers ainsi que sur l'hygiène et la législation sont donnés au centre d'Agrilogie à Grange Verney.

Les cours suivants sont donnés :

- Brevet agricole, transformation du lait – 5 jours
- Formation alpiniste – ½ jour
- Cours à option, transformation du lait (Agri. 3<sup>ème</sup> année) – 5 jours
- Cours patente d'élaboration de produits fermiers (approfondissement) – 4 jours
- Cours interentreprise Prometerre, hygiène et qualité – 6 jours

En plus des cours présentiels ou effectués à distance, trois collaborateurs de l'ARQHA ont suivi des travaux de diplôme des patentes d'élaboration en produit fermiers. Leur travail consistait à accompagner les étudiants, à répondre à leurs questions en cas de besoin et à donner une appréciation lors de la présentation orale des travaux.



## FORMATIONS SPECIFIQUES AUX METIERS DE BOUCHES

Des formations continues pour les différents acteurs des métiers de bouche sont également proposées par l'ARQHA. Les thèmes abordés sont les mêmes que l'année dernière en modifiant cependant les éléments d'après les nouvelles ordonnances :

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

Trois formations de plus qu'en 2019 soit 20 formations, d'une durée de 1h30 à 2h00, ont été données en 2020, malgré la crise COVID à différents types d'établissement dans le secteur des métiers de bouche.

Le nouveau type de formation proposé depuis le début de l'année 2020, soit avec une première partie du cours théorique et une seconde partie « pratique » n'a pas généré un grand succès puisque qu'aucune formation de ce type n'a été mis en place.

En l'année 2020, l'ARQHA a été mandatée en tant qu'experte afin d'assurer la création et la correction des examens du Module A Prescription d'hygiène au sein de Gastrovaud. Ce module est un des modules destinés à l'obtention de la licence Cafés et Restaurants.

#### Objectif pour 2021

Travailler en tant que formateur pour les modules de brevet *Chef cuisinier* et *Responsable de la restauration* sur l'hygiène et la législation auprès de Hotel et Gastro Formation, Lonay.

## **FORMATION SPECIFIQUE AUX FROMAGERIES**

En collaboration avec Agroscope, l'ARQHA participe généralement aux formations continues élaborées pour les fromagers, acheteurs de lait, fromagers gagistes ou encore ouvriers en fromagerie. Par faute de COVID, seule une journée de formation a pu être donnée dans le courant de l'année 2020.

En plus de cette journée et toujours dans les métiers de fromagerie, d'autres cours ont été donnés : un sur le Gruyère AOP ainsi qu'un sur les spécialités d'alpage.



**ARQHA**



Analyse et conseil en matière  
de production et sécurité  
alimentaire.

## Service d'analyses



ISO 1 001 17625

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](http://arqha.ch)**

