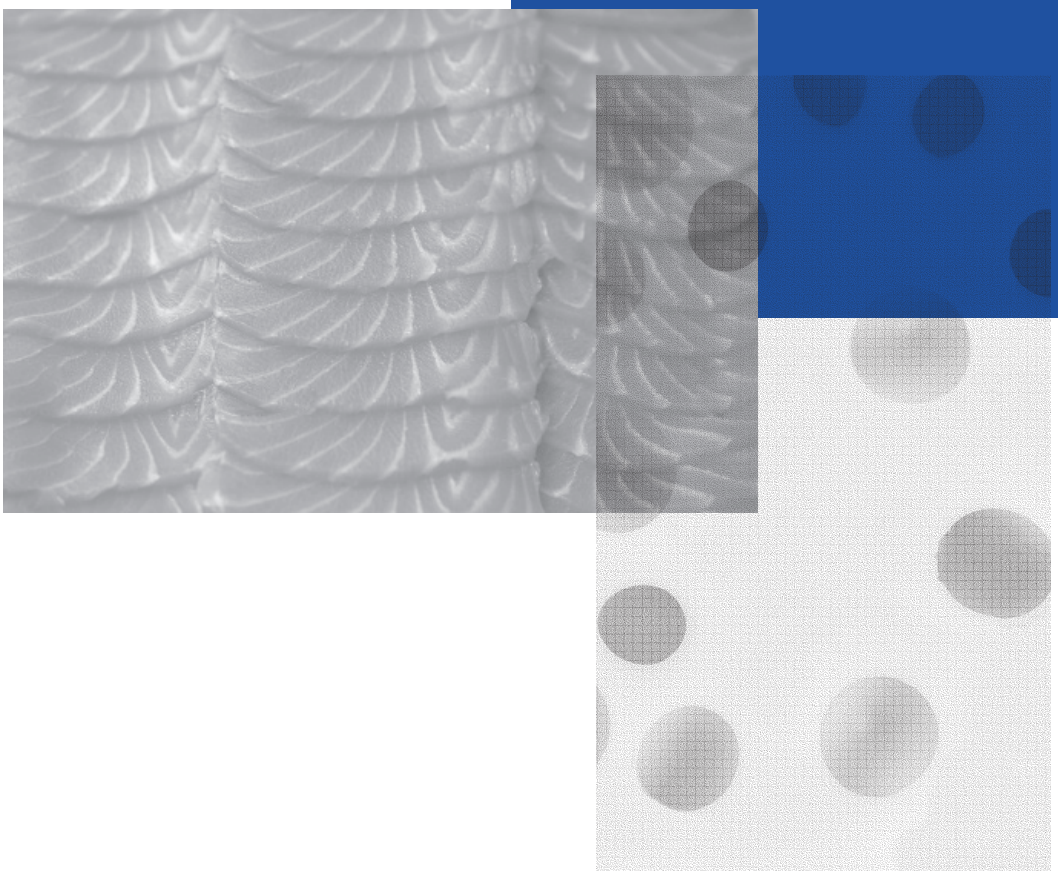
arqha



Rapport annuel 2021

Sommaire

04 L’association

05 L’entreprise

07 Le billet

08 LE LABORATOIRE

09 Analyses microbiologiques

11 Analyses physico-chimiques

12 CONSEIL EN SERVICE ALIMENTAIRE

18 Conseil en fromagerie

21 Conseil d’alpage

23 Conseil de traite

25 Formation continue / agrilogie

25 Diverses formations

25 Formations spécifiques aux métiers de bouches

L'association

Le Conseil de Gérance de l'ARQHA

Président :	M. Jean-Daniel Jäggi
Vice-président :	M. Olivier Duvoisin
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. François Diaz

Révision des comptes

- M. Gorm Stosic, Fiduciaire FITAG SA
- Un représentant de l'AFR
- Un représentant de l'Union romande des Moulins
- Un représentant de l'association cantonale des Hôteliers-Hôtellerie Romande, suppléant

Membres actifs

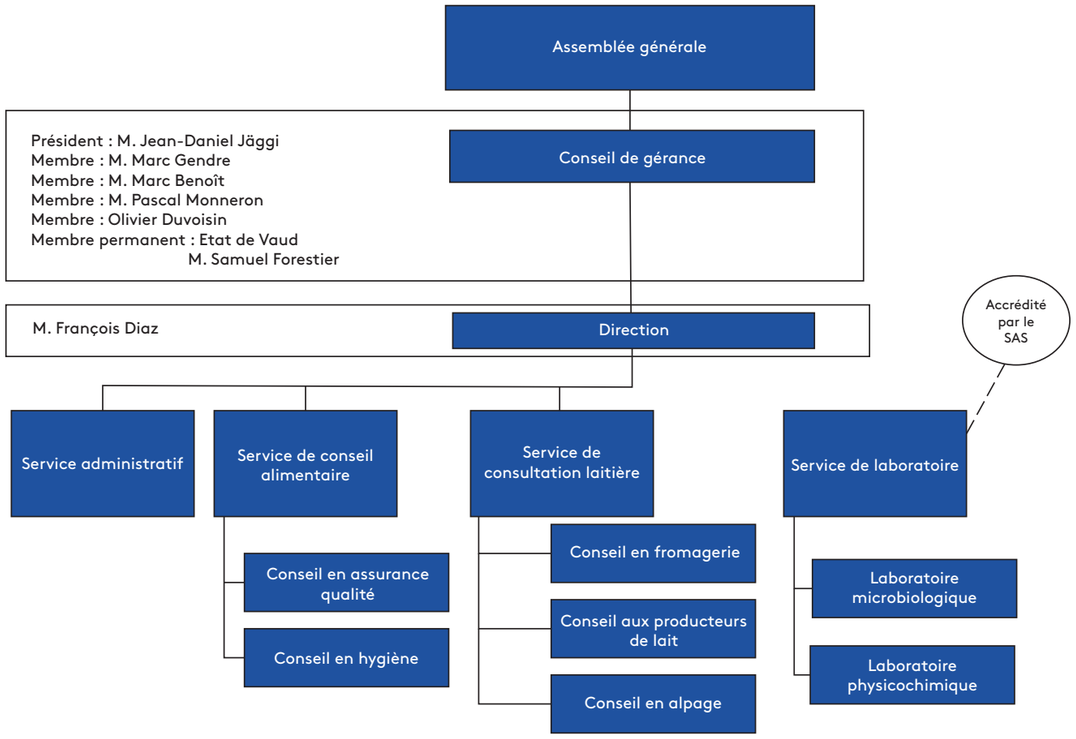
• Etat de Vaud	2007
• Artisans Fromagers Romands – AFR	2007
• Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP	2007
• Interprofession du Gruyère AOP	2007
• Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages L'Etivaz AOP	2007
• Société coopérative des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs Vaudois - ABPCV	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
• Philippe Baratte Agitateur de saveurs	2021

L'entreprise

Organigramme



Collaborateurs

Directeur :	Francis Vulliemin (jusqu'au 30.04.2021) François Diaz (dès le 1.05.2021)
Conseil de traite :	Francis Vulliemin
Conseiller en fromagerie :	Nicolas Genoud
Conseiller d'alpage :	Stéphane Jayet
Conseillères en sécurité alimentaire :	Florence Gavin Camille Rapo
Préleveuse :	Arlette Dunand (jusqu'au 30.04.2021) Fragnière Céline (dès le 1.05.2021)
Secrétariat et comptabilité :	Mireille Dufey (jusqu'au 14.03.2021) Christelle Bujard (dès le 15.03.2021)
Responsable de laboratoire :	Laetitia Reynaud
Remplaçante de la responsable de laboratoire :	Marie Ducret
Responsable de l'assurance qualité :	Muriel Favre
Laborantines :	Catherine Conus Stéphanie Grangier Florence Galley Laurence Vaucher

Les contacts

Direction et secrétariat

François Diaz
Directeur
Francois.diaz@arqha.ch
079 761 89 53

Christelle Bujard
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

Vulliemin Francis
Conseiller de traite
francis.vulliemin@arqha.ch
079 834 21 94

Métiers de bouche

Gavin Florence
Conseillère en sécurité alimentaire
florence.gavin@arqha.ch
079 295 77 84

Héritier Noémie
Conseillère en sécurité alimentaire
noemie.heritier@arqha.ch
079 737 16 92

Fragnière Céline
Préleveuse
prelevement@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'Arqha en 2021

C'est beaucoup de choses...

Des événements que l'on ne maîtrise pas, toujours ce Covid-19 et ses dommages, parfois humains. L'incertitude, l'anxiété même, se traduisent par un comportement inhabituel, un état d'esprit différent perceptible dans son entourage. C'est lors de ces crises sanitaires que nous reconnaissons toute la nécessité de la recherche scientifique, pharmaceutique en l'occurrence, mais aussi des laboratoires, de ces hommes et femmes qui n'ont failli à aucun moment. C'est un parallèle direct que je tire en me basant sur l'activité 2021 des hommes et femmes qui forment toute l'équipe de l'Arqha. Les visites de fromageries et d'alpages ont continué, le laboratoire, l'administration ont fonctionné. Cette équipe n'a pas failli ! Bravo ! Pour cela, il est nécessaire que chacun, chacune puisse se situer dans le rôle qu'il ou elle a à jouer dans la chaîne du fonctionnement de l'Arqha. Pour l'avenir, on ne peut que souhaiter que cet état d'esprit perdure et qu'à maintes reprises, chacun se pose la question : que ferais-je si l'Arqha était mon entreprise ? Merci à tout le personnel.

Plusieurs faits ont également marqué cette année 2021.

Tout d'abord, le retrait de Francis, le Directeur, qui a souhaité alléger son activité au sein de l'Arqha. Ce n'est pas anodin de remplacer un Directeur après tant d'années d'activités. Francis, je, nous, le conseil de gestion, te disons un grand Merci pour toutes les années à la Direction de l'Arqha. Ta disponibilité, ton dynamisme ont imprimé la culture d'entreprise de l'Arqha : l'orientation clients.

Avant toute passation, il est nécessaire de faire le bilan, d'auditionner les candidats en les écoutant attentivement et en les sollicitant.

Nombre d'entre eux ont été de grande qualité.

Le choix du conseil de gestion s'est porté sur la personne de M. François Diaz, qui est entré en activité au 1.5.2021. M. Diaz a su rapidement s'adapter et adapter l'Arqha. L'esprit entrepreneurial de l'Arqha est sauf et je souhaite que cette première période avec François à la tête de l'Arqha puisse se poursuivre dans la même voie.

Il y a également d'autres changements au sein du personnel de l'Arqha, notamment en ce qui concerne la responsabilité du laboratoire, en la personne de Mme Laetitia Reynaud et j'en oublie certainement et m'en excuse. Au sein du conseil de gestion également, des changements ont eu lieu :

- **L'arrivée de M. Olivier Duvoisin en mai**
- **La nomination de M. Jean-Daniel Jäggi à la présidence, en août**
- **Le départ au 31.12.21 de M. Samuel Forestier, représentant du canton de Vaud pour la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires.**
  Un grand merci à Samuel

Je souhaite à l'Arqha une année 2022 placée sous le signe d'une prestation nécessaire de proximité, de qualité et d'écoute du client comme l'a été 2021.

Merci à MM. le Président, le Directeur et à tout le personnel !
Merci Mesdames et Messieurs pour l'attention que vous avez portée à ces quelques mots.
Je vous souhaite un agréable et intéressant moment lors de cette assemblée générale de l'Arqha.

Marc Gendre, membre du conseil de gestion.

Le Laboratoire

Le laboratoire de l'ARQHA est spécialisé et accrédité dans l'analyse de produits agro-alimentaires et propose de nombreuses analyses microbiologiques, physico-chimiques et, depuis le 1er janvier 2022, de biologie moléculaire.

Sa progression est constante. En 2021, le nombre de dossiers traités annuellement a augmenté de 6.3 % par rapport à 2020 pendant que le nombre d'analyses a, quant à lui, progressé de 9,1%. On constate donc que de plus en plus d'analyses différentes sont demandées sur un seul produit.

Année	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Nombre d'analyses	44'945	44'982	59'244	59'956	62'828	62'865	68'617
Différence par rapport à l'année précédente (en %)	-	**+0.1**	**+17.8**	**+1.2**	**+4.8**	**+0.1**	**+9.1**

Les demandes d'analyses proviennent majoritairement du secteur fromager (Gruyère, Etivaz, Vacherin Mont d'Or) et minoritairement des métiers de bouche (boulangerie, boucherie, restaurant, ...). 2/3 sont des recherches microbiologiques et 1/3 des analyses physico-chimiques. La répartition des analyses selon les secteurs, visible dans les 2 graphiques des pages suivantes, reste stable année après année.

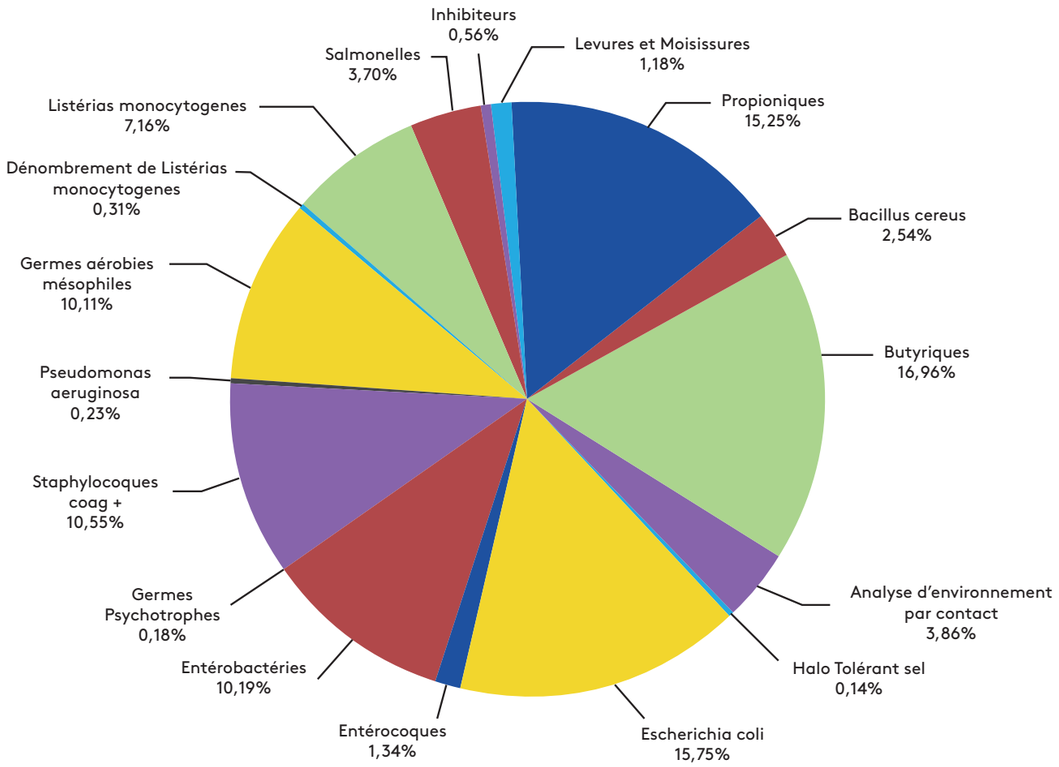
Depuis 2019, l'ARQHA est membre de Swiss Testing Lab, l'Association des Laboratoires Suisses. Si un client recherche un laboratoire à même d'effectuer une analyse sur ses produits, il peut se rendre sur leur site. Cette collaboration nous a permis d'obtenir de nouveaux clients.

Analyses de biologie moléculaire

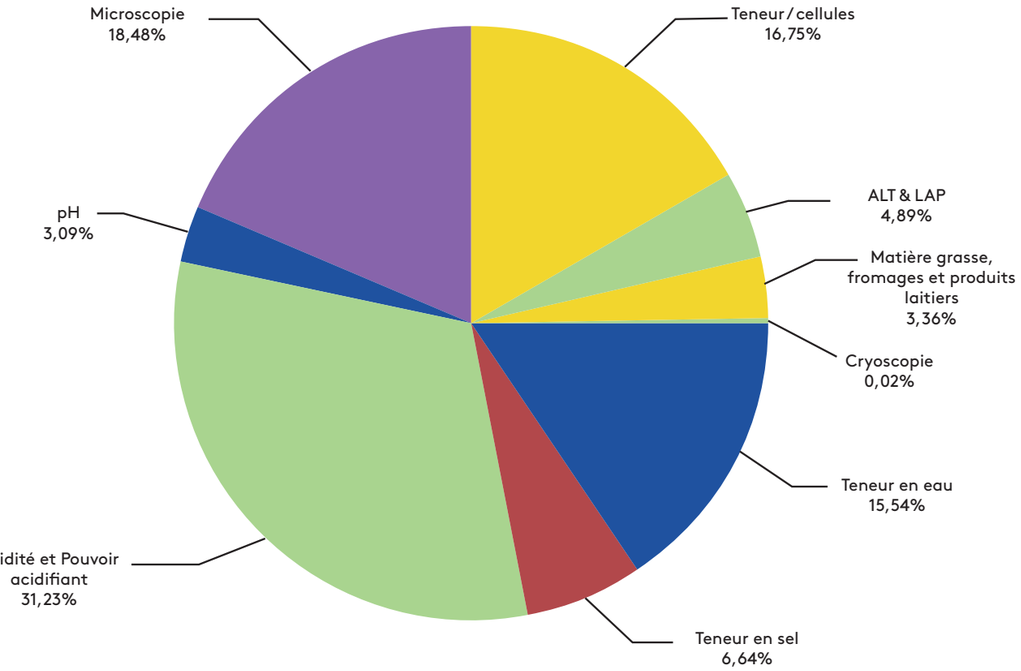
Depuis le 1er janvier 2022, le laboratoire de l'ARQHA propose des analyses de biologie moléculaire, comme la détection qualitative les Escherichia coli producteurs de Shigatoxines STEC (stx1, stx2, eae) dans les fromages au lait cru.

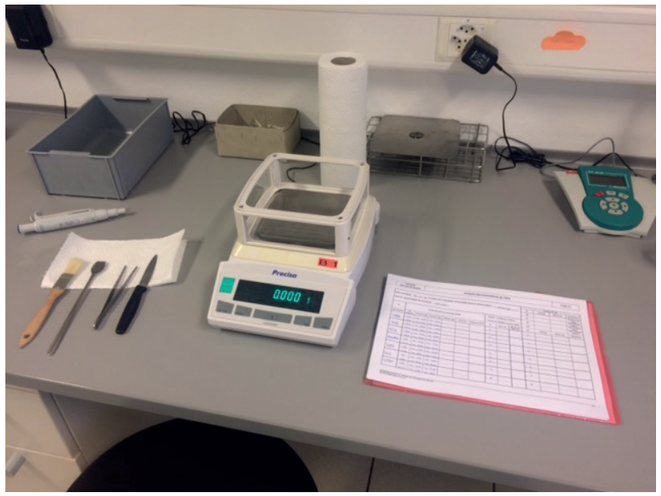
La technique utilisée est la PCR ou réaction en chaîne de polymérisation. Elle permettra un développement du catalogue des analyses proposées comme la détection d'allergènes (cacahuète, ...) dans des produits boulangers ou la détermination de la provenance de la viande (bœuf, cheval, ...).

Analyses microbiologiques



Analyses physico-chimiques





Personnel du laboratoire

En 2021 :

- Mme Annelyse Baer (50%) nous a quittés pour une retraite bien méritée après 21 ans de service.
- Mme Céline Fragnière (40%) est passée au service Conseil en tant que préleveuse à la suite du départ à la retraite de Mme Arlette Dunand.
- Mme Stéphanie Grangier (40%) a été engagée au 1er septembre 2021.

En 2022 :

- Mme Florence Galley (100%) nous a quittés pour rejoindre l'équipe du SCAV.
- Mme Tiffany Thébault (100%) a été engagée au 14 mars 2022.

A ce jour, le personnel du laboratoire est composé de 7 personnes toutes titulaires d'un CFC de laborantine ou d'un Diplôme de technicienne en analyses biomédicales ES :

Nom	% de travail	Responsabilité
Laeticia Reynaud	100	Responsable du laboratoire
Marie Ducret	100	Suppléante à la responsable du laboratoire
Muriel Favre	60	Responsable Assurance Qualité
Tiffany Thébault	100	
Catherine Conus	60	
Laurence Vaucher	60	
Stéphane Grangier	40	

Conseil en service alimentaire

Assuré en 2021 par Mesdames Camille Rapo, Arlette Dunand, Céline Fragnière 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 concernant son organisation en 2021.

Madame Arlette Dunand était en charge de la collecte et du prélèvement des échantillons, ainsi que de la gestion administrative du service. Elle nous a quittés en mai 2021 pour prendre sa retraite. Madame Céline Fragnière a repris le poste de responsable prélèvement en juin 2021 avec les mêmes fonctions.

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 tels que, conseil personnalisé sur site ou par téléphone (valeurs nutritives, étiquetage, aide à l'élaboration de nouveaux locaux, etc), conseil personnalisé suite aux non-conformité liées aux analyses, 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, préparation et correction d'examens, etc.

Quelques chiffres et événements d'écrivant l'année 2021

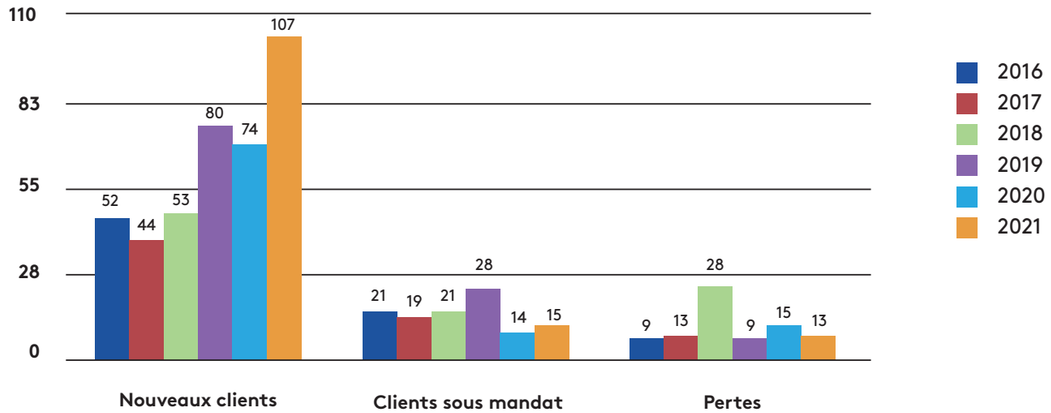
Le prélèvement d'échantillons représente 723 déplacements auprès de la clientèle des métiers de bouche. En plus de ceux-ci, des interventions de conseil sont réalisées sur les sites de production.
La répartition des différentes interventions concernant le conseil en sécurité alimentaire est présentée ci-dessous :

- 103 audits avec inspection des locaux, évaluation 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 14 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.
- 13 demandes pour des vérifications liées 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 responsabilité de la sécurité alimentaire au sein de ces entreprises.
- Le suivi de la norme ISO 22000 pour cinq entreprises du domaine fromager, boulanger, légumerie et des ovoproduits.
- Le soutien et le conseil à la certification et recertification Fromarte pour 17 fromageries réalisées en collaboration avec le conseil en fromagerie.
- Suite aux exigences liées à l'exportation de produits laitiers en Russie, un soutien pour la mise en place des nouvelles normes a été effectué pour deux fromageries.
- Le contrat assurant la gestion de l'hygiène comprenant du conseil et des prélèvements alimentaires au sein de manifestations a été annulé en raison de la COVID-19.
- L'association ARQHA a participé à une étude réalisée en collaboration avec l'émission « A Bon Entendeur » sur la problématique des livraisons de repas.

Évolution des clients en 2021

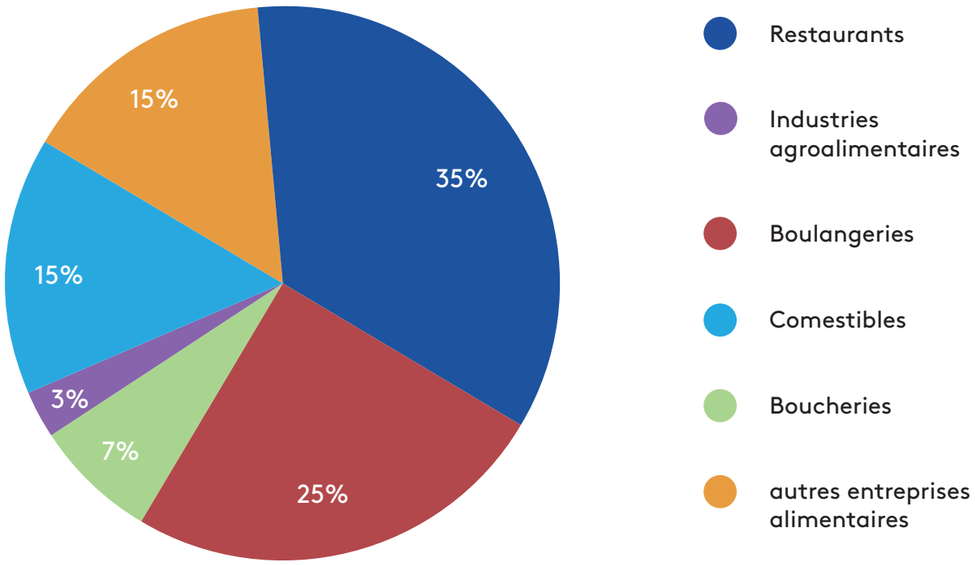
L'année 2021 nous a permis d'acquérir 107 nouveaux clients répartis selon les secteurs suivants. Sur ces 107 clients, seuls 15 ont mis en place un plan d'analyse annuel. La majorité de nos clients fait des analyses à des moments donnés (contrôle DLC, contrôle de leur processus de fabrication) ou demande d'autres services tels que contrôle étiquetage, conseil pour l'élaboration de nouveaux locaux, etc.

Pour 13 clients perdus en 2021, 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 due à la pandémie ne sont pas significatives.



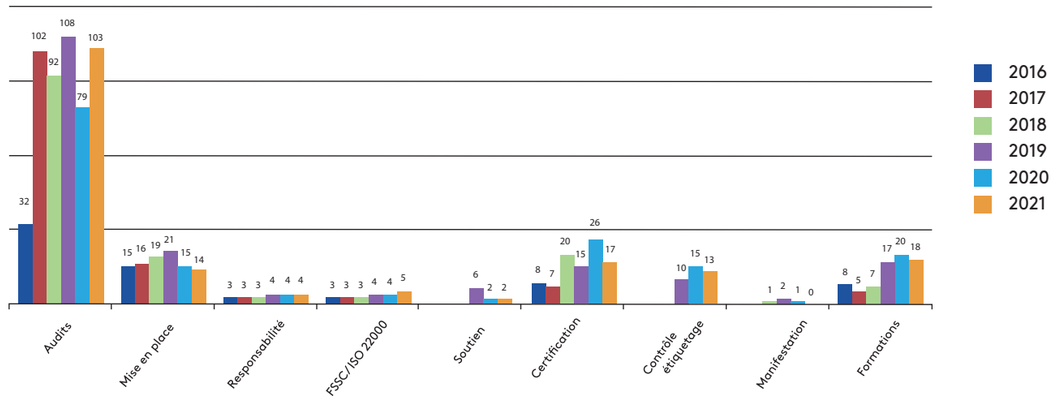
Répartition de la clientèle actuelle par secteur

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



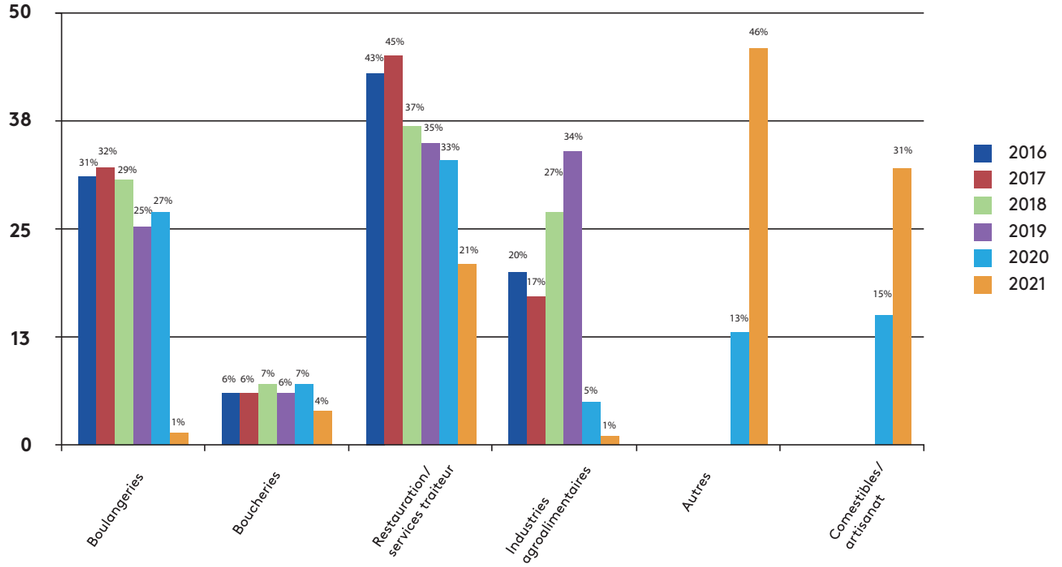
Statistiques de l'évolution de l'activité du conseil en sécurité alimentaire

Le nombre d'audits annuels est revenu à la normale pour cette année 2021. Malgré la pandémie, les services de l'ARQHA n'ont pas ou peu été affectés. Il est prévu que le nombre de contrôle étiquetage ne cesse d'augmenter en raison des exigences liées à l'ajout des valeurs nutritives sur les produits provenant de l'artisanat. Le nombre d'audits est revenu à la normale par rapport à 2019 en raison de la réouverture partielle des établissements.



Répartition de notre clientèle métiers de bouche

Deux nouveaux secteurs ont été ajoutés en 2021 « 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 « comestibles / artisanat ». Le secteur des boucheries et des restaurants prend une place moins importante que l'année dernière.



Suivi des objectifs de l'année précédente

Objectifs 2021	Objectif atteint	Remarque
Développement de l'ARQHA auprès du secteur des bouchers-charcutiers. Nous avons actuellement très peu de clients dans ce secteur.	✓	Objectif atteint en partie. Nous avons acquis trois nouvelles boucheries en 2021.
Recherche d'une éventuelle collaboration pour la mise en place d'un système qualité informatisé (EEat,Epack Hygiène, etc).	✗	Nous avons pris contact avec Eeat mais aucune collaboration n'est encore en place. Les programmes actuels ne semblent pas encore totalement aboutis et fonctionnels. Ils devraient être optimisés afin de pouvoir être utilisés au mieux par les clients.
Développement des secteurs géographiques tels que Valais, Neuchâtel, Genève.	✓	Objectif atteint en partie. En cours d'augmentation principalement pour la clientèle provenant du Valais.
Développement des formations dans les autres secteurs que la restauration. Actuellement, la majorité des formations se fait auprès des collaborateurs de cuisine.	✓	Le nombre de formations est en continuelle augmentation. Quelques formations ont été données pour différentes épiceries.
La mise en place d'un système ISO 22'000 au sein d'une entreprise agro-alimentaire est à prévoir pour cette nouvelle année	✓	Nous avons pu mettre en place un système de management de la qualité ISO 22'000 pour une entreprise réalisant des oignons pelés à Chavornay.

Objectifs pour l'année 2022

Objectifs constants :

- Mise en place de la nouvelle base de données pour la gestion des tournées durant le courant de l'année 2022 avec la collaboration de DATAMED.
- Continuer le développement des secteurs géographiques tels que Valais, Neuchâtel, Genève.
- Recherche d'une éventuelle collaboration pour la mise en place d'un système qualité informatisé (EEat, Epack Hygiène, etc).

Nouveaux objectifs :

- Mise en place de la nouvelle base de données pour la gestion des tournées durant le courant de l'année 2022 avec la collaboration de DATAMED.
- Approcher les organisateurs du « Montreux Jazz » pour proposer notre service en matière de conseil et hygiène durant cette manifestation
- Participer à la célèbre FBK (Fachmesse für Bäckerei und Konditorei) dans la BERNEX PO à Berne. Cette manifestation est dédiée aux professionnels de la boulangerie, pâtisserie et confiserie.

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 tâche de soutenir activement les fromagers avec, comme objectif principal, une bonne qualité finale des produits laitiers. Pour ce faire, le conseiller organise deux 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 sont proposées afin d'améliorer les éventuelles non-conformités.
Par ailleurs, le conseiller suit régulièrement l'appréciation des Gruyères AOP lors des pesées et taxations, ceci en collaboration avec les marchands de fromages.

Les fromageries du canton de Vaud :

2021 fut une année particulièrement stable : pas de changement de fromager, pas de fermeture de fromagerie et pas de nouvelle fromagerie à mettre en fonction. Trente-huit fromageries villageoises transforment leur lait en Gruyère AOP. Parmi celles-ci, trois fabriquent du Gruyère AOP bio, dont une transforme uniquement du lait bio. La production vaudoise totale représente le 28% des 32'000 tonnes de Gruyère AOP de la filière.

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

À la suite de la pandémie, les consommateurs sont friands de produits laitiers indigènes de haute qualité. La demande de lait de fabrication est plus forte, ce qui, par conséquent, exige des fromagers une vigilance particulière sur la qualité du lait livré. En effet, il n'est pas rare que certaines vaches restent plus longtemps que prévu dans les étables ! Les taux de cellules en fin d'année 2021 ont été sensiblement plus élevés qu'habituellement.

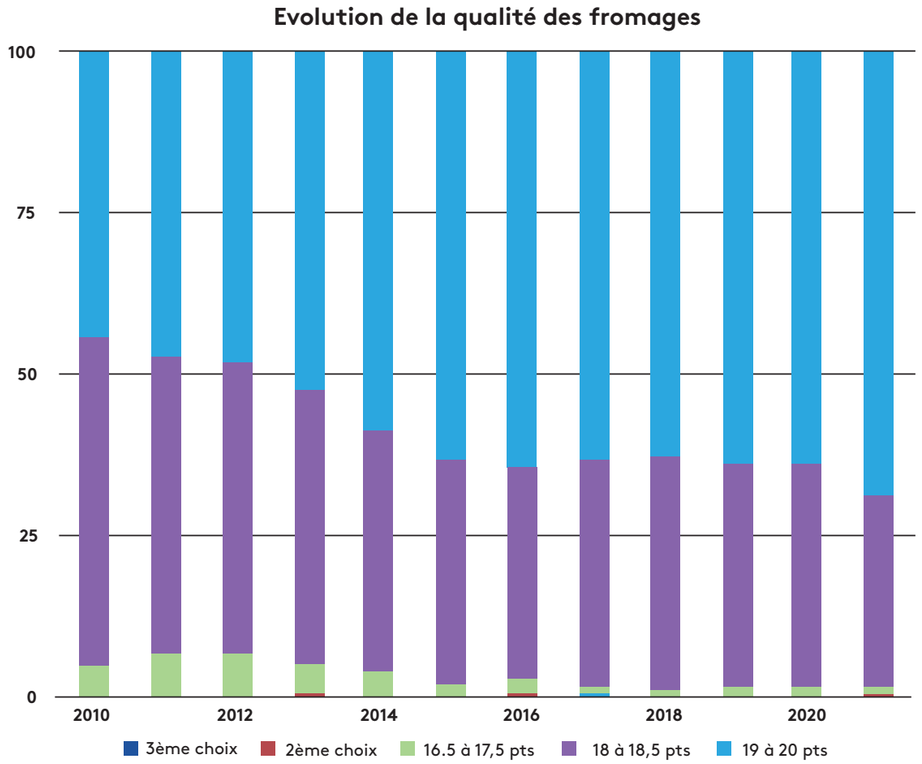
Formation continue :

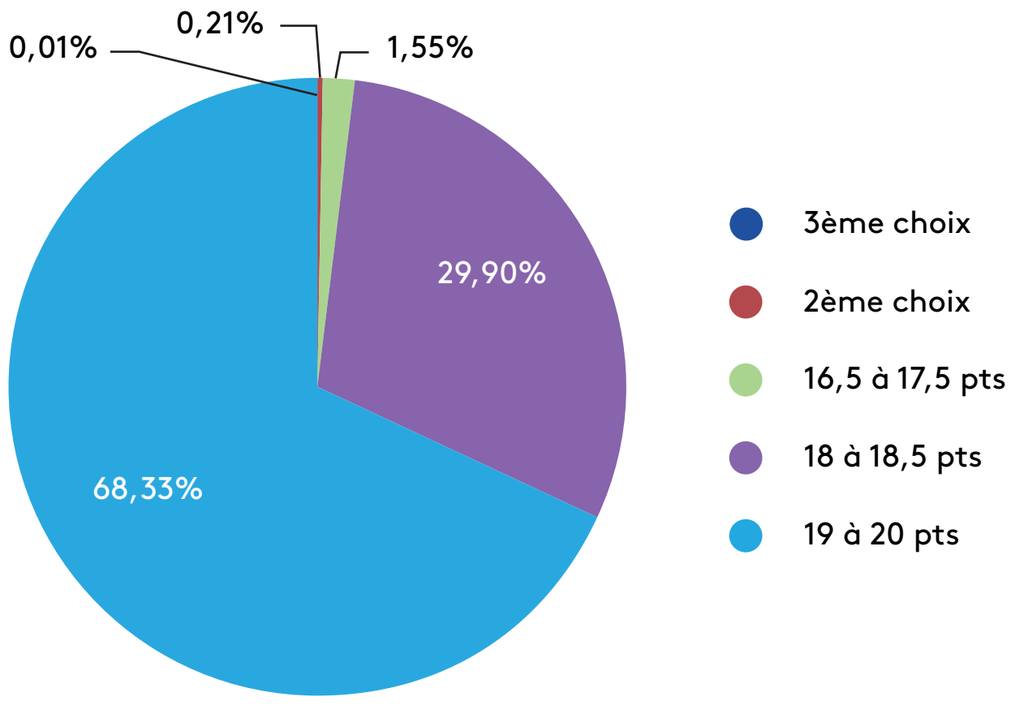
Deux demi-journées de formation continue ont pu être organisées en 2021, à chaque fois avec une visite et un thème d'actualité fromagère. Lors de ces formations continues, une participation active des jeunes fromagers, tant ouvriers que patrons procure une belle dynamique de groupe et démontre l'intérêt vivace de la jeune génération pour leur profession.

1. Visite de la nouvelle fromagerie de St-Cierges et cours sur la biodiversité des Lactobacillus Helvétius dans le Gruyère AOP ainsi que la fabrication avec du lait de différents variants génétique de la kappa-caséine

2. Visite de HPP Compétence SA à Chavornay, entreprise spécialisée dans la pasteurisation par traitement à haute pression, suivie du cours « Cas de taches noires causés par le Bismuth ». Ce thème a d'ailleurs abouti à une interdiction par la filière fromagère de l'utilisation de ce produit d'aide au tarissement des vaches laitières.

Qualité annuelle des Gruyères AOP du canton de Vaud:





Qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud :

Osons l'écrire, la qualité des Gruyères AOP est excellente ! La part des pointages entre 19.0 et 20 points est de 68% contre 47% en 2011. Avec une proportion de qualité en 1B, 2ème et 3ème choix toute confondue de 1.77%. Ces excellents résultats ne sont pas le fruit du hasard, mais bien la mise en pratique d'un savoir-faire absolu tant au niveau de la production laitière, de la fabrication des gruyères que de l'affinage en cave. Félicitations à toute la filière pour le travail accompli et à poursuivre.
Les actions de conseil ces dernières années se concentrent principalement sur la qualité de la pâte et le croûtage des morges. En collaboration avec Agroscope, des résultats probants ont été apportés sur la gestion des tablars et le climat des caves d'affinage. En ce qui concerne les défauts de pâte sablonneuse, des recherches sont toujours en cours mais n'ont pas encore abouti à de résultats concrets et satisfaisants !

Structure des fromageries :

Comme écrit dans les rapports annuels précédents, pour améliorer et garantir la qualité tant bactériologique qu'organoleptique, il est primordial que toutes les structures de production et de transformation soient sans cesse améliorées, entretenues, modernisées dans un souci pratique et évolutif tout en respectant l'artisanat et l'artisan. Actuellement quatre à cinq fromageries devraient fermer leur site de production dans les trois prochaines années.
Les quantités globales de lait produit sont systématiquement livrées vers d'autres sites de production qui eux-mêmes ne sont souvent plus apte à les transformer sans agrandissement ou rénovation de leurs structures. Pour certaines fromageries il devient urgent de réagir tant les démarches sont longues et périlleuses pour finaliser un projet. A ce jour, plus de quinze sociétés de fromagerie sont à l'étude afin de trouver des solutions pour leur avenir. Pour faire progresser plus rapidement certaines situations, il serait profitable de mieux soutenir ces sociétés et les fromagers en créant un conseil spécifique dans le domaine.

Conseil d'alpage

Par M. Stéphane Jayet, conseiller d'alpage

La saison 2021 a débuté par la formation. Pour la première fois, nous avons réparti les alpagistes sur 4 groupes, afin que le nombre de 10 personnes ne soit pas dépassé.
Les cours ont eu lieu chez des amodiataires en plaine.

C'est Stéphane Jayet qui a fait le suivi des alpages des Alpes et du Jura vaudois, alors que Francis Vulliemin est passé dans quelques alpages en combinant le conseil de traite.
Pour résumer l'été 2021, c'est précipitations et humidité.

Cette météo démoralisante a influencé le développement des bactéries lactiques.
Il a fallu allonger les durées de maturation. Les températures étaient souvent fraîches dans les locaux de production. Il a donc fallu trouver des astuces pour maintenir les fromages dans un climat idéal.

Les spores butyriques ont été suivies de près, afin de réagir au plus vite. Il y a eu quelques cas trop hauts dans les laits de chaudière, mais pas de dégâts dans les fromages.
En revanche, le climat des caves a été facile à gérer puisque l'humidité est restée tout l'été.
Il n'y a pas eu de canicule, comme les étés précédents. Les températures des caves sont donc restées correctes.

Pour la partie vaudoise, la moyenne de la première taxation a été de 18.97 points, avec 5,84% en qualité B, alors que la deuxième partie de saison fut un peu meilleure avec 19.05 points, avec une petite part (3%) en qualité B.
La teneur en eau des fromages est parfois un peu haute, alors que la teneur en sel est un peu basse chez certains.

On peut qualifier la qualité des fromages de très bonne, malgré des estimations plutôt médiocres au commencement de l'été.
Le conseiller a fait plusieurs mises en route de fromagers. On constate que la clef du succès est de passer un maximum de fois et qu'un accident de fromagerie peut arriver même dans des chalets où il y a déjà une grande expérience.
La nouvelle saison 2022 s'annonce de nouveau intense. Plusieurs changements de fromagers sont annoncés dans les alpages.

Les débuts d'un fromager demandent plus de suivi et de présence de la part du conseiller. Parfois, certains gestes doivent être montrés. Il arrive donc au conseiller de mettre le tablier. Souvent, les dates des montées sont très proches, voire quelquefois le même jour. 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 2021 restera gravée dans les mémoires. Une année compliquée pour le personnel, les animaux et la gestion du pâturage.
Elle s'est, malgré tout, achevée sur un bilan très positif, avec des fromages d'une qualité surprenante.
Chapeau à tous pour avoir exploité les alpages et obtenu de tels produits !

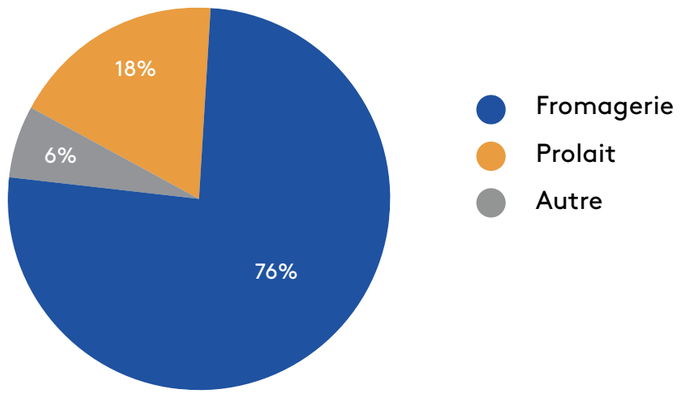
Conseil de traite

Par M. Francis Vulliemin, conseiller de traite

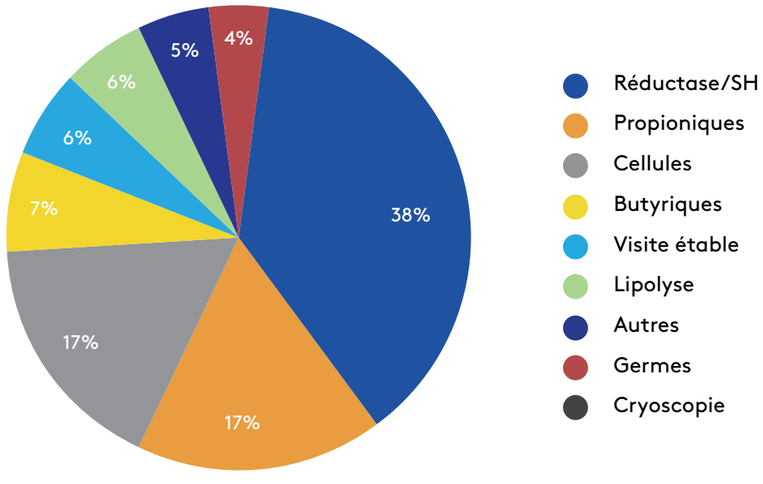
Répartition des visites

Comme l'année précédente, environ trois cents visites ont été effectuées durant 2021 par le service de traite, avec un total de 11'000 kilomètres parcourus par le conseiller.
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.
Il est indispensable et primordial de sensibiliser et d'expliquer aux installateurs de machines à traire ainsi qu'aux fournisseurs de produits de nettoyage la complexité et les exigences de la qualité du lait pour la fabrication de fromages au lait cru (importance et influence de la flore du lait). La création d'un cahier des charges différent selon l'utilisation du lait pourrait être envisageable (fromageries / industries). La majorité des conseils est effectuée pendant la traite pour remédier plus efficacement et facilement aux problèmes.

Répartition des visites



Raison des visites 2021



Mammites

Le problème est stable et bien maitrisé par les producteurs. Ces dernières sont plus fréquentes lors des fortes chaleurs de l'été. Ce sont surtout les mammites infectieuses qui posent problème et en particulier le streptococcus uberis.
La meilleure façon d'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

Très peu de problèmes et, dans la majorité des cas, faciles à régler.

Réductase – propioniques – butyriques

Comme les années précédentes, ces trois problèmes sont les plus fréquemment rencontrés sur le terrain. La réductase reste le problème le plus difficile à résoudre. Je reste convaincu que l'amélioration de la situation passera par une meilleure maitrise de la connaissance de la flore de nos laits crus et non par une diminution du nombre des germes (GAM), diminution qui passe par une augmentation des produits de nettoyage et de leur concentration ainsi qu'une utilisation peu ciblée de produits de désinfection. De plus, ces pratiques augmentent le risque de résidus dans le lait. 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

La problématique reste d'actualité. Les deux critères principaux sont la contrainte mécanique subie par le lait et les espaces de traite, ceci aussi dans les systèmes de traite « conventionnels ». Comme toute la filière est concernée, la maitrise du problème passera par une bonne collaboration entre tous les acteurs (production, transformation, commercialisation, conseil et recherche) en tenant compte du bien-être animal et de l'organisation du travail du producteur de lait.

Cryoscopie

On change une formule de calculs et plus de problème...

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

Formation continue Agrilogie

Par Mme Florence Gavin

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 réalisés :

- Brevet agricole, transformation du lait – 5 jours
- Formation alpagistes – 4 ½ jour
- Cours à option, transformation du lait (Agri. 3ème année) – 7 jours et demi (2 groupes)
- Cours patente d'élaboration de produits fermiers (approfondissement) – 2.5 jours (rattrapage des cours liés au COVID).
- Cours interentreprise Prometerre, hygiène et qualité – 4 jours
- Diplôme en conduite d'Alpage Agrilogie Un jour et demi

Formations spécifiques aux métiers 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 indications d'après les nouvelles ordonnances :

- Les dangers liés aux aliments et leurs mesures de maitrise
- Les bonnes pratiques de fabrication
- Hygiène du personnel
- La réception des marchandises
- Le stockage des marchandises (économat, chambre froide, congélateur)
- La régénération et la garde à chaud
- Les aliments à risques
- Le nettoyage et la désinfection
- La gestion des déchets
- Les nuisibles
- Autocontrôle
- Indications obligatoire/Traçabilité

19 Formations, d'une durée de 1h30 à 2h00, ont été donnés en 2021, 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 » a généré un grand succès suite à la mise en place de celle-ci au sein de l'établissement EVAM. Il a été demandé que ce type de formations soit reconduit pour l'année 2022.

Depuis l'année 2020, l'ARQHA est 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. Six sessions d'examens ont été corrigées durant l'année.

Un nouveau mandat a été mis en place en collaboration avec Hotel et Gastro Formation. Pour ce faire, deux journées complètes de formations sur l'hygiène et la législation ont été présentées en ligne pour les modules de brevet « Chef cuisinier et Responsable de la restauration ».

Objectif pour 2022

Travailler en collaboration avec l'Ecole Hôtelière de Lausanne afin de mettre en place des formations sur l'hygiène et la législation suite aux audits et résultats d'analyses effectués durant l'année en cours.

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

Analyse et conseil en matière de production et sécurité alimentaire.

Service d'analyses

ISO / CEI 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 évènementiel

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

Association arqha

Rue Grenade 40
CH-1510 Moudon

Tél. : 021 905 81 31
Fax : 021 905 81 30
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.