HYGIÈNE

L'ARQHA toujours au service d'une meilleure sécurité alimentaire

Michel Currat

En 2022, l'Association romande pour la qualité et l'hygiène alimentaire (ARQHA) a conquis de nouveaux clients. Une progression qui sera plus difficile à assurer cette année.

L'ARQHA, présidée par Jean-Daniel Jäggi, a tenu son assemblée annuelle mercredi 5 avril à L'Etivaz. Selon le rapport annuel, le laboratoire de l'ARQHA, spécialisé et accrédité dans l'analyse de produits agroalimentaires, qui propose de nombreuses analyses microbiologiques, physico-chimiques, ainsi que de biologie moléculaire depuis le 1er janvier 2022, a poursuivi sa progression. Plus de 71 400 analyses ont été effectuées en 2022, soit 4,1% de plus que l'année précédente. Les demandes d'analyse proviennent majoritairement du secteur fromager puis des métiers de bouche. Deux tiers de ces analyses sont des recherches microbiologiques et un tiers des analyses physico-chimiques. Leurs répartitions selon les secteurs restent stables année après année.

Pertes de clients attendus en 2023

Depuis le 1er janvier 2022, le laboratoire de l'ARQHA propose une analyse de biologie moléculaire, la détection qualitative des *Escherichia coli*, bactéries productrices de Shigatoxines (STEC) dans les fromages au lait cru. Cinquante-cinq analyses de ce type ont été effectuées en 2022.

Durant l'année écoulée, l'ARQHA a acquis 114 nouveaux clients dont seuls 18 ont mis en place un plan d'analyse annuel. La majorité des clients fait ses analyses à des moments donnés ou demande d'autres services tels que contrôle étiquetage, conseils pour l'élaboration de nouveaux locaux ou autres.

En revanche, 16 clients ont été perdus en 2022. La majorité de ces pertes est due à la cessation d'activité, la faillite, la fin de contrat ou la remise d'activité. En raison de l'augmentation du coût de la vie dans l'ensemble des secteurs, l'ARQHA s'attend à perdre un plus grand nombre de clients en 2023.

Dans le domaine du conseil en fromagerie, l'activité est principalement dirigée sur les fromageries fabriquant du Gruyère AOP. Trente-six fromageries villageoises transforment leur lait en Gruyère AOP dont trois fabriquent du Gruyère AOP bio. La production vaudoise totale représente les 28% des 32 000 tonnes de Gruyère AOP de la filière. Depuis 2022, le conseiller en fromagerie s'emploie également au conseil chez les petits artisans transformant du lait à la ferme ou dans différents ateliers de fabrication. La tâche première du conseiller n'est pas forcément liée à la qualité gustative des produits mais plus à la qualité bactériologique, ainsi qu'à la mise en place des normes d'hygiène des locaux et du suivi administratif en assurance qualité.

Sécheresse en alpage

Dans le domaine du conseil en alpage, la saison 2022 a bien débuté, mais la sécheresse s'est rapidement installée freinant la pousse de l'herbe puis réduisant les réserves d'eau. Les alpagistes ont été obligés de transporter de l'eau pour abreuver le bétail et nettoyer leur fromagerie. Un gros volume de fourrage a dû être amené pour nourrir les animaux.

La qualité des fromages peut être qualifiée de bonne pour la première moitié de la saison mais elle a fortement chuté depuis le milieu de l'été. Il y a eu tout de même trois lots qui ont obtenu la note maximale de 20 points.

Côté finance, l'ARQHA a réalisé un chiffre d'affaires de plus de 1,97 million de francs en 2022. Les comptes présentés par le directeur François Diaz bouclent sur un résultat positif de 34 730 francs.

François Diaz, directeur (à gauche), et Jean-Daniel Jäggi, président. M. CURRAT

Focus sur les métiers de bouche

En 2023, l'ARQHA a pour objectif de poursuivre son perfectionnement pour répondre aux exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, des exigences qui ne cessent d'augmenter dans les différents domaines. La progression de la clientèle dans les divers secteurs des métiers de bouche reste l'objectif principal.

Activer Windows