

Rapport annuel
2022



Sommaire



- 02 L'association
- 04 L'entreprise
- 06 Le billet
- 07 Le laboratoire
- 08 Analyses microbiologiques
- 09 Analyses physico-chimiques
- 12 Conseil en service alimentaire
- 18 Conseil en fromagerie
- 21 Conseil d'alpage
- 22 Conseil de traite
- 24 Formation continue/agriculture



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 FIDUCIAL FRI SA
- Un représentant de l'Union romande des Moulins
- Un représentant de l'association cantonale des Hôtelières-Hôtellerie Romande
- Un représentant de l'association valaisanne des artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs, suppléant

Membres actifs

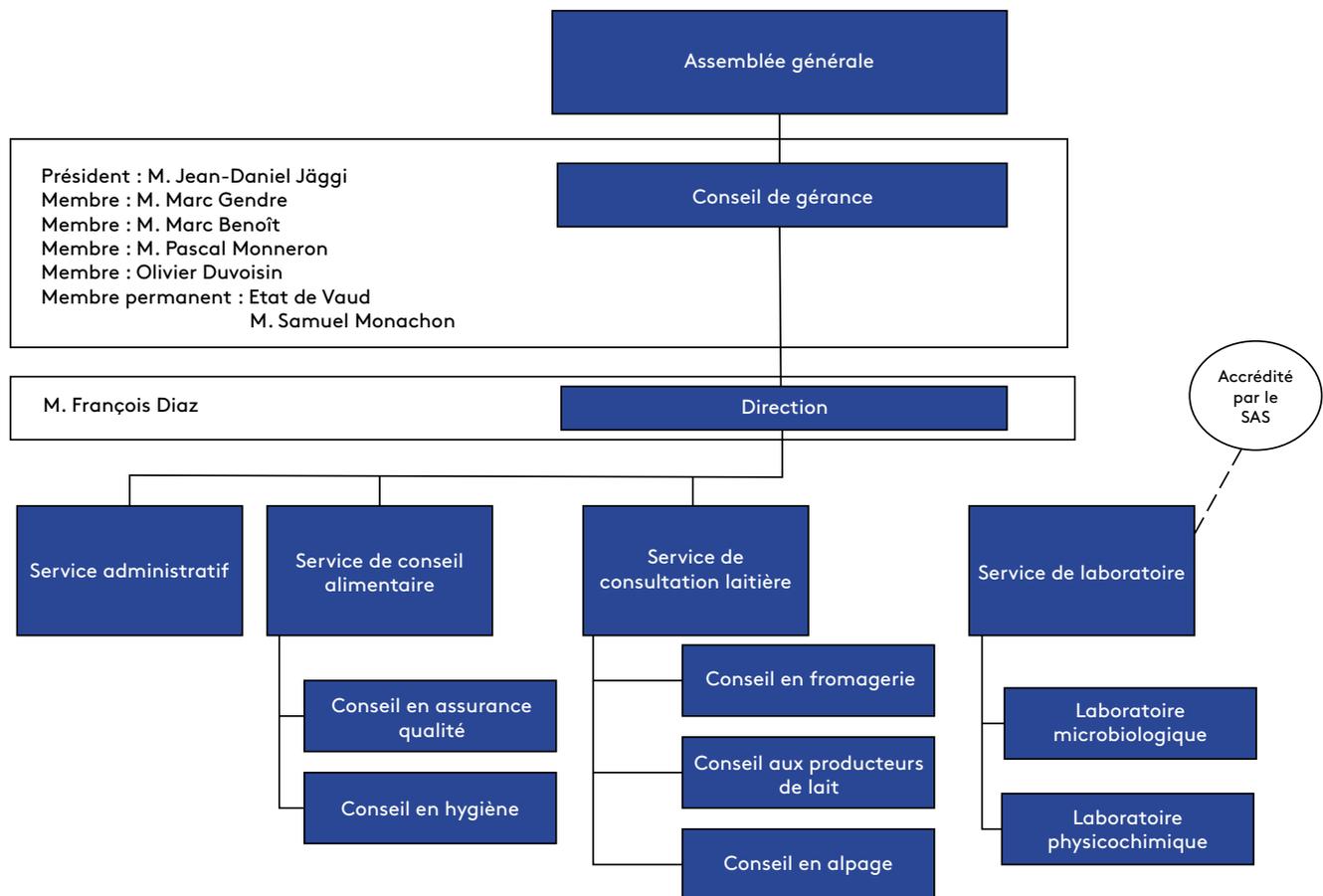
- Etat de Vaud 2007
- Artisans Fromagers Romands – AFR 2007
- Interprofession du Vacherin Mont-d’Or AOP 2007
- Interprofession du Gruyère AOP 2007
- Coopérative des Producteurs de Fromages d’Alpages L’Etivaz AOP 2007
- Société coopérative des Artisans
Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs Vaudois - ABPCV 2007
- Association Interprofessionnelle Le Maréchal 2007
- Association Romande des Producteurs Caprins – ARPC 2007
- ProLait Fédération Laitière, Yverdon 2007
- Association Cantonale des Hôtelières – 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
- Philippe Baratte Agitateur de saveurs 2021
- Pisciculture de Vionnaz SA 2022
- Les Fruits de Martigny SA 2022

L'entreprise

Organigramme



Collaborateurs

Directeur :

François Diaz

Conseil de traite :

Conseiller en fromagerie :

Conseiller d'alpage :

Conseillères en sécurité alimentaire :

Francis Vulliemin

Nicolas Genoud

Stéphane Jayet

Florence Gavin

Noémie Héritier

Préleveuse :

Céline Fragnière

Secrétariat et comptabilité :

Christelle Bujard

Responsable de laboratoire :

Remplaçante de la responsable de laboratoire :

Responsable de l'assurance qualité :

Laborantines :

Marie Ducret

Muriel Favre

Muriel Favre

Catherine Conus

Stéphanie Grangier

Tiffany Thébault

Sophie Madonia

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

prelevements@arqha.ch

021 905 81 31

Laboratoire

Ducret Marie

Responsable de laboratoire

Marie.ducret@arqha.ch

021 905 81 38

Laboratoire

Laboratoire d'analyses

labo@arqha.ch

021 905 81 32

Le Billet



L'Arqha 2022

Chers membres de l'ARQHA

À la suite du profond changement, en 2021, dans le management et la stratégie voulus par le Comité de gestion, l'ARQHA a opéré le virage souhaité dans le développement des activités non-laitières. En effet, les rapports présentés de manière régulière par le Directeur, François Diaz, lors de nos séances de Comité nous indiquent de réelles augmentations de prestations et d'analyses dans les secteurs de la pisciculture, de la boulangerie, de la fabrication de bière artisanale, etc.... Bien sûr cet accroissement des affaires a nécessité un engagement supplémentaire de personnel qualifié et une réorganisation du prélèvement des échantillons ainsi qu'une nouvelle gestion du laboratoire.

Malgré ces bonnes nouvelles dans un contexte économique difficile, nous devons rester vigilants. Des défis tels que la maîtrise des coûts énergétiques, la rentabilité de notre nouvel équipement pour les analyses de la PCR et l'étroitesse de nos locaux nous attendent à court et moyen terme.

Sur ce dernier point nous restons attentifs à la direction que va donner le canton à l'avenir du site d'Agrilogie Grange-Verney dans lequel nous pourrions saisir des opportunités. Avec une nouvelle Conseillère d'Etat à la tête du département des finances, le Conseil de gestion souhaite maintenir les relations privilégiées depuis de longues années et nous les remercions pour leur soutien financier qui permet à l'ARQHA de répondre aux exigences de la sécurité alimentaire dans le canton.

Au nom du Conseil de Gestion, je profite encore de remercier les membres du Conseil de gestion et plus particulièrement Jean-Daniel Jäggi qui préside cette association avec le professionnalisme et le dévouement qu'on lui connaît. Je salue également l'excellent travail de notre Directeur, François Diaz, qui mène l'ARQHA avec le sérieux et un esprit d'administrateur digne d'une PME privée. Et bien sûr, je suis profondément reconnaissant envers le personnel pour son engagement sans faille dans la nouvelle orientation.

Pour 2023, je souhaite à notre agence de continuer dans cette progression et de maintenir notre service de proximité auprès des entreprises du canton qui ont souvent besoin d'un service personnalisé. Chers membres, je vous adresse, comme on le dit à l'Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP « mes onctueuses salutations » et une belle année.

Pascal Monneron, membre du conseil de gestion

Le Laboratoire

Par Mme Marie Ducret, responsable 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 1^{er} janvier 2022, de biologie moléculaire.

Sa progression est constante. En 2022, le nombre d'analyses a progressé de 4,1%.

Année	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Nombre d'analyses	44'945	44'982	59'244	59'956	62'828	62'865	68'617	71'415
Différence par rapport à l'année précédente (en %)	-	+0.1	+17.8	+1.2	+4.8	+0.1	+9.1	+4.1

Les demandes d'analyses proviennent majoritairement du secteur fromager et minoritairement des métiers de bouche. $\frac{2}{3}$ sont des recherches microbiologiques et $\frac{1}{3}$ 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.

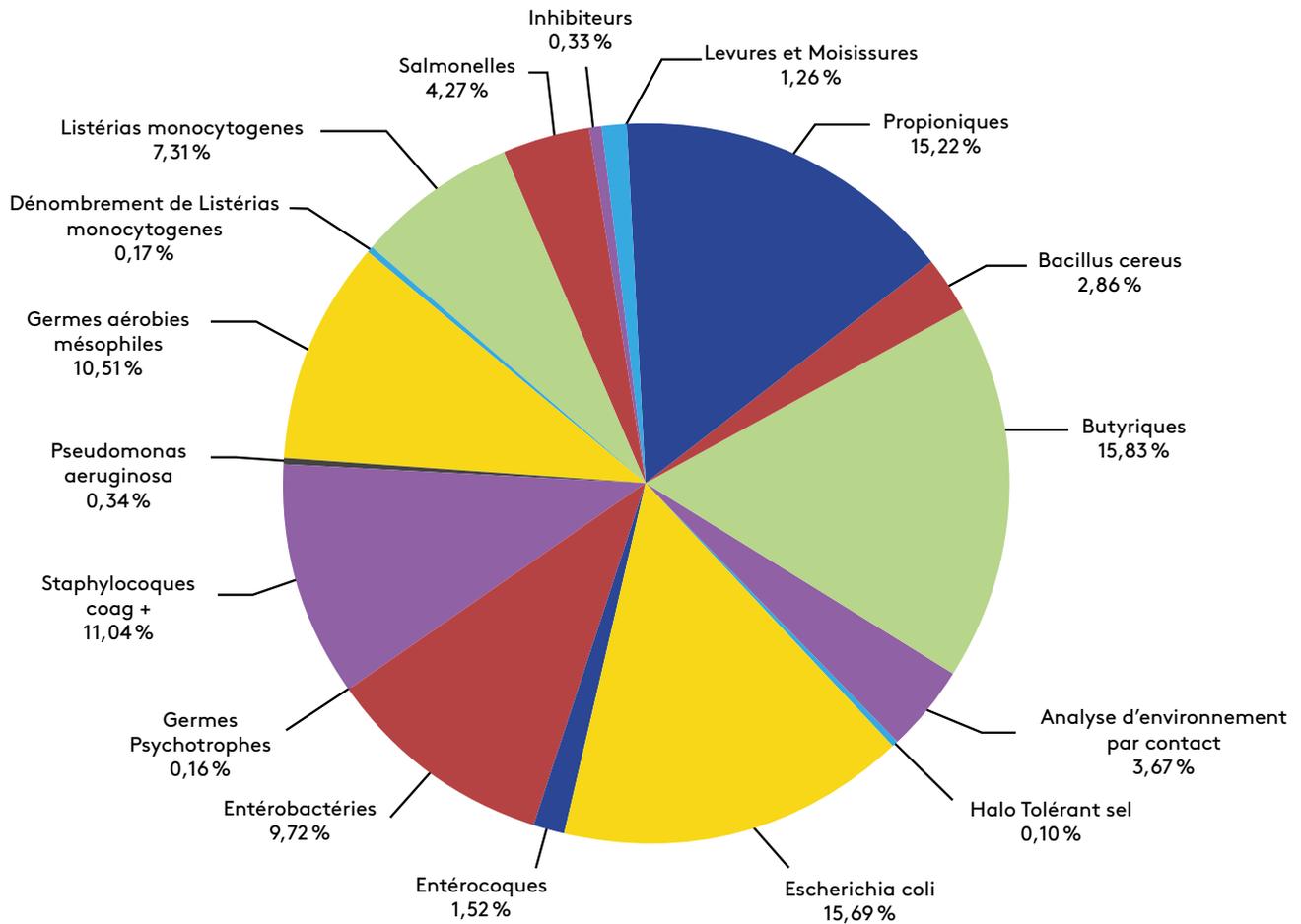
Analyses de biologie moléculaire

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

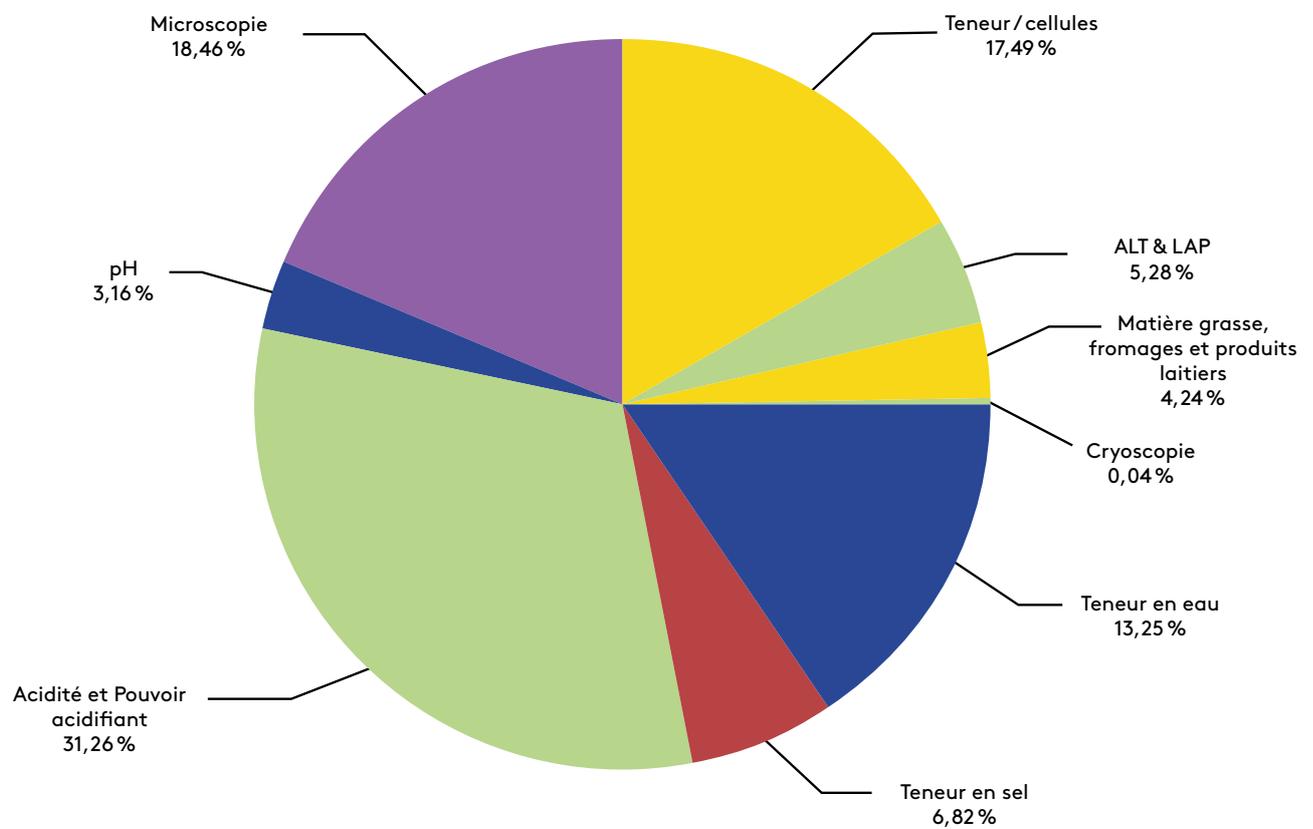
Le laboratoire a effectué 55 analyses en 2022.

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

Mme Tiffany Thébault (100%) a été engagée le 14 mars 2022 pour remplacer le départ de Mme Florence Galley qui nous a quittés le 31 mars 2022 (100%)

Mme Sophie Madonia (100%) a été engagée le 12 septembre 2022 pour remplacer le départ de Mme Laetitia Reynaud qui nous a quittés le 31 août 2022 (100%)

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 et sont toutes polyvalentes et très expérimentées.

Nom	% de travail	Responsabilité
Marie Ducret	100	Responsable du laboratoire
Muriel Favre	60	Suppléante à la responsable du laboratoire. Responsable de l'assurance qualité
Sophie Madonia	100	Responsable validation méthodes
Tiffany Thébault	100	
Laurence Vaucher	60	
Catherine Conus	60	
Stéphane Grangier	40	

Conseil en service alimentaire

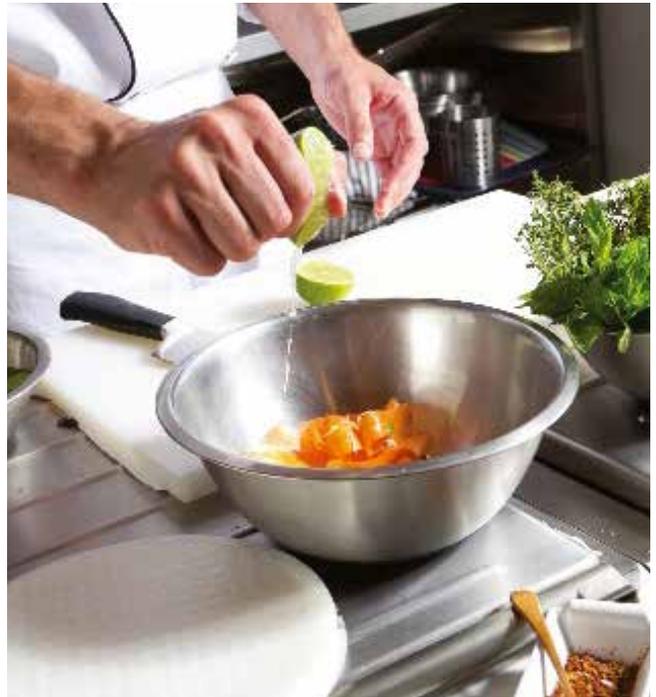
Assuré en 2022 par mesdames Noémie Héritier, Céline Fragnière et Florence Gavin

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 2022.

Madame Céline Fragnière a toujours la charge de la collecte et du prélèvement des échantillons ainsi que de la gestion administrative du service.

Mesdames Noémie Héritier et 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-conformités 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 décrivant l'année 2022

Le prélèvement d'échantillons représente **832 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.

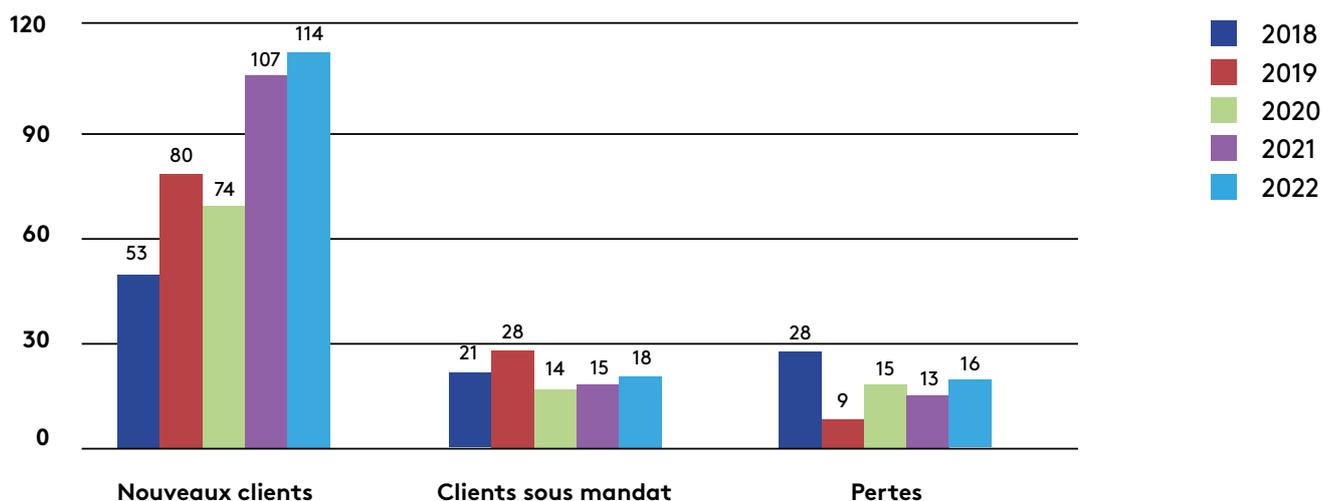
La répartition des différentes interventions concernant le conseil en sécurité alimentaire est présentée ci-dessous :

- 122 audits avec inspection des locaux et 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 16 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.
- 14 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 responsabilités de la sécurité alimentaire au sein de ces entreprises.
- Le suivi de la norme ISO 22000 pour six entreprises du domaine fromager, boulanger, légumerie et des ovoproduits.
- Le soutien et le conseil à la certification et recertification Fromarte pour 18 fromageries réalisés en collaboration avec le conseil en fromagerie
- À la suite des 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.
- Un contrat est établi afin d'assurer la gestion de l'hygiène comprenant du conseil et des prélèvements alimentaires au sein de manifestations.

Évolution des clients en 2022

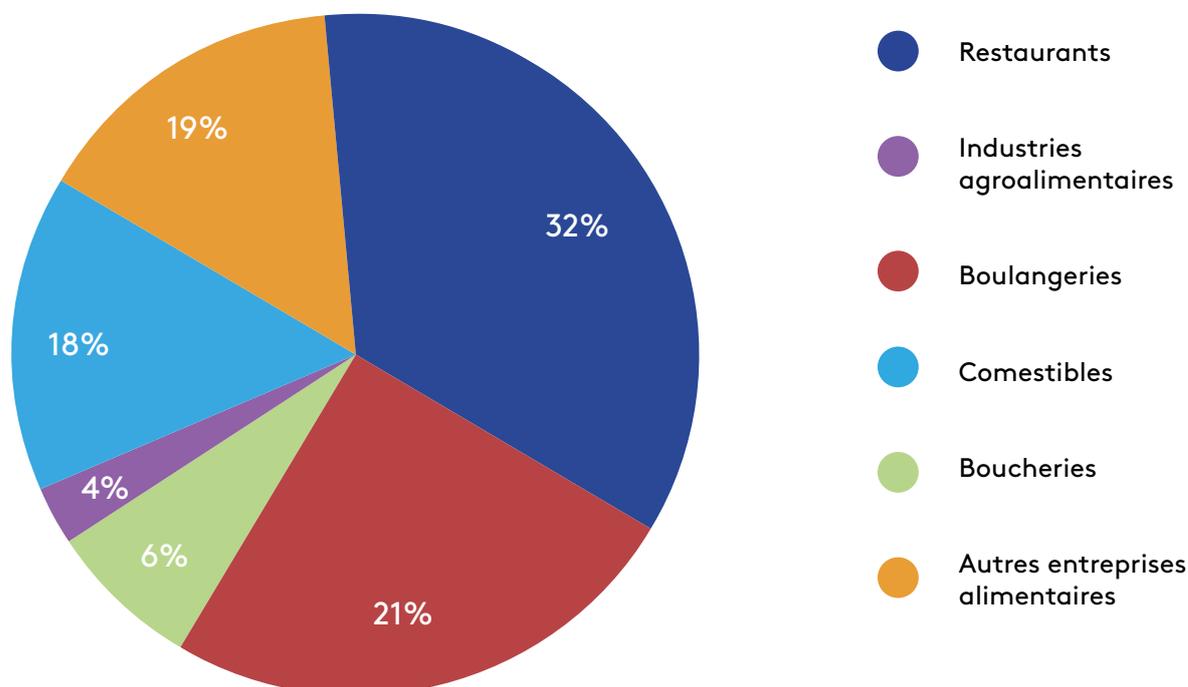
L'année 2022 nous a permis d'acquérir **114 nouveaux clients** répartis selon les secteurs indiqués sur le graphique. Sur ces **114 clients**, seuls **18** ont mis en place un plan d'analyse annuel. La majorité de nos clients fait des analyses à des moments donnés (contrôle DLC, contrôle de leur processus de fabrication) ou demande d'autres services tels que contrôle étiquetage, conseil pour l'élaboration de nouveaux locaux, etc.

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



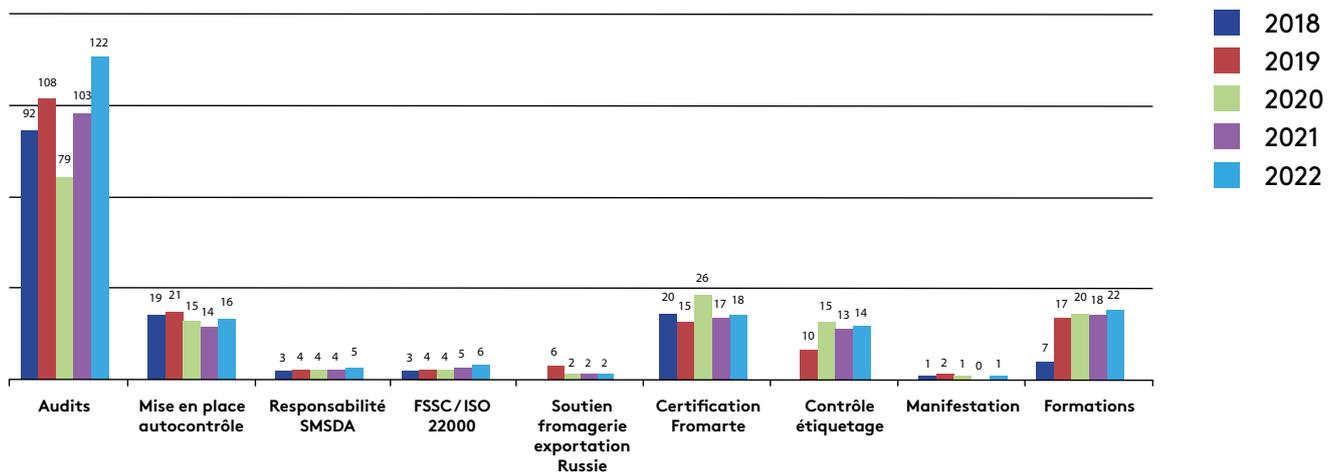
Répartition de la clientèle actuelle par secteur

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.



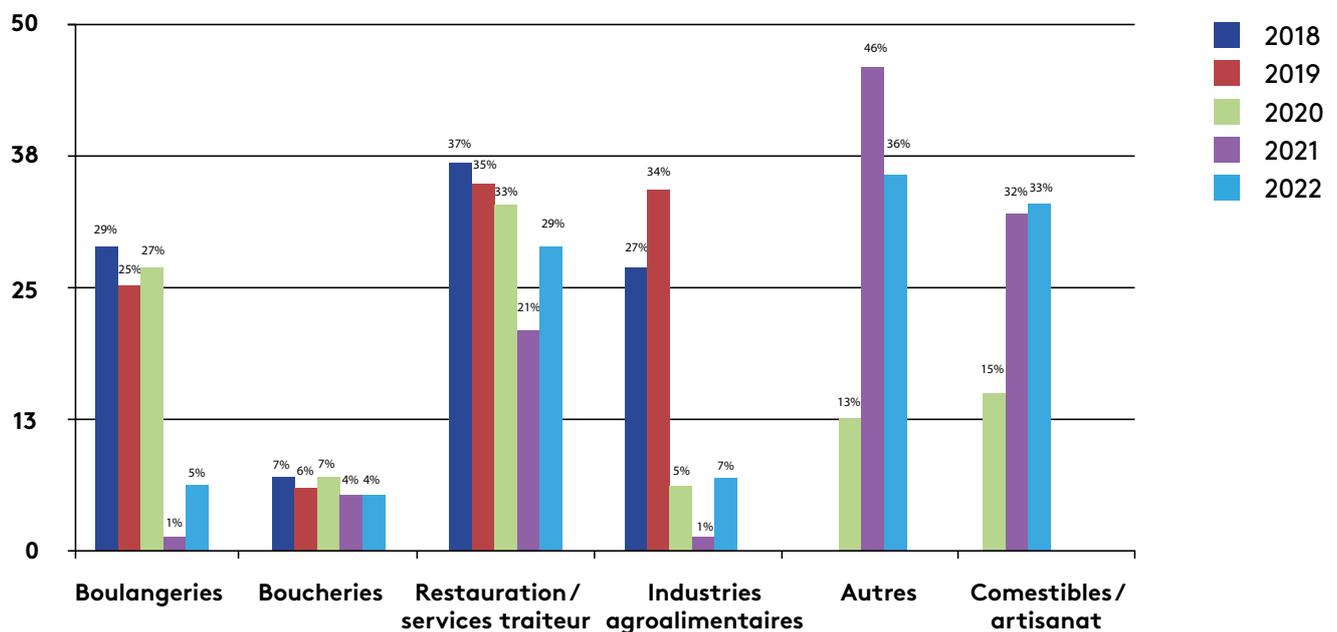
Statistiques de l'évolution de l'activité du conseil en sécurité alimentaire

Le nombre d'audits annuels a augmenté par rapport à l'année précédente. Les exigences en matière de formation annuelle, principalement dans le domaine de la restauration, sont en constant accroissement.



Répartition des nouveaux clients métiers de bouche

On peut observer une légère augmentation des clients au niveau du secteur « restauration ». L'ensemble des autres secteurs semble s'être stabilisé, excepté le secteur boulangerie.



Suivi des objectifs de l'année précédente

Objectifs 2022	Objectif atteint	Remarque
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.		La base de données « gestion de tournée » est en place. Il reste encore quelques points d'amélioration pour qu'elle puisse être utilisée de manière optimale.
Approcher les organisateurs du « Montreux Jazz » pour proposer notre service en matière de conseil et hygiène durant cette manifestation		Les organisateurs ont été approchés mais ils ne semblaient pas intéressés pour le moment.
Participer à la célèbre FBK (Fachmesse für Bäckerei und Konditorei) dans la BERNEXPO à Berne. Cette manifestation est dédiée aux professionnels de la boulangerie, pâtisserie et confiserie.		En raison du Covid, le FBK a été annulée en 2022 et reportée en 2023.

Objectifs pour l'année 2023

Objectifs constants :

- Continuer le développement de l'ARQHA auprès du secteur des bouchers-charcutiers
- Continuer le développement des secteurs géographiques tels que le Valais, Neuchâtel ou encore Genève.

Nouveaux objectifs :

- Analyse du marché pour la mise en place d'un système d'autocontrôle digitalisé.
- Création d'un film de présentation de l'ARQHA

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



Consultations en fromageries :

La répartition du temps d'activité pour le conseil en fromagerie est principalement dirigée sur les fromageries fabriquant du Gruyère AOP. Trente-six 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 du Gruyère AOP de la filière.

La fromagerie de Cottens a cessé son activité de transformation fromagère au printemps 2022. Le lait des producteurs est ainsi réparti dans les fromageries des environs. A la suite de plusieurs années de discussions et de dures négociations, l'ancienne fromagerie de Brenles a définitivement fermé ses portes pour ouvrir une toute nouvelle entité à Sarzens. La qualité des gruyères n'a fait que suivre le fromager. Bravo pour ces beaux débuts.

A l'Auberson, une nouvelle fromagerie pour la fabrication de Gruyère AOP et Vacherin Mont d'Or AOP a été mise en fonction au courant du printemps. Le fromager, propriétaire des lieux, a imaginé et conçu une magnifique galerie didactique afin de se familiariser avec la production des deux fromages AOP. Un bel atout touristique et commercial pour la région. La qualité des produits est également au rendez-vous dès le départ. Pareillement, un grand bravo à toute l'équipe pour l'engagement et le savoir-faire.

Plusieurs projets de rénovation ou constructions neuves sont toujours à l'étude pour ces prochaines années. Peu ont pour l'instant été concrétisés. Comme annoncé dans le dernier rapport, les réflexions et investigations sont trop souvent longues et périlleuses, ce qui parfois décourage certains acteurs de la filière production et transformation du lait, qui, de ce fait, se tournent vers d'autres activités !

En ce qui concerne les fromageries artisanales spécialisées en production de fromages à pâte molle et mi-dure, aucun changement n'a eu lieu : les suivis sur le lait et la production ne sont pas en reste et la qualité est toujours au top également.

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 n'est pas forcément liée à la qualité gustative des produits mais plus bactériologique, ainsi qu'à la mise en place des normes d'hygiène des locaux et du suivi administratif en assurance qualité.

Formation continue :

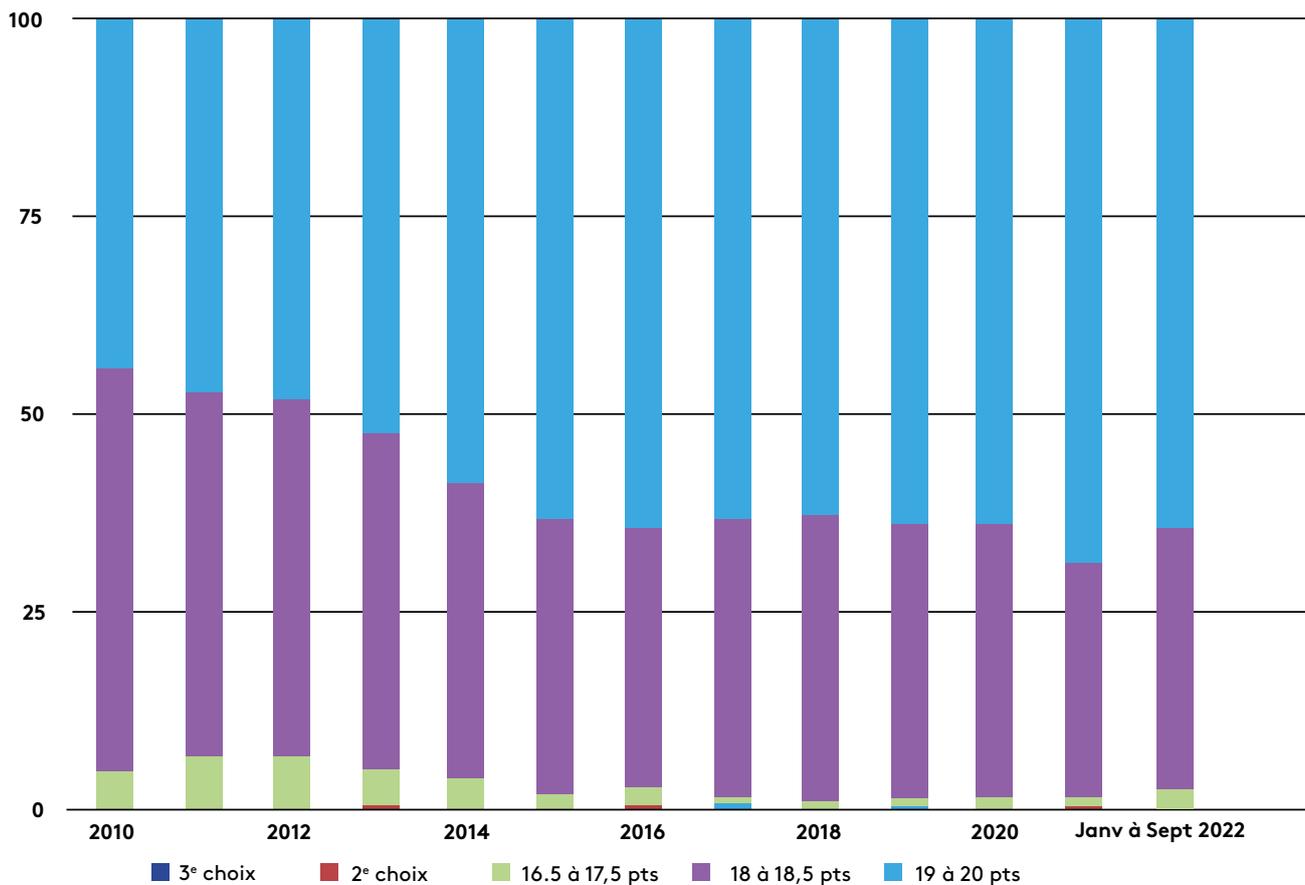
Trois thèmes différents ont été traités lors des formations continues. Ces demi-journées sont principalement suivies par les jeunes fromagers à raison d'une vingtaine de personnes par séance. Nous avons eu le plaisir de visiter l'agrandissement de la fromagerie du Maréchal à Granges-Marnand ainsi que la brasserie artisanale du Jorat à Ropraz.

Thèmes des formations continues traités par Agroscope et dispensés par John Haldemann :

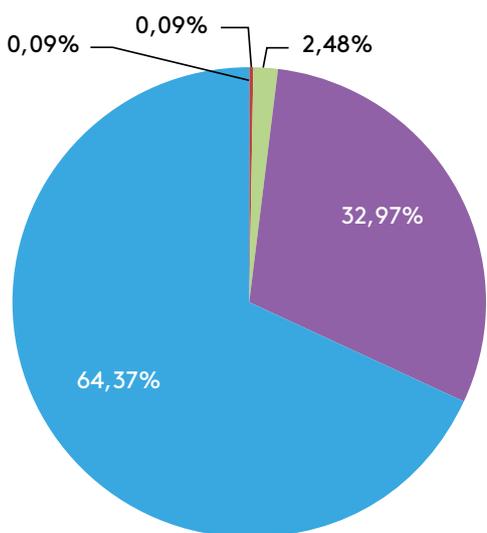
1. Caractéristique des tablars à fromages et influence de la cave d'affinage sur la morge
2. Gruyère avec défauts, exemples issus de la pratique/Influence du coagulant/Pâte sablonneuse fromagère de l'utilisation de ce produit d'aide au tarissement des vaches laitières.
3. Influence du refroidissement et chauffage du lait sur la pâte du fromage.

Qualité annuelle des Gruyères AOP du canton de Vaud:

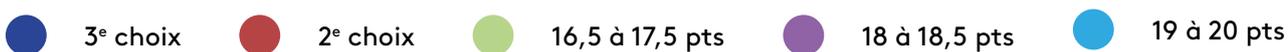
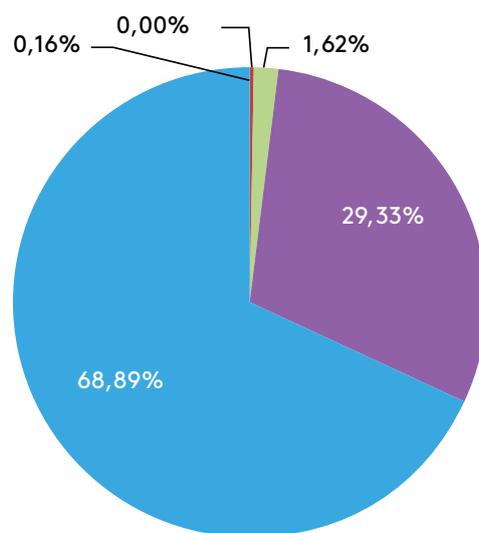
Evolution de la qualité des fromages



Janvier-Septembre 2022



Janvier-Décembre 2021



Qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud :

Il y a une année, la qualité était jugée excellente avec des records de pointage entre 19 et 20 points et très peu de fromages classés en 1B, 2^e et 3^e choix. Il n'en va, hélas, pas de même pour 2022.

La qualité globale est très bonne mais de mauvaises surprises sont apparues lors des taxations, ceci dès le début de l'année. Plusieurs lots ont été déclassés à cause de secondes fermentations indésirables dont une fermentation butyrique et une petite en propionique. La provenance du problème sur certains lots avec des défauts d'ouverture, c'est-à-dire becs, n'a malheureusement pas pu être élucidée, ceci malgré plusieurs analyses chromatographiques en phase gazeuse sur les fromages ! De plus, quelques cas sporadiques de rancissement ont été déclarés, ce qui n'était plus apparu depuis plusieurs années. Durant l'été, la sécheresse a provoqué un manque de fourrage vert, ce qui a contraint les agriculteurs à nourrir les vaches au fourrage sec. Les teneurs du lait, tant au niveau de la protéine que de la matière grasse ont subi de grandes variations, incitant les fromagers à faire beaucoup plus d'analyses pour stabiliser les teneurs des laits de chaudière. Une conséquence qui se retrouve dans les fromages, souvent les pâtes et le goût ont été taxés avec l'annotation « irrégulier ».

Comme annoncé dans le rapport d'activité de 2021, la recherche qualitative est encore axée sur le défaut de pâte sablonneuse. Ce défaut est persistant et malgré de multiples essais tant en fromageries qu'en laboratoire de fabrication à Agroscope, aucune solution probante n'a pour le moment fait ses preuves ! Les recherches continuent en collaboration avec L'Interprofession du Gruyère qui s'est également souciee du problème. Il faut tout de même se rassurer, la qualité globale du Gruyère AOP vaudois est très bonne, avec plus de 97% en 1^{er} choix.

Le point :

Vives félicitations à tous les acteurs de la filière pour l'excellent travail fourni jour après jour, mois après mois, année après année, la récompense est au quotidien lorsque, sur la table de la cuisine, à l'apéro ou je ne sais où, il y a un morceau de délicieux Gruyère, Vacherin Mont d'Or, Maréchal, Fleurette ou autre tomme vaudoise. Que du bonheur !



Conseil d'alpage

Par M. Stéphane Jayet, conseiller d'alpage

La saison 2022 a débuté par la formation. Deux jours de cours ont été mis en place à la fromagerie d'Agrilogie pour les fromagers débutants. La partie « formation continue » pour les fabricants de Gruyère d'alpage s'est déroulée à la fromagerie de Montricher. Une autre partie a eu lieu à la fromagerie de Ropraz.

L'été 2022 restera dans les mémoires pour sa sécheresse et sa chaleur. En effet, après la saison 2021 qui a été dans les extrêmes au niveau des précipitations, nous avons basculé, en 2022, de l'autre côté, avec d'énormes manques d'eau et de fourrage. La partie Vallée de Joux a été particulièrement touchée.

La saison 2022 a bien débuté, mais le sec s'est rapidement installé freinant la pousse de l'herbe, puis impactant les réserves d'eau. Les alpagistes ont été obligés de transporter de l'eau pour abreuver le bétail et nettoyer la fromagerie. Une bonne partie du fourrage a dû être amenée, pour nourrir les animaux.

Les vaches ont subi plus de stress qu'habituellement : certains points d'eau étaient à sec. Une fois la pâture épuisée, le bétail a mangé toutes les plantes qui, normalement, ne sont pas touchées. Des autorisations ont été obtenues pour pâturer les zones de forêt. L'apport de fourrage était souvent acheté et la qualité n'était pas homogène. De plus, certains troupeaux ont subi des attaques de meutes de loups.

Durant les périodes de canicule, les plus gros soucis pour la fabrication de fromage sont le refroidissement du lait et la maîtrise du climat des caves.

Pour la partie vaudoise, la moyenne de la première taxation a été de 18.98 points, avec 4,25% en qualité B, alors que la deuxième partie de saison a été désolante avec 18,59 points et une énorme part (20 %) en qualité B, et même du deuxième choix. La teneur en eau des fromages est parfois un peu haute, alors que la teneur en sel est un peu basse chez certains. Ce sont, en général, ces fromages qui ont des soucis de qualité pendant l'affinage.

On peut qualifier la qualité des fromages de bonne pour la première moitié de saison, mais elle a fortement chuté depuis le milieu de l'été. Nous avons tout de même 3 lots qui obtiennent la note maximum de 20 points (Sincères félicitations aux fromagers !). La fin de saison a souvent dû être écourtée, ce qui a entraîné une moins grosse production de fromage.

Le conseiller a fait plusieurs mises en route de fromagers. Ces jeunes débutants ont obtenu de bons résultats. On constate que la clef du succès est que le conseiller passe 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 saison 2023 s'annonce de nouveau intense. On va devoir partir sur de nouvelles bases pour certaines fabrications. Plusieurs changements de fromagers sont annoncés dans les alpages. Il y a une bonne demande pour un cours de formation des nouveaux fromagers. En souhaitant de verts pâturages et que l'eau soit au rendez-vous pour la nouvelle saison !



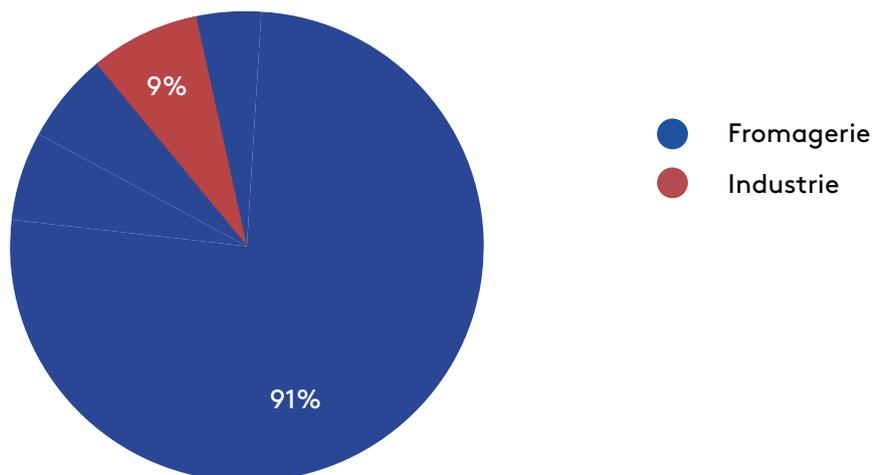
Conseil de traite

Par M. Francis Vulliemin, conseiller de traite

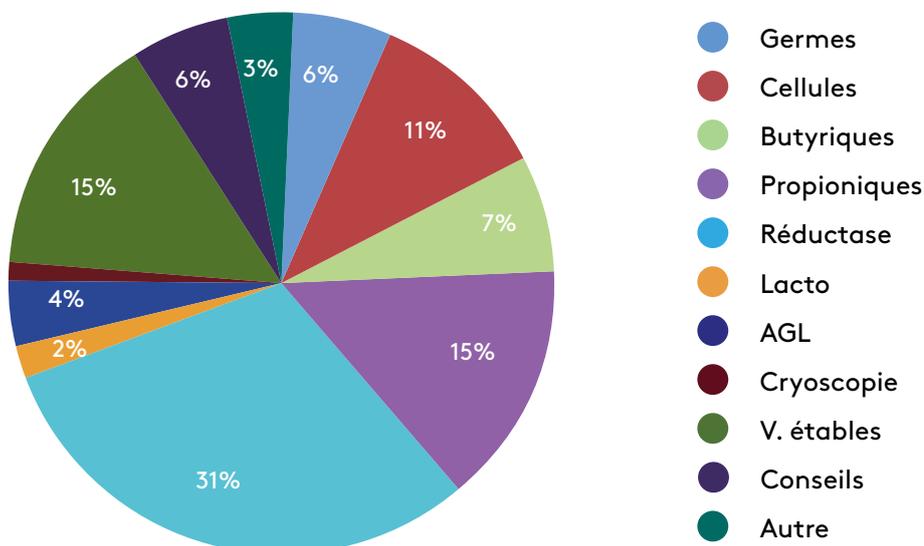
Répartition des visites

Durant l'année 2022 environ 250 visites ont été effectuées par le conseiller. La majorité des interventions a eu lieu chez des producteurs de lait de fromagerie. Ce nombre plus élevé s'explique par la plus grande exigence de qualité demandée pour le lait de fabrication du gruyère AOP (fabrication à base de lait cru). Cette différence de qualité doit souvent être rappelée aux installateurs de machines à traire afin qu'ils en tiennent compte lorsqu'ils effectuent les services annuels des installations de traite. Le 90% des interventions ont eu lieu pendant la traite afin de remédier plus efficacement aux problèmes. Pour une amélioration de la qualité, il faudra encore renforcer la collaboration entre tous les acteurs de la filière.

Répartition des visites



Raison des visites 2022



Mammites

Le problème est stable et bien maîtrisé par les producteurs. Ces dernières sont plus fréquentes lors des fortes chaleurs de l'été et cette problématique a été très marquée en 2022. Ce sont surtout les mammites infectieuses qui posent des problèmes et en particulier le streptococcus uberis. En 2022, j'ai rencontré plus de problèmes liés aux installations de traite.

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

Quasiment plus de problèmes.

Réductase – propioniques – butyriques

Comme les années précédentes, ce sont toujours ces trois problèmes qui sont les plus fréquemment rencontrés sur le terrain. En 2022 le constat reste le même et les solutions inchangées. La réductase est toujours le problème le plus difficile à résoudre. Je reste convaincu que l'amélioration de la situation passera par une meilleure maîtrise 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, de 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, 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) en tenant compte du bien-être animal et de l'organisation du travail du producteur de lait.

Cryoscopie

Peu de problèmes.

Visites d'étables

Les visites d'étables sont constructives, efficaces pour la qualité du lait, enrichissantes pour la relation entre producteurs/fromagers et elles permettent de discuter sur le terrain des problèmes liés à la production et la transformation du lait.

Divers

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

Avantages du service de conseil en production laitière

- Intervention rapide et de terrain
- Contrôle par étapes lors de la traite
- Excellente collaboration avec notre laboratoire et les autres services de conseil.
- 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 ANNULÉ (manque d'élèves)
- Formation alpagistes – 4 jours
- Cours à option, transformation du lait (Agri. 3ème année) – 5 jours
- Cours patente d'élaboration de produits fermiers – 6 jours
- Cours interentreprise Prométerre, hygiène et qualité – 4 jours
- Diplôme en conduite d'Alpage Agrilogie – ANNULÉ (manque d'élèves)
- Cours OPD – 1 jour
- Journée JOM des enfants – 1 jour

Formations spécifiques aux métiers de bouche

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 maîtrise
- Les bonnes pratiques de fabrication
- L'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
- L'autocontrôle
- Indications obligatoire/Traçabilité

22 formations d'une durée de 1h30 à 2h00 ont été données en 2022 dans différents types d'établissements dans le secteur des métiers de bouche.

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 l'un des modules destinés à l'obtention de la licence Cafés et Restaurants. Six sessions d'examens ont été corrigées durant l'année.

Un mandat en collaboration avec Hôtel et Gastro Formation est en place. Pour ce faire, deux journées complètes de formations sur l'hygiène et la législation ont été données, en présentiel pour les modules de brevet « Chef cuisinier et Responsable de la restauration ».

Suivi objectif année précédente	Résultat
Travailler en collaboration avec l'École Hôtelière de Lausanne afin de mettre en place des formations sur l'hygiène et la législation à la suite d'audits et de résultats d'analyses effectués durant l'année en cours.	

Objectif pour 2023

Continuer de travailler en collaboration avec Prométerre afin de réaliser des formations continues sur l'étiquetage, l'autocontrôle et les directives en matière d'hygiène pour les petites structures.

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



arqha



Analyse et conseil en matière
de production et sécurité
alimentaire.

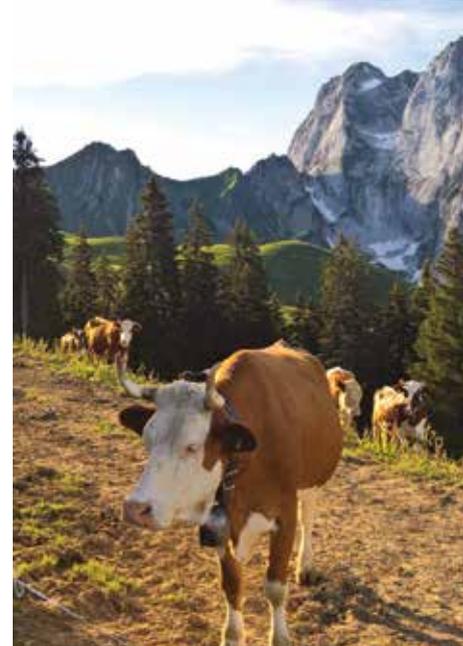
Service d'analyses



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 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





Horaire

Du lundi au vendredi

7h30 - 12h00

13h30 - 16h30

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