



20
rapport
annuel
25

arqha

Sommaire



L'association	02
L'entreprise	04
Le billet	06
Le laboratoire	07
Conseil en service alimentaire	12
Objectifs pour l'année 2024	16
Conseil en fromagerie	17
Conseil d'alpage	21
Conseil de traite	22
Formation continue / agrilogie	26

Impressum

Rédaction : Arqha - Moudon • Concept et édition : BG-Co Creative Strategy - Montreux • Photos : Arqha, Jérôme Piguet, iStockphoto, AdobeStock • Impression : Imprimexpress - Vevey

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

- Fiduciaire FIDUCIAL FRI SA
- Un représentant de l'association cantonale des Hôteliers-Hôtellerie Romande
- Un représentant de l'association valaisanne des artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs
- Un représentant de l'interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP, suppléant

Membres actifs

- Etat de Vaud 2007
- Artisans Fromagers Romands – AFR 2007
- Interprofession du Vacherin Mont-d'Or AOP 2007
- Interprofession du Gruyère AOP 2007
- Coopérative des Producteurs de Fromages d'Alpages L'Etivaz AOP 2007
- Société coopérative des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs Vaudois - ABPCV 2007
- Association Interprofessionnelle Le Maréchal 2007
- Association Romande des Producteurs Caprins – ARPC 2007
- ProLait Fédération Laitière, Yverdon 2007
- Association Cantonale des Hôteliers – Hôtellerie Romande 2008
- GastroVaud 2009
- Association Valaisanne des Artisans Boulangers-Pâtisseries 2012
- Union romande de Moulins (URM) 2019

Membres associés

- Fromco SA Moudon 2007
- Stettler Comestibles SA – Agemo SA 2007
- Hôpital Riviera 2009
- ParisZürich 2009
- Carnadis Sàrl 2009
- Paléo Festival Nyon 2009
- Groupe La Lagune 2009
- L'Artisan Glacier SA 2010
- 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
- New Val Fish SA 2022
- Université de Fribourg 2023



L'entreprise

Organigramme



Collaborateurs

Directeur

François Diaz

Conseil de traite

Francis Vulliemin (jusqu'au 31.12.2023)

Gilles Hauser (dès le 1.09.2023)

Conseiller en fromagerie

Nicolas Genoud

Conseiller d'alpage

Stéphane Jayet

Conseillères en sécurité alimentaire

Florence Gavin (jusqu'au 31.07.2023)

Lucie Mouron (dès le 1.07.2023)

Noémie Héritier

Préleveuses

Céline Fragnière

Magali Leibzig (dès le 1.07.2023)

Secrétariat et comptabilité

Christelle Bujard

Responsable de laboratoire

Marie Ducret

Remplaçante de la responsable de laboratoire

Muriel Favre

Responsable de l'assurance qualité

Muriel Favre

Laborantines

Catherine Conus

Stéphanie Grangier

Tiffany Thébault

Sophie Madonia

Laurence Vaucher

Laurianne Savary (dès le 1.06.2023)

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

Hauser Gilles

Conseiller de traite

gilles.hauser@arqha.ch

077 422 41 91

Métiers de bouche

Mouron Lucie

Conseillère en sécurité alimentaire

lucie.mouron@arqha.ch

079 256 84 97

Héritier Noémie

Conseillère en sécurité alimentaire

noemie.heritier@arqha.ch

079 737 16 92

Fragnière Céline/Leibzig Magali

Préleveuses

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 2023

Mesdames, Messieurs,

Durant l'année 2023, le conseil de gérance de l'Arqha, au travers notamment de son Directeur, a poursuivi l'augmentation des prestations et analyses dans les différents secteurs avec l'engagement sans faille du personnel que je profite ici de remercier pour son travail au service de notre clientèle. Bravo à vous Mesdames et Messieurs les membres du personnel et surtout GRAND MERCI !

C'est l'occasion pour votre serviteur de retracer plusieurs faits, non exhaustifs, qui ont marqué cette année 2023, à savoir :

- Notre conseil de gérance s'est réuni à trois reprises (16 mars, 5 septembre et 14 décembre) afin de traiter les affaires courantes et se pencher sur la modification des statuts pour la prochaine assemblée générale ainsi que pour mettre en place, notamment, un nouveau règlement du personnel
- L'assemblée générale a lieu le 5 avril à l'Étivaz
- La nouvelle Conseillère d'Etat Valérie Dittli, en charge des finances et de l'agriculture, a été invitée à visiter le site de l'Arqha dans le courant du mois de septembre. Cela a été l'occasion de lui rappeler, d'une part, la volonté du conseil de gérance que le Canton puisse intégrer dans sa réflexion de nouveaux locaux sur le site d'Agrilogie à Grange-Verney et, d'autre part, de la remercier pour le soutien financier cantonal versé annuellement qui contribue grandement à la bonne marche de l'Arqha.
- M. Francis Vuillemin, ancien directeur, qui, après 17 années de services, a décidé de prendre une retraite bien méritée au 31 décembre.

Je lui adresse un immense coup de chapeau pour son énorme travail à la cause de l'Arqha. Bon vent et bonne retraite Francis !

- M. Gilles Hauser, nouveau conseiller en production laitière, a pris ses fonctions le 1^{er} décembre et j'en profite pour lui souhaiter la bienvenue et beaucoup de satisfaction dans l'exercice de ses fonctions
- M. Samuel Monachon, représentant de l'Etat de Vaud dans notre conseil de gérance, a également quitté sa fonction à fin 2023. Merci à toi Samuel pour tes précieux conseils !

Au nom du conseil de gérance, je remercie sincèrement les membres de ce conseil pour l'excellence de nos relations et exprime ma gratitude à son président « le commandant du bateau Arqha » M. Jean-Daniel Jäggi et à « son capitaine » M. François Diaz pour la bonne santé de notre agence régionale pour la qualité et l'hygiène alimentaire

Meilleurs vœux de prospérité à l'Arqha pour 2024 !



Olivier Duvoisin, membre du conseil de gérance

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 de biologie moléculaire.

Le nombre d'échantillons reçus est, quant à lui, en constante augmentation.

Nous pouvons constater que l'année 2022 a été une année record.

En 2023, le nombre d'analyses a diminué de 3,3% par rapport à 2022 mais est supérieur de 0.6% par rapport à 2021.

Année	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Nombre d'analyses	44'945	44'982	59'244	59'956	62'828	62'865	68'617	71'415	69'037
Différence par rapport à l'année précédente (en %)	-	+0.1	+17.8	+1.2	+4.8	+0.1	+9.1	+4.1	-3.3
Nombre d'échantillons	-	25'996	26'102	26'534	27'174	27'404	29'119	30'737	30'580
Différence par rapport à l'année précédente (en %)	-	-	+0.4	+16	+2.4	+0.8	+6.2	+5.5	-0.5

Les demandes d'analyses proviennent majoritairement du secteur fromager et minoritairement des métiers de bouche. Les 2/3 sont des recherches microbiologiques et 1/3 des analyses physico-chimiques.

suivantes, reste stable année après année. Depuis le 15.03.2023, le laboratoire propose une nouvelle analyse : Le taux d'alcool dans les bières, vins et spiritueux. Nous sommes toujours à la recherche de nouveaux clients pour ce type d'analyse.

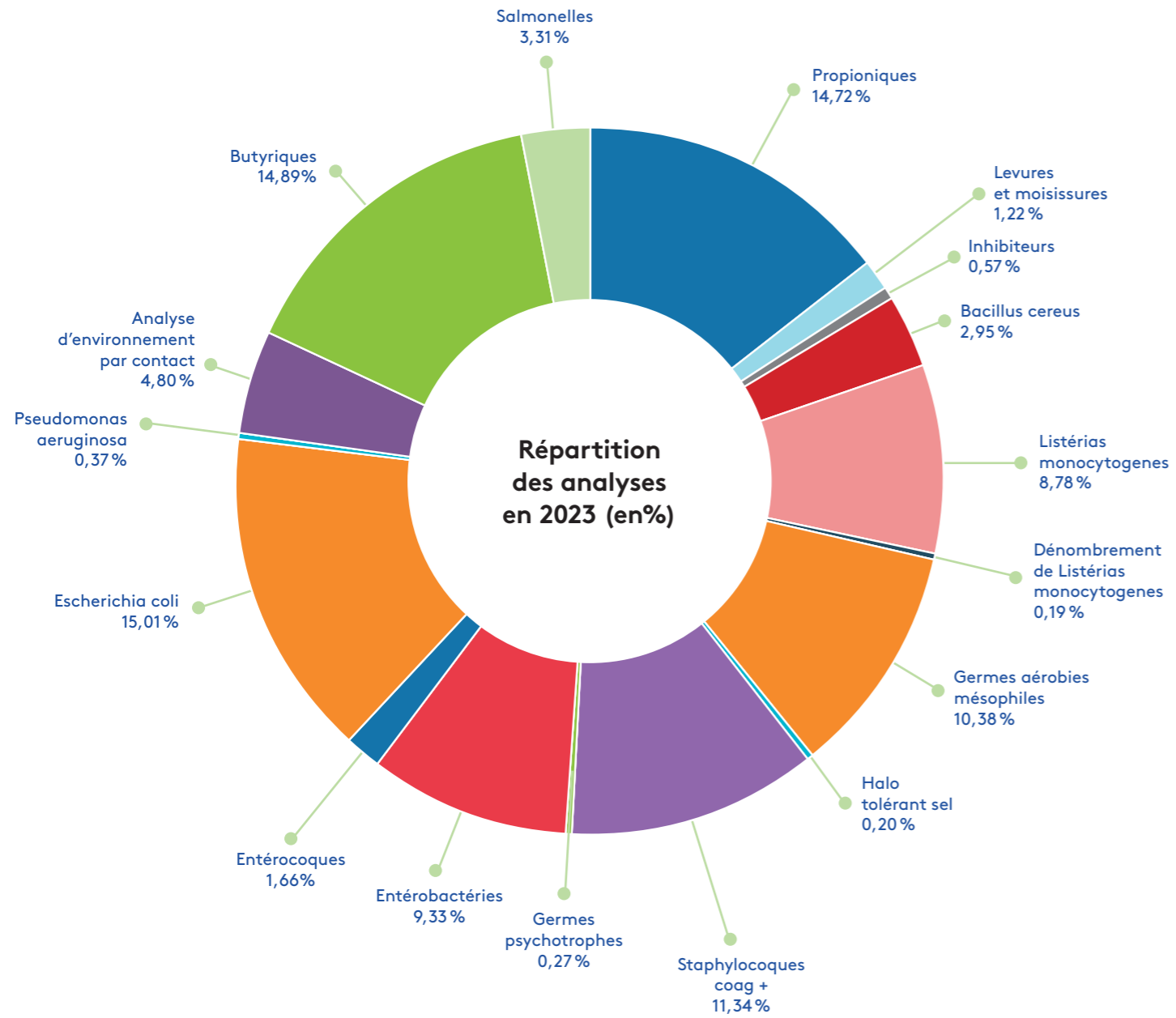
La répartition des analyses selon les secteurs, visible dans les 2 graphiques des pages

Analyses de biologie moléculaire

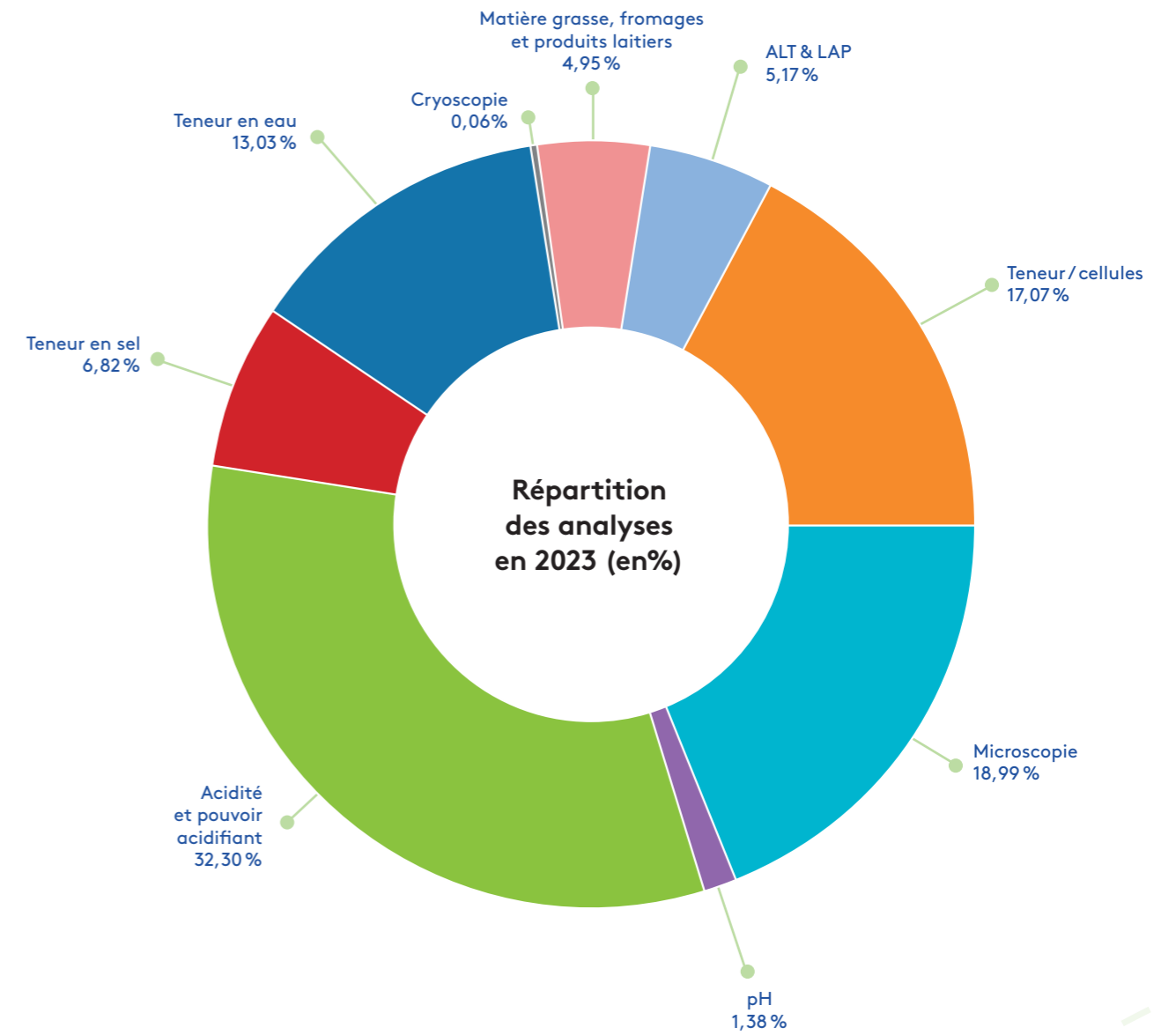
Depuis le 1^{er} janvier 2022, le laboratoire de l'Arqha propose une analyse de biologie moléculaire, la détection qualitative des Escherichia coli producteurs de Shigatoxines STEC (stx1, stx2, eae) dans les fromages au lait cru.

Le laboratoire a effectué 46 analyses en 2023. Arqha espère développer d'autres méthodes dans les années à venir.

Analyses bactériologiques



Analyses chimiques



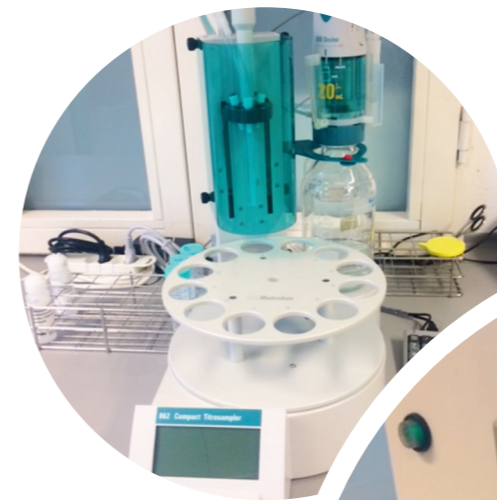
Personnel du laboratoire

Mme Loriane Savary (100%) a été engagée le 01.06.2023 pour remplacer Mme Marie Ducret durant son congé maternité.

Mme Julie Bapst a été engagée (40%) le 13.02.2024 en tant qu'aide de laboratoire.

A ce jour, le personnel du laboratoire est composé de 9 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 jusqu'au 16.09.23 60 depuis le 17.09.23	Responsable du laboratoire
Muriel Favre	60	Suppléante à la responsable du laboratoire. Responsable de l'assurance qualité
Sophie Madonia	100 jusqu'au 30.06.23 80 depuis le 01.07.23	Responsable du laboratoire de biologie moléculaire + validation méthodes
Tiffany Thébault	100	
Loriane Savary	100	
Laurence Vaucher	60	
Catherine Conus	60	
Stéphane Grangier	40	
Julie Bapst	40	



Conseil en service alimentaire

Assuré en 2023 par mesdames Noémie Héritier, Florence Gavin, Lucie Mouron, Céline Fragnière et Magali Leibzig

Conseil et prélèvements

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 2023. En milieu d'année, Madame Gavin a été remplacée par Madame Mouron et Madame Leibzig est venue compléter l'équipe de prélèvement.

Mesdames Noémie Héritier & Lucie Mouron 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.

Mesdames Céline Fragnière & Magali Leibzig ont la charge de la collecte et du prélèvement des échantillons, ainsi que de la gestion administrative du service.

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 22000, ISO 22000, ISO 9001, Fromarte ou autocontrôles spécifiques, formation en entreprise, préparation et correction d'examens, etc.



Quelques chiffres et événements décrivant l'année 2023

Le prélèvement d'échantillons représente **912 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 et de restauration.

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

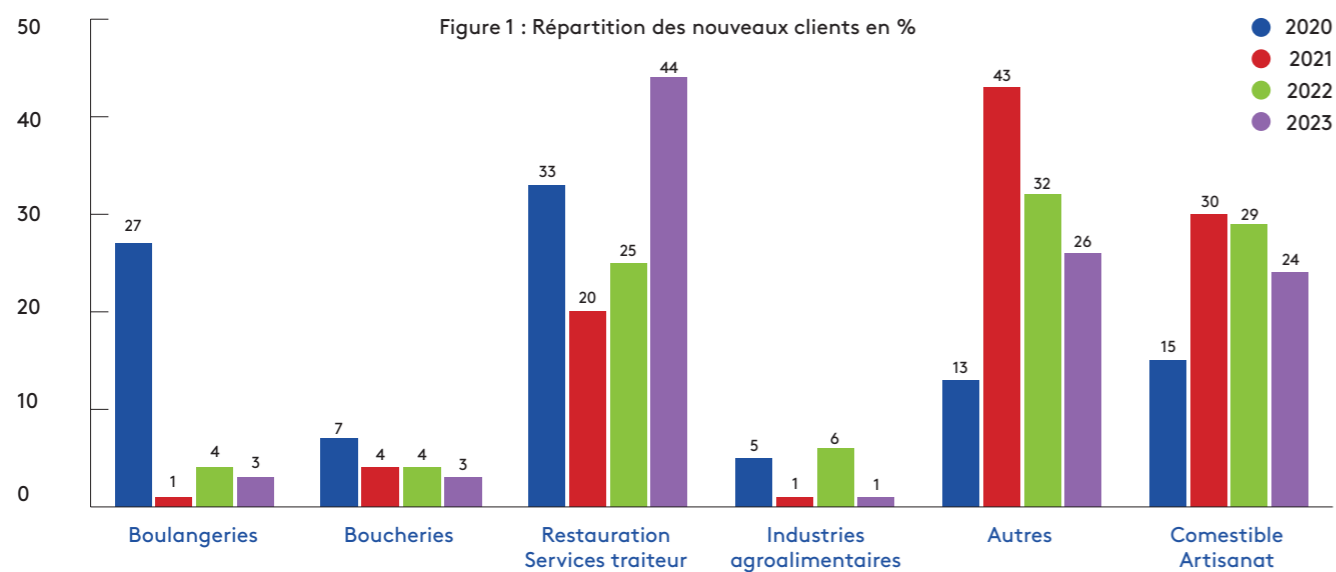
- **108 audits** avec inspections des locaux et évaluations de l'hygiène et du système qualité sur site selon le guide de bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR).
- Le soutien à la mise en place ou révision du système de management de la qualité (HACCP) pour **14 entreprises**.
- **6 demandes** pour des vérifications liées à l'étiquetage et au calcul des valeurs nutritionnelles ont été comptabilisées.

- Le suivi de la norme ISO 22000 pour **6 entreprises du domaine fromager**, boulanger, légumerie et des ovoproduits.
- Le soutien, le conseil à la certification et recertification Fromarte pour **18 fromageries** réalisées 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 effectuée pour **6 fromageries**.
- Un contrat est établi afin d'assurer la gestion de l'hygiène comprenant du conseil et des prélèvements alimentaires au sein de manifestations.

“ **912** déplacements pour les prélèvements en 2023 ”

Évolution des clients en 2023

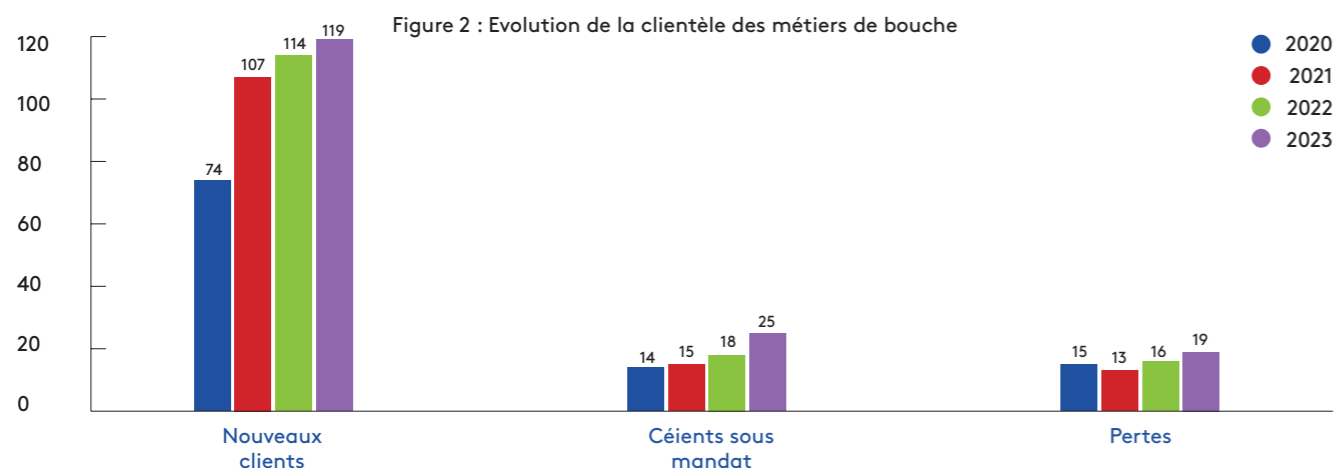
L'année 2023 nous a permis d'acquérir **119 nouveaux clients** répartis selon les secteurs suivants (Figure 1).



Sur ces 119 clients, 25 ont mis en place un plan d'analyse annuel. La majorité de nos clients effectuent des analyses ponctuelles en fonction de leurs besoins. Il peut s'agir de la détermination

de la DLC, de la validation de leur processus de fabrication, du contrôle de leur étiquetage, du contrôle de l'état d'un local ou d'une cuisine de fabrication ou d'autres services divers.

Évolution de la clientèle des métiers de bouche

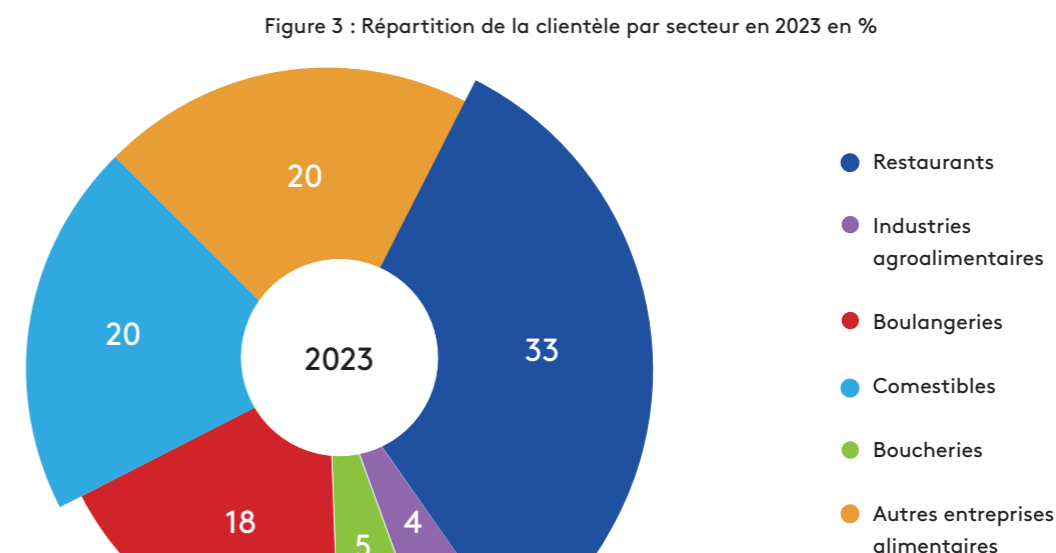


Pour les 19 clients perdus en 2023, la majorité des pertes est due à la cessation, faillites, fin de contrat ou la remise d'activité. La figure

2 présente les nouveaux clients, ceux sous nouveaux mandats, mais également les clients perdus.

Répartition de la clientèle actuelle par secteur

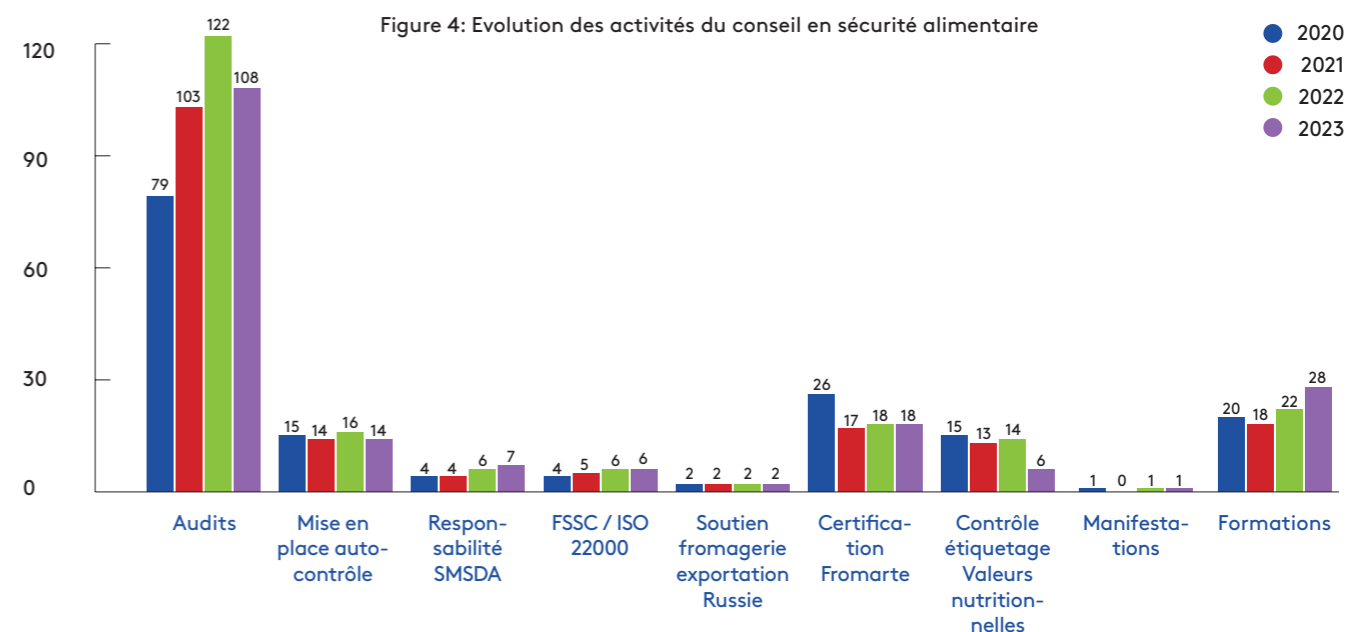
La figure 3 ci-dessous démontre la répartition des clients en fonction du secteur d'activité. Durant l'année 2023, les mandats liés à la restauration ont subi la plus forte augmentation.



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

Une légère diminution sur le nombre d'audits est mise en évidence dans la figure 4. Cette diminution est en lien avec le nombre de

restaurants cessant leur activité. En revanche, les formations dans le milieu de la restauration sont supérieures à 2022.





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 fabricant du Gruyère AOP. Fin 2023, 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.

Un des faits marquant pour l'année 2023, est la fermeture rapide de la fromagerie de Bullet faute d'avoir trouvé un fromager pour la transformation du lait au 1^{er} juillet 2023. Celui-ci est réparti temporairement vers les fromageries voisines. Des transactions sont en cours pour que la production redémarre dans cette fromagerie à l'été 2024.

La fromagerie de Penthéraz, avec ses 1.8 millions de kilos de lait annuels, a été vendue à un jeune fromager. La société a fait le pas de se séparer de ses locaux de production et ainsi laisser un fromager indépendant gérer seul les investissements et le développement futurs du site. La qualité des gruyères est très bonne et je souhaite plein succès au jeune fromager enthousiaste et volontaire.

À Vaulion, au printemps 2023, il y a également eu une reprise de fromagerie par un jeune fromager en tant qu'acheteur de lait. La qualité est aussi très bien gérée et, après quelques ajustements mineurs, la réussite est au rendez-vous.

Comme chaque année, plusieurs projets de rénovations ou constructions neuves sont à l'étude. Un ou deux se réalisent en général par année. En 2023, la nouvelle fromagerie de Senarclens, regroupant les anciennes sociétés de Grancy et la Chaux a démarré ses travaux de construction qui devraient se terminer courant 2024.

Afin de répondre aux normes d'hygiène en vigueur et au vu de sa croissance, la fromagerie

Fleurette, de Rougemont, spécialisée dans la fabrication de fromages à pâte molle au lait cru, a achevé son agrandissement de cellules d'affinage avec un nouveau secteur d'emballage, suivi d'un joli magasin. Le tout est construit dans un magnifique écrin typique de la région. La valorisation du lait en fromage à pâte molle au lait cru est particulière et demande une grande rigueur tant à la production du lait que lors de la transformation. Cette rénovation et cet agrandissement permettent une certaine sérénité et garantissent une production plus sécurisée. En ce qui concerne les fromageries artisanales spécialisées en production de fromages à pâte molle et mi-dure, en 2023, il n'y a pas eu de modification sur les suivis de la qualité du lait ni sur les productions.

Les productions de transformation à la ferme sont toujours une activité avec de la demande, mais sollicitent parfois beaucoup d'énergie pour peu de production. Les artisans fermiers ou petits transformateurs laitiers sous-estiment en général les charges liées à l'hygiène et au management qualité ainsi que les contrôles qui en découlent. Le conseiller est souvent appelé après la visite des organes de contrôles cantonaux.

Suivi des objectifs de l'année précédente

Suivi objectifs année 2023	Objectif atteint	Remarque
Création d'un film représentant l'Arqha	✓	Le film a été tourné et mis en ligne sur le site internet de l'Arqha
Analyse du marché pour la mise en place d'un système d'autocontrôle digitalisé	⌚	Le projet n'est pas terminé mais des réunions ont été réalisées pour obtenir plus d'informations sur l'application.

Objectifs pour l'année 2024

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.

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. Aider notre clientèle des métiers de bouche à atteindre les exigences au niveau de la sécurité alimentaire reste notre objectif principal.

Nouveaux objectifs

- Intégrer ClusterFood & nutrition.
- Approcher le Venoge Festival pour mettre en place des contrôles similaires à ceux mis en place dans d'autres manifestations.



Formation continue pour les fromagers

Cinq thèmes différents, sur trois demi-journées, ont été traités lors des formations continues.

Nous avons eu le plaisir de visiter la nouvelle fromagerie de l'Auberson, la cave d'affinage du Mont Vully à Cressier ainsi que la nouvelle cave d'affinage pour les gruyères et fromages à pâte mi-dure de Corcelles-le-Jorat.

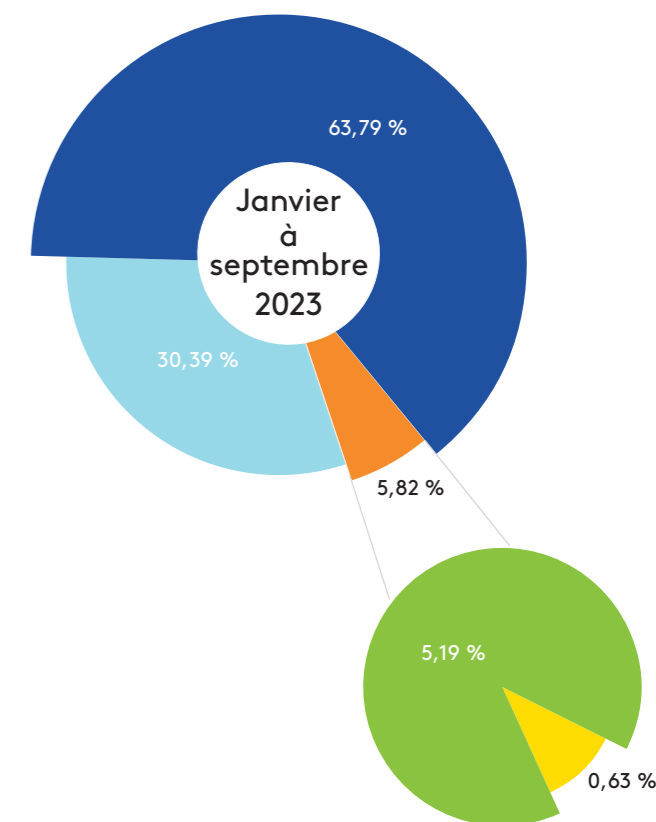
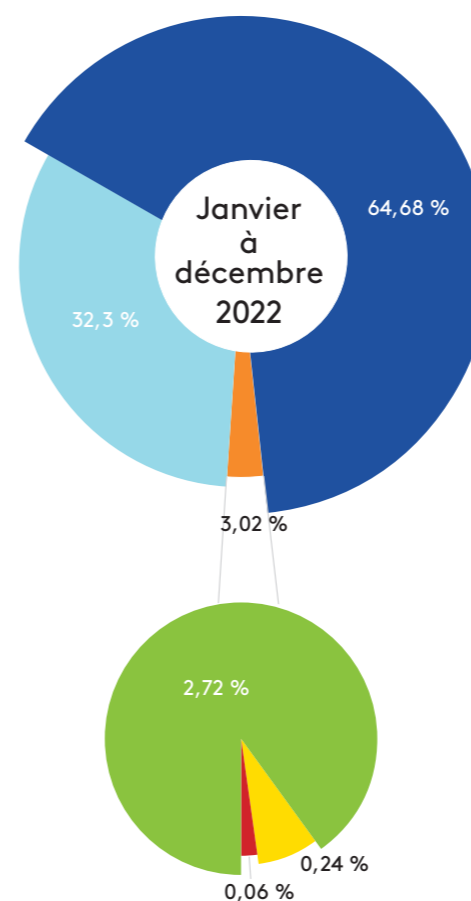
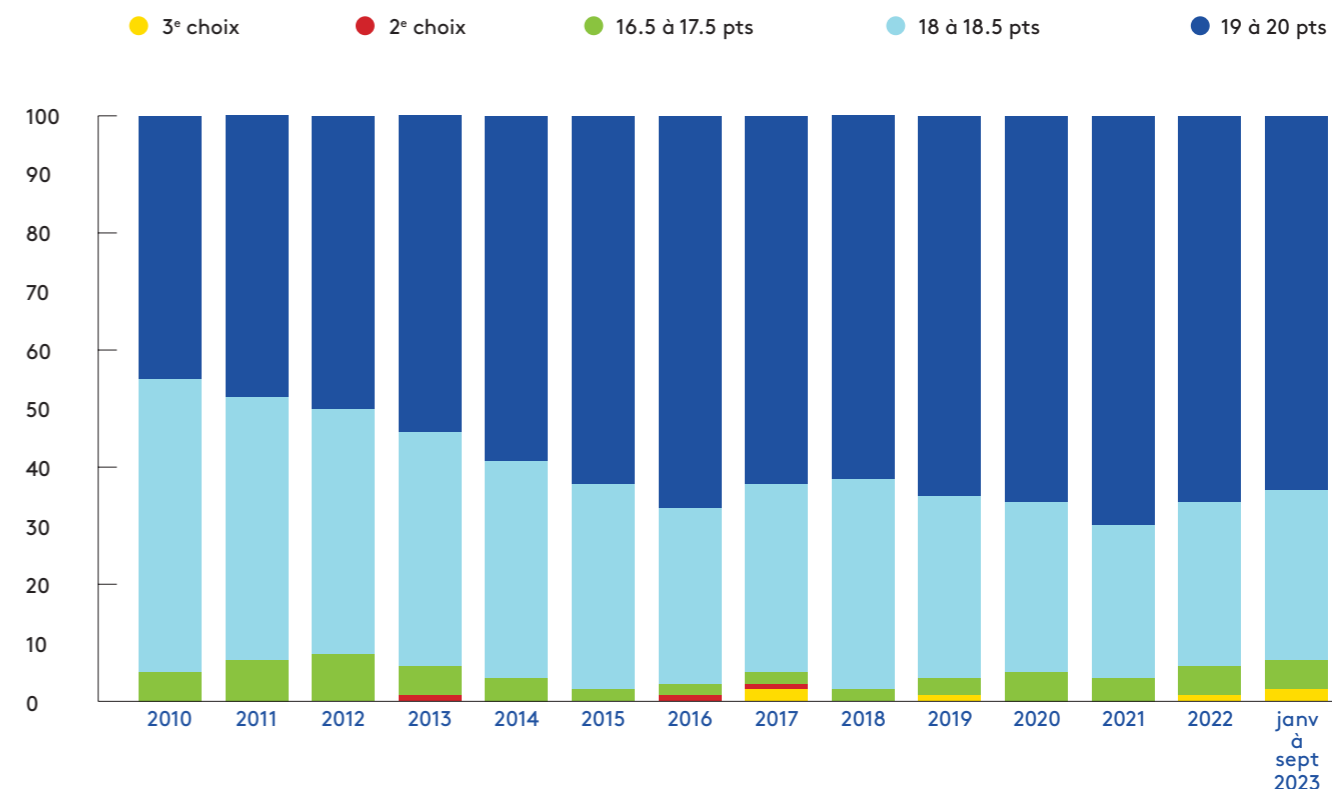
Thèmes des formations continues traités par Agroscope et dispensés par John Haldemann

1. Climat d'affinage avec la présentation du système d'humidification par nébulisation par l'entreprise LIDIT. Visite de la cave du Mont-Vully
2. Analyse sensorielle (goût (eau), texture, dégustation de fromage) Gruyère avec roue des arômes Gruyère avec défauts, exemples issus de la pratique / Influence du coagulant / Pâte sablonneuse
3. Contaminant influençant la qualité du lait (nouvelle du Bismuth, cuivre, H2O2)
4. Règles d'hygiène pour la prise d'échantillon lors du contrôle qualité du lait
5. L'application du monitoring listéria en fromagerie

L'application du nouveau monitoring listéria est l'un des points importants traités en fin d'année 2023. La listéria est partout et peut, à n'importe quel moment, contaminer des produits laitiers. Les fromagers en ont conscience et prennent des mesures conséquentes afin de maîtriser les situations complexes. Pour 2024, il y aura une accentuation particulière sur la mise en place des nouvelles directives de la branche fromagère éditées par Fromarte.

“
En 2024
 il y aura une accentuation particulière sur la mise en place des nouvelles directives de la branche fromagère éditées par Fromarte.”

Qualité annuelle des Gruyères AOP du canton de Vaud:



Conseil d'alpage

Par M. Stéphane Jayet, conseiller d'alpage

Qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud

La qualité des Gruyères AOP est moins bonne en général, la part de 1B pour 2023 est de 5.2%, ce qui n'était pas arrivé depuis 2013. Ces difficultés sont survenues principalement durant la période de l'hiver 2022 et printemps 2023. La grosse production de lait avec des taux de remplissage des caves très élevés ont très certainement influencé certains défauts de conservation. Les irrégularités les plus marquantes sont liées à la pâte, très souvent sablonneuse et au goût, souvent péjoré si la pâte n'est pas correcte.

Une fromagerie a également subi une fermentation butyrique sur plusieurs semaines. Deux fromageries ont eu des soucis de qualité à cause de défauts techniques liés aux installations de pompage du caillé et de pressage. Des solutions ont rapidement été trouvées mais les trois mois de production avant la découverte des anomalies ont été pénalisés.

La part des Gruyères taxés entre 19 et 20 points est stable avec ~64%, ce qui démontre bien que la majorité des Gruyères AOP sont d'excellents fromages.

Comme annoncé dans le rapport d'activité de 2021 et 2022, la recherche qualitative est toujours et principalement 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 souciée du problème.

Le point

C'est un plaisir de travailler pour la qualité des fromages, pour maintenir des produits hauts de gamme avec des artisans fromagers motivés croyant en leur force de création et cherchant des solutions aux problèmes rencontrés. Je les remercie vivement de leur confiance, échanges et collaboration pour la qualité des fromages dans les bons et moins bons moments.

C'est ce qui nous rend plus fort ! Merci

Nicolas Genoud

Depuis le début de l'année, la nouvelle version du Guide des bonnes pratiques de la transformation du lait dans les exploitations d'estivage était attendue. La version francophone tarda encore plus alors qu'il fallait organiser la formation avant la montée des troupeaux.

La formation continue se fit en deux groupes, principalement sur les thèmes des changements du guide des bonnes pratiques. Pour la deuxième année consécutive, une formation de base a de nouveau eu lieu à Agrilogie. Cette formation se tient sur deux jours et prépare les nouveaux fromagers à la saison à venir.

Après l'été 2022, très sec, les dégâts ont pu se voir sur les forêts qui ont été fortement touchées.

Pour la saison 2023, de nouveaux records ont été battus. Les teneurs du lait ont été plus hautes qu'habituellement en début de saison. Le rendement en fromage était exceptionnellement bon. Pendant le mois de juin, la quantité de fourrage a atteint un record, après une petite période de pluie. L'herbe a poussé à tel point que le bétail n'a pas réussi à suivre et l'herbe est devenue dure. Le fourrage était abondant, mais la valeur nutritive de l'herbe a diminué, influençant les quantités de lait. Un manque d'eau s'est fait ressentir plus tard dans l'été, dans certaines régions et la croissance a été fortement ralentie. Le bétail a donc consommé cette herbe dure, poussée plus tôt dans la saison.

La qualité du lait a beaucoup varié pendant la saison. Certains paramètres comme l'écémage, la maturation du lait, le climat des caves, ... ont dû constamment être revus.

Pour la partie vaudoise, la moyenne de la première taxation des Gruyères AOP alpage a été de 18.78 points, avec 4,55% en qualité B, alors que

la deuxième partie de saison a été légèrement meilleure que la saison précédente avec 18,73 points, avec cependant une énorme part de 18 points et 13% en qualité B.

La teneur en eau des fromages est légèrement plus basse qu'habituellement, alors que la teneur en sel est bien montée chez certains producteurs. Les pesées se sont passées pendant une période où le marché est spécialement tendu. Chaque meule a été scrupuleusement observée, mais certains problèmes d'ouverture sont apparus plus tard.

A relever aussi que de plus en plus d'heures sont consacrées au traitement des cas contenant des germes pathogènes.





Conseil de traite

Par M. Gilles Hauser, conseiller en production laitière

Répartition des visites

Comme ces dernières années, environ 300 visites ont été effectuées durant l'année 2023. Pas loin de 90% des interventions ont eu lieu chez les producteurs de lait de fromagerie.

Cette différence entre fromagerie et industrie est liée en partie par les exigences plus élevée pour le lait de fabrication. On constate qu'il est

très important d'avoir une bonne collaboration entre producteurs, acheteurs et installateurs de machine à traire.

La majorité des conseils sont promulgués pendant la traite pour une meilleure vision des problèmes.

“ La majorité des conseils sont promulgués pendant la traite pour une meilleure vision des problèmes. ”

Fin 2023, la saison d'alpage a été inscrite sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. Inalpes et désalpes, **production du fromage**, gestion des pâturages, fabrication artisanale d'ustensiles ou chants traditionnels, la saison d'alpage réunit tout un répertoire de coutumes, de savoir-faire et de rituels de notre pays. Cette inscription engage moralement les Etats à prendre soin de leur patrimoine.

Le conseiller en fabrication de fromages d'alpage de l'Arqha contribue à ce savoir-faire avec une grande fierté. En effet, l'écémage naturel du lait, le décaillage manuel, le retournement et pressage

des fromages ou encore la gestion des caves ne sont plus enseignés de la manière d'autrefois. Les personnes ayant ces connaissances commencent à se faire rares.

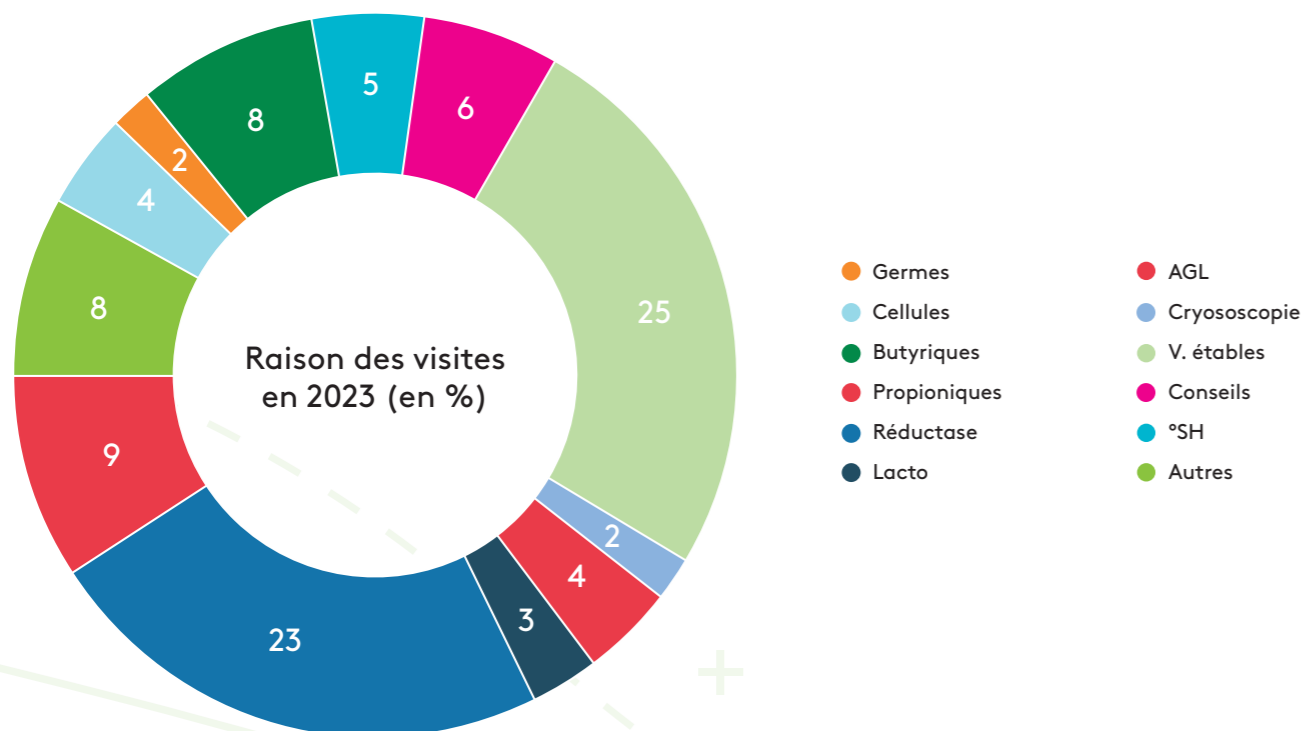
La saison 2024 s'annonce compliquée pour le marché du fromage en général. De nouveau, plusieurs changements de fromagers sont annoncés dans les alpages.

Le climat va sûrement réserver de nouvelles surprises pour les futures saisons. De nombreux défis sont encore devant nous.



89%
Fromagerie

11%
Industrie



Mammites

Le problème est stable et bien maîtrisé par les producteurs. Ces dernières sont plus fréquentes lors des fortes chaleurs de l'été.

La meilleure façon pour y remédier reste encore et toujours une étroite collaboration entre les producteurs, les vétérinaires, les laboratoires, les installateurs de machines à traire, les acheteurs de lait, les fédérations d'élevage ainsi que les services de conseil.

Germes

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

Réductase – propioniques – butyriques

Comme les années précédentes, ces trois problèmes sont les plus fréquemment rencontrés sur le terrain. La réductase reste le problème le plus difficile à résoudre.

L'élimination de la quasi-totalité des germes par des lavages plus chauds, une augmentation des produits de nettoyage ainsi qu'une concentration plus élevée provoquent un déséquilibre de la flore dans les installations.

Deux cas, suivis plusieurs mois durant l'année, n'ont pas pu être encore résolus.

Lipolyse

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

Cryoscopie

Le problème du point de congélation trop bas est souvent lié à un problème d'alimentation (déséquilibre de la ration, manque de sel), quelquefois à un mouillage technique (pousse du dernier lait à l'eau)

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 commissions qualité pour le Gruyère AOP.

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 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 – 4,5 jours.
- Formation alpagistes – 2 jours.
- Cours patente d'élaboration de produits fermiers – 6 jours + 1,5 jours de travail pour les diplômés.
- Cours interentreprise Prometerre, hygiène et qualité – 2 jours.
- Diplôme en conduite d'Alpage Agrilogie – 1,5 jours.
- Formation lait : Obtention des paiements directs – 2 jours.
- Journée JOM des enfants – 1 jour.
- Cours sur l'hygiène et qualité avec les apprentis de 1^{re} et 2^e pour les cours interentreprises Prometerre – 3 jours.

Formations spécifiques aux métiers de bouches

Des formations continues pour les différents acteurs des métiers de bouche sont également proposées par l'Arqha. Les divers thèmes abordés sont les suivants :

- 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
- L'étiquetage
- La traçabilité
- HACCP
- Informations sur l'aménagement et l'hygiène des établissements (directive des locaux)

28 formations d'une durée de 1h30 à 2h00, ont été données en 2023 dans différents types d'établissements dans le secteur des métiers de bouche.

La création et la correction des examens du Module A « Prescription d'hygiène » au sein de Gastrovaud est maintenue. Ce module est l'un de ceux qui sont destinés à l'obtention de la licence Cafés et Restaurants. 7 sessions d'examens ont été corrigées durant l'année.

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

Un mandat supplémentaire avec l'institut de recherche de l'agriculture biologique (Fibl) a été obtenu. Un cours sur le HACCP a été enseigné sur 1 journée.

“ 28 formations d'une durée de 1h30 à 2h00, ont été données en 2023. ”

Suivi objectif année précédente

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

Résultat



Objectif pour 2024

- Maintenir les mandats et ceux récemment obtenus.
- Obtenir de nouveaux mandats auprès d'écoles ou d'entreprises.



Service d'analyses



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



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

Horaires

Du lundi au jeudi : 8h00 - 12h00 / 13h30 - 16h00

Vendredi : 8h00 - 12h00

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



The background is a solid blue color. It features several white graphic elements: a solid curved line that starts from the left edge and curves upwards and then downwards; a dashed curved line that follows a similar path but is slightly offset; several white plus signs (+) scattered across the upper and lower portions; and a few small white dots scattered throughout. The overall aesthetic is clean and modern.

arqha

Analyse et conseil en matière
de production et sécurité
alimentaire

Association arqha
Rue Grenade 40
CH-1510 Moudon

Tél. : 021 905 81 31
Fax : 021 905 81 30
www.arqha.ch