



**rapport annuel**

**2025**

**arqha**



### Impressum

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



# Sommaire

L'association **02**

L'entreprise **04**

Le billet **06**

Le laboratoire **07**

Conseil en service alimentaire **11**

Conseil en fromagerie **15**

Conseil d'alpage **19**

Conseil de traite **20**

Formation continue / Agrilogie **23**

# 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'interprofession du vacherin mont-d'or
- Un représentant de la Coopérative des producteurs de fromages d'Alpages l'Etivaz
- Un représentant de PROLAIT- Fédération Laitière suppléant

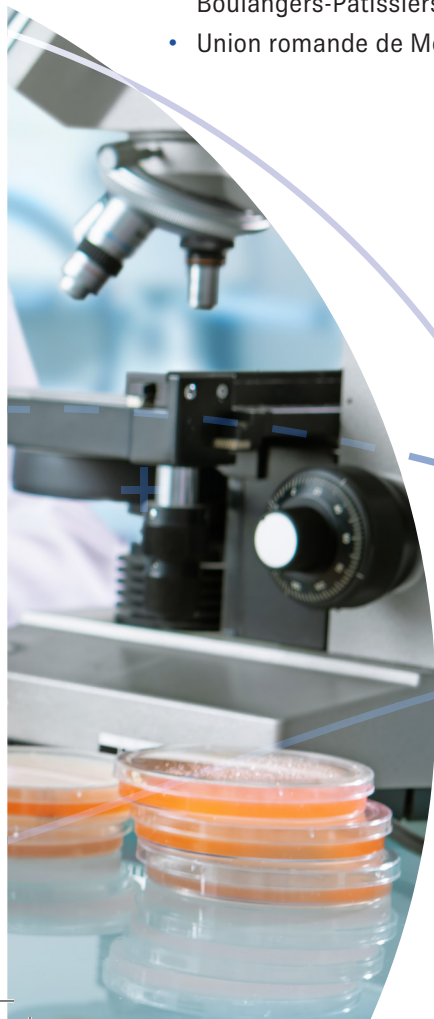


## Membres actifs

- 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

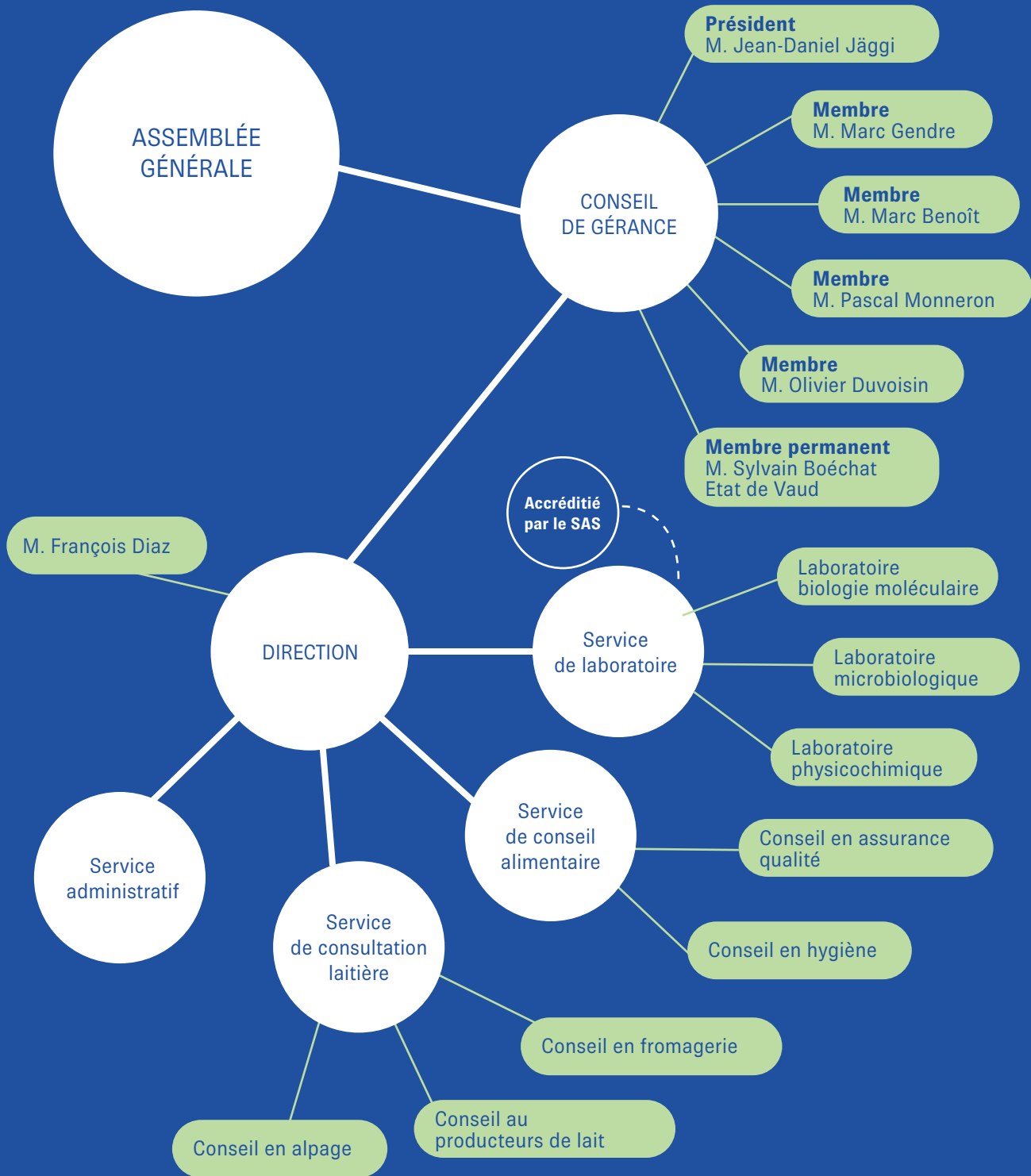
## Membres associés

- 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
- Mulhaupt comestibles SA 2024



# L'entreprise

## Organigramme



## Collaborateurs

### Directeur

François Diaz

### Conseil de traite

Gilles Hauser

### Conseiller en fromagerie

Nicolas Genoud

### Conseiller d'alpage

Stéphane Jayet

### Conseillères en sécurité alimentaire

Noémie Héritier

Alix Vuichard

### Préleveuses

Céline Fragnière

Magali Leibzig

### 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

Laurence Vaucher

Mélanie Mignardot

Loriane Savary

Laura Michoud

Olivia Dénervaud

## 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

Nicolas Genoud

Conseiller en fromagerie

nicolas.genoud@arqha.ch

079 661 98 13

Stéphane Jayet

Conseiller en fabrication

fromagère d'alpage

stephane.jayet@arqha.ch

079 397 77 20

Gilles Hauser

Conseiller de traite

gilles.hauser@arqha.ch

077 422 41 91

### Métiers de bouche

Alix Vuichard

Conseillère en sécurité alimentaire

alix.vuichard@arqha.ch

077 404 58 80

Noémie Héritier

Conseillère en sécurité alimentaire

noemie.heritier@arqha.ch

079 737 16 92

Céline Fragnière / Magali Leibzig

Préleveuses

prelevements@arqha.ch

021 905 81 31

### Laboratoire

Marie Ducret

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'année 2025 est celle de la stabilité pour notre agence. Mais sous l'impulsion dynamique de notre directeur et de notre président, le Conseil de Gérance a suivi attentivement l'évolution des affaires. Il s'est réuni à 5 reprises, lors desquelles la situation est comparée au budget et les points de situation passés en revue. Cette gestion stricte permet d'anticiper l'une ou l'autre action de correction.

Depuis quelques années, nous procédons aux investissements nécessaires afin que nos employés aient des outils performants et adaptés. Toutefois, le Conseil de gérance cherche de nouveaux locaux, car les actuels montrent des signes de fatigue face aux exigences permettant d'assurer, à long terme, les prestations de qualité de l'Arqha.

La qualité de tous les produits fournis par nos membres et clients repose sur leur confiance en nos conseils, services, analyses et expertises. Ceux-ci sont fournis avec hautes compétences et capacité par une équipe professionnelle et motivée.

Nous répondons ainsi aux exigences du Canton et participons à la transparence, à la crédibilité du système de contrôle et surtout à la confiance du consommateur sur la qualité élevée des produits qu'il achète.

Nos produits, d'excellente qualité, très souvent élaborés avec des matières premières suisses, sont malheureusement en concurrence avec des produits importés à très bas prix. Je pense en particulier aux boulangers qui sont sous forte pression et qui mériteraient que le système des importations soit plus strict. En profiteraient également certains fromages, sans parler des vins !

Je suis donc fier et honoré d'avoir participé au bon fonctionnement et au développement de l'ARQHA, depuis de nombreuses années. Je remercie en particulier tous les employés qui œuvrent au rayonnement de l'agence, au conseil de gérance, à son président et à notre directeur François Diaz pour leur implication dans la qualité alimentaire.

**Marc Benoît,**  
Membre du conseil de gérance





# Le laboratoire

Par Mme Marie Ducret, responsable laboratoire

## Analyses bactériologiques

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 10 avril 2025 nous avons été audités par le Service d'accréditation Suisse pour le renouvellement de notre accréditation. L'audit a été réussi, permettant au laboratoire d'obtenir une reconduction de son accréditation pour une période de 5 ans.

En 2025, le nombre d'analyses effectuées a reculé de 1.92% par rapport à 2024. Le volume d'échantillons reçus a, lui aussi, diminué, avec une baisse de 1.70%. Depuis 2021, l'activité reste globalement stable, tant en nombre d'analyses qu'en nombre d'échantillons, malgré un pic enregistré en 2022.

Sur une période de 10 ans, le volume d'analyses affiche néanmoins une progression significative de 52.7%.

Les demandes d'analyses proviennent majoritairement du secteur fromager et minoritairement des métiers de bouche.

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.

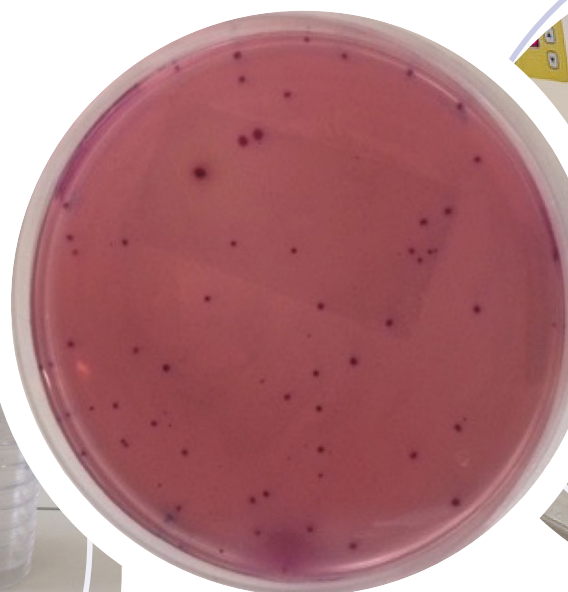
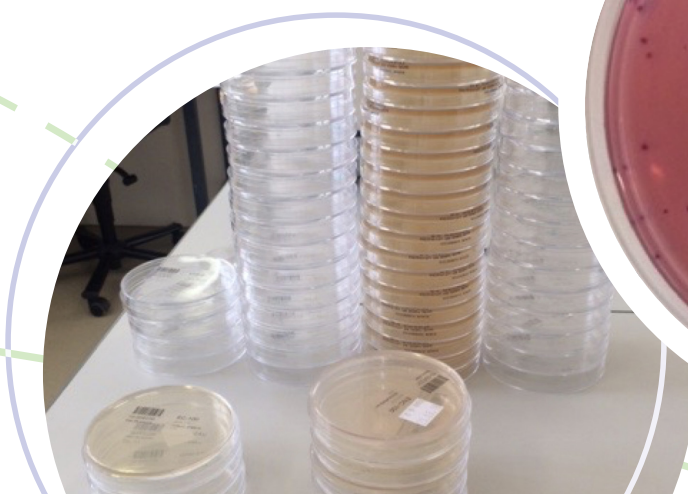
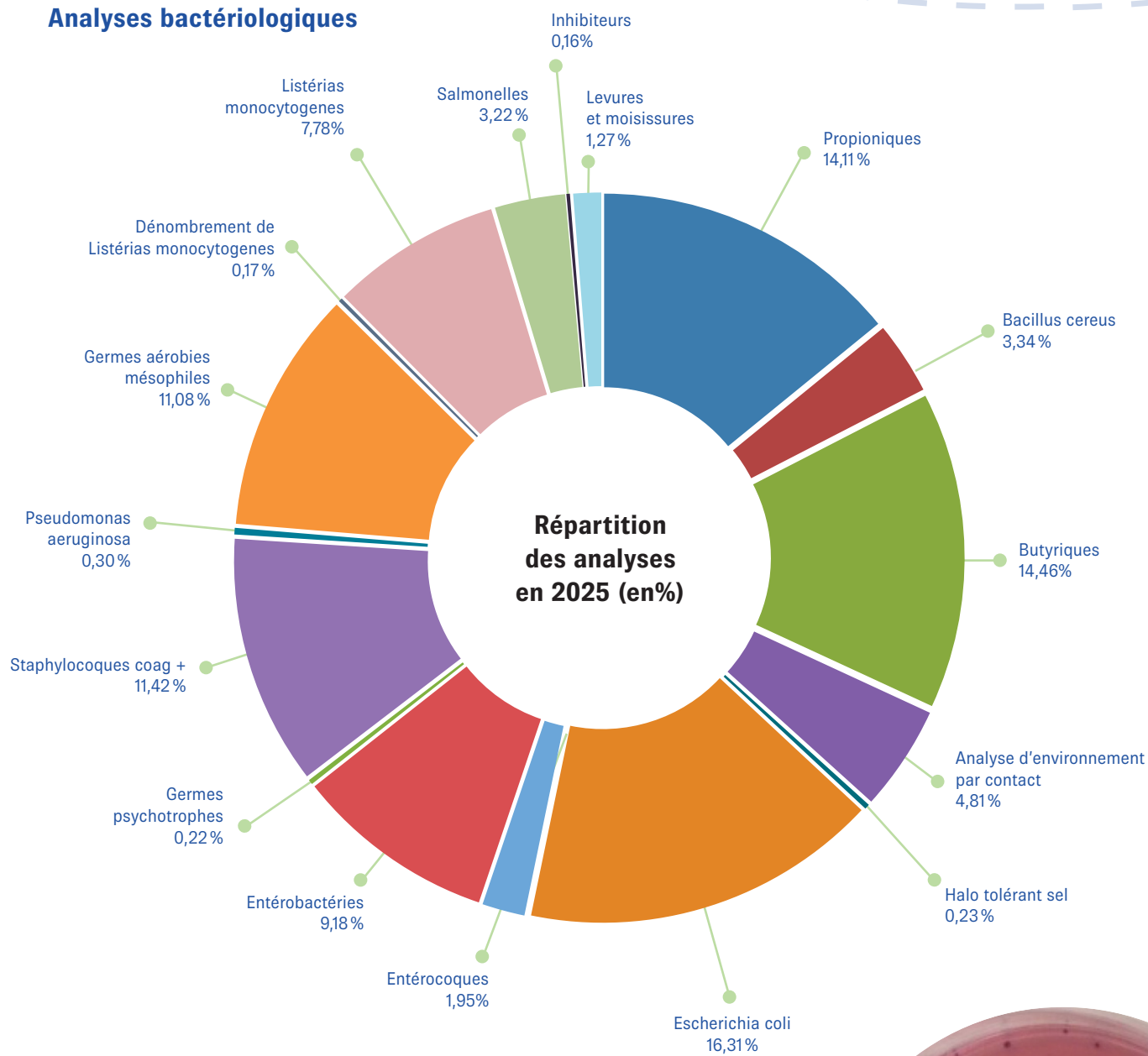
## Analyses de biologie moléculaire

Le laboratoire a effectué 24 analyses d'Escherichia coli producteurs de Shigatoxines STEC (stx1, stx2, eae) dans les fromages au lait cru. C'est 33 analyses de moins qu'en 2024.

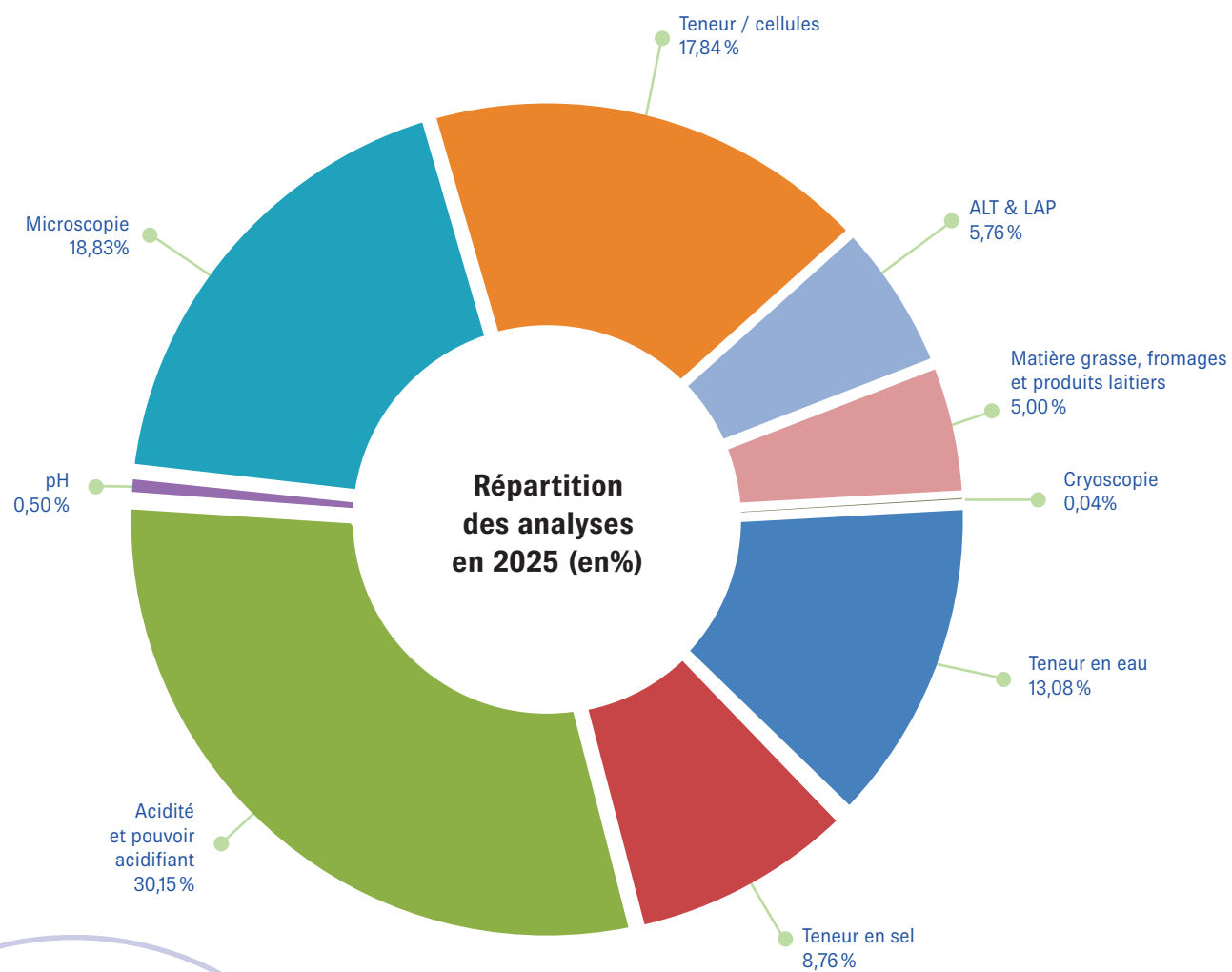
ARQHA espère développer d'autres matrices que les fromages au lait cru dans les années à venir.

Année	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Nombre d'analyses	44'945	44'982	59'244	59'956	62'828	62'865	68'617	71'415	69'037	69'970	68'624
Différence par rapport à l'année précédente (en %)	-	+0.1	+17.8	+1.2	+4.8	+0.1	+9.1	+4.1	-3.3	+1.35	-1.92
Nombre d'échantillons	-	25'996	26'102	26'534	27'174	27'404	29'119	30'737	30'580	29'897	29'390
Différence par rapport à l'année précédente (en %)	-	-	+0.4	+16	+2.4	+0.8	+6.2	+5.5	-0.5	-2.24	-1.70

## Analyses bactériologiques



## Analyses chimiques



## Personnel du laboratoire

### Engagement en 2025

- Mme Mélanie Mignardot engagée à 60% le 01.01.2025 à la suite de la démission de Madame Sophie Madonia (80%) au 31.12.2024.
- Mme Olivia Dénervaud engagée à 60% le 01.04.2025 pour pallier le manque de temps des laborantines à effectuer certaines tâches administratives à la suite de l'augmentation du nombre d'analyses.
- Mme Laura Michoud engagé à 100% le 14.07.2025 à la suite de la démission de Madame Tiffany Thébault au 30.06.2025.
- Mme Lauriane Tardy engagé à 60% le 01.10.2025 jusqu'au 28.02.26 pour remplacer Mélanie Mignardot durant son congé maternité.

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 analyse biomédicales et sont toutes polyvalentes et très expérimentées.

Le taux total actuellement est de 600%



Nom	% de travail	Responsabilité
Marie Ducret	60	Responsable du laboratoire
Muriel Favre	60	Suppléante à la responsable du laboratoire. Responsable de l'assurance qualité
Loriane Savary	100	Responsable du laboratoire de biologie moléculaire + validation méthodes
Laura Michoud	100	
Laurence Vaucher	60	
Catherine Conus	60	
Mélanie Mignardot	60	
Olivia Dénervaud	60	
Stéphanie Grangier	40	

# Conseil en service alimentaire

Assuré en 2025 par mesdames Noémie Héritier, Alix Vuichard, Céline Fragnière et Magali Leibzig

## Conseil et prélèvements

En 2025, le service de conseil est assuré par Mesdames Noémie Héritier et Alix Vuichard, tandis que le service de prélèvements est pris en charge par Mesdames Céline Fragnière et Magali Leibzig.

Mesdames Noémie Héritier et Alix Vuichard sont responsables de l'ensemble des activités de conseil en hygiène et sécurité alimentaire. Elles accompagnent tous les clients, assurent le suivi des nouveaux mandats et gèrent les relations avec la clientèle.

Mesdames Céline Fragnière et Magali Leibzig, quant à elles, ont la charge de la collecte et du prélèvement des échantillons. Elles assurent également la gestion administrative liée à cette activité.

L'activité de conseil comprend différentes prestations, telles que : un accompagnement personnalisé sur site ou à distance (étiquetage, calcul des valeurs nutritives, soutien à la conception de nouveaux locaux, etc.), un suivi ciblé en cas de résultats d'analyses non conformes, un appui à la mise en place et au suivi de systèmes de management de la sécurité alimentaire (HACCP, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, Fromarte, autocontrôles spécifiques), ainsi que l'organisation de formations en entreprise, la préparation et la correction d'examens.



## Quelques chiffres et événements décrivant l'année 2025

Le prélèvement d'échantillons a nécessité **983 déplacements** auprès de la clientèle des métiers de bouche. Par ailleurs, des interventions de conseil ont également été menées sur les sites de production et de restauration.

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

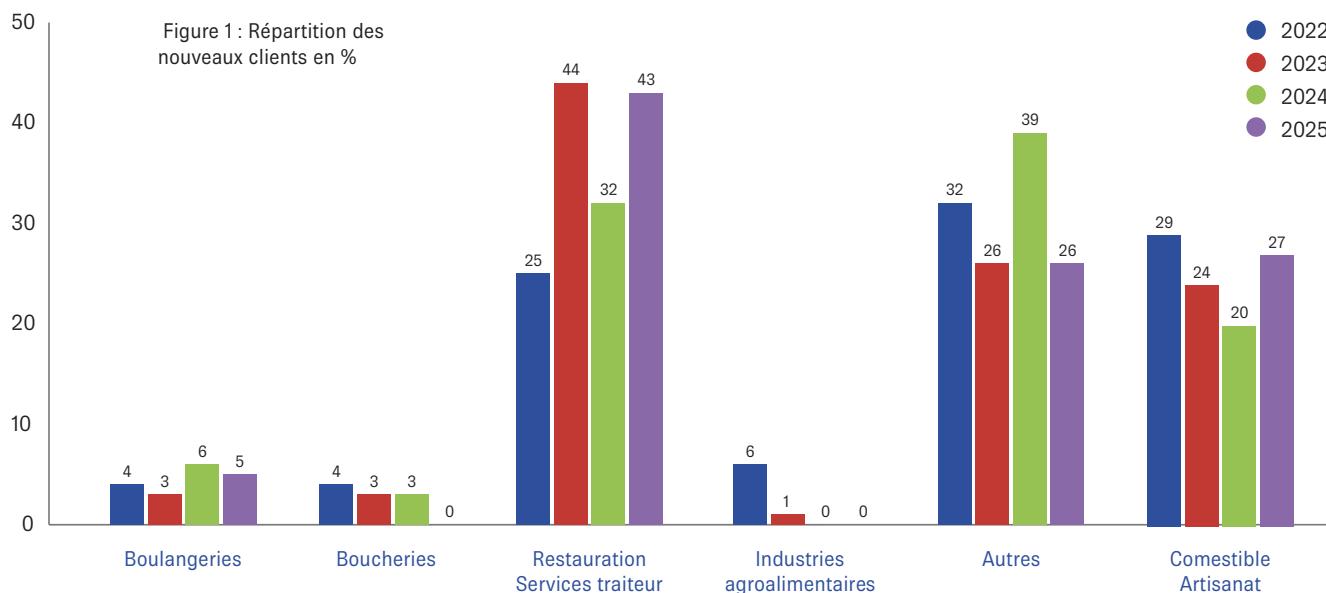
- 161 audits avec inspections des locaux, évaluations de l'hygiène et du système qualité sur site selon le guide de bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR).
- Le soutien à la mise en place ou révision du système de management de la qualité (HACCP) pour 6 entreprises.
- La mise en place d'autocontrôle pour 30 établissements
- 7 demandes pour des vérifications liés à l'étiquetage et au calcul des valeurs nutritionnelles ont été comptabilisées.
- Le suivi de la norme ISO 22'000 et FSSC 22'000 pour 6 entreprises du domaine fromager, boulanger, légumerie et des ovoproduits.
- Le soutien, le conseil à la certification et recertification Fromarte pour 1 fromagerie réalisée en collaboration avec le conseil en fromagerie.
- Un contrat est établi afin d'assurer la gestion de l'hygiène comprenant du conseil et des prélèvements alimentaires au sein de manifestation.



“  
**983**  
déplacements  
pour les  
prélèvements  
en 2025.”

## Évolution des clients en 2025

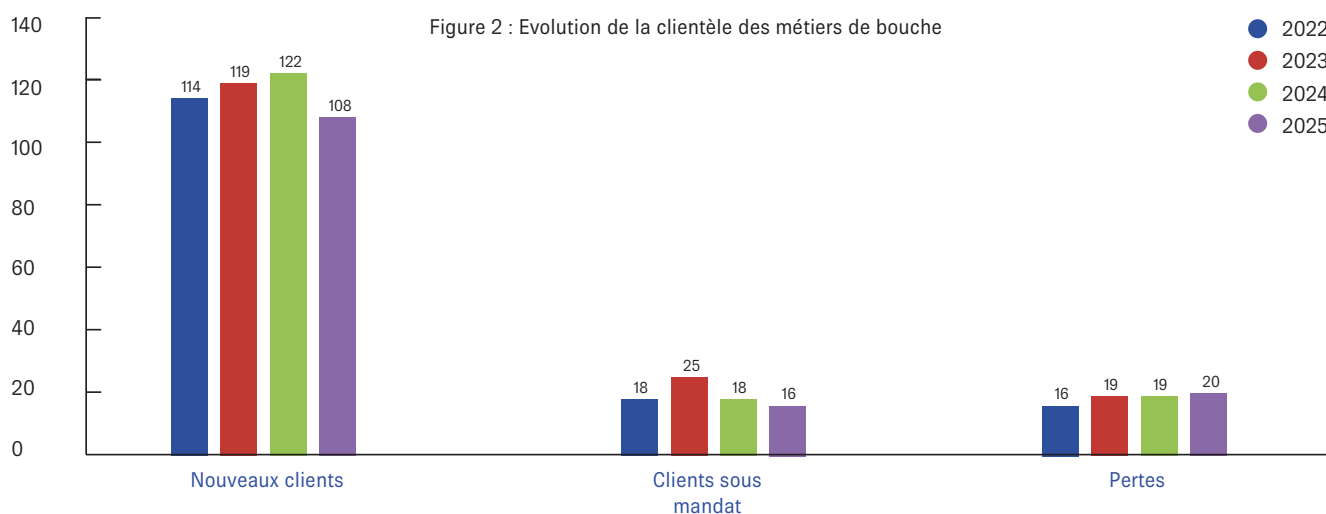
L'année 2025 nous a permis d'acquérir **108 nouveaux clients** répartis selon les secteurs suivants (Figure 1).



Parmi ces 108 clients, 16 ont adopté un plan d'analyse annuel. La majorité des clients réalisent des analyses ponctuelles selon leurs besoins, qu'il s'agisse de la détermination de la DLC, de la validation des

processus de fabrication, du contrôle de l'étiquetage, de l'évaluation de l'état d'un local ou d'une cuisine de fabrication, ou encore d'autres services spécifiques.

## Évolution de la clientèle des métiers de bouche



Pour les 20 clients perdus en 2025, la majorité des pertes sont dues à la cessation, faillites 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 2025, les mandats liés à la restauration ont subi la plus forte augmentation.

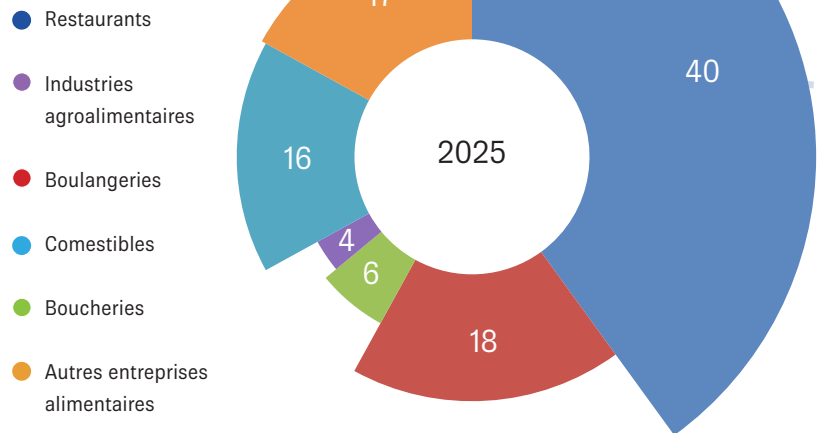


Figure 3 : Répartition de la clientèle par secteur en 2025 en %

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

Une augmentation du nombre d'audits est mise en évidence dans la figure 4. Concernant les autres activités, les chiffres restent relativement stables.

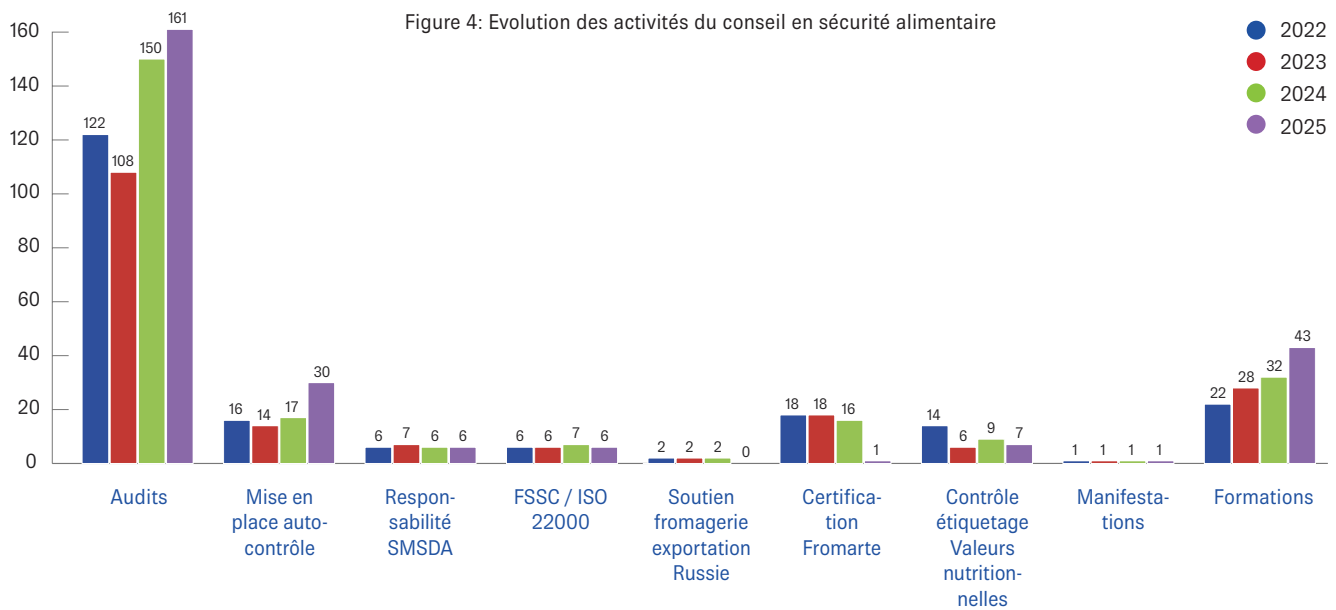


Figure 4: Evolution des activités du conseil en sécurité alimentaire

## Objectifs pour l'année 2026

Les objectifs visés pour l'année 2026 sont :

- Intégrer le ClusterFood & Nutrition (association suisse du secteur agroalimentaire, servant de plateforme de mise en réseau, d'innovation et de collaboration entre les différents acteurs du domaine)
- Poursuivre la prospection auprès des festivals et autres grandes manifestations afin de leur proposer nos services.

Parallèlement, nous poursuivons notre perfectionnement afin de répondre aux exigences toujours plus élevées en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire dans les différents secteurs. Aider notre clientèle des métiers de bouche à atteindre les exigences au niveau de la sécurité alimentaire reste notre objectif principal.

# Conseil en fromagerie

Par M. Nicolas Genoud, conseiller en fromagerie

## Consultations en fromageries

La majorité du temps dédié au conseil en fromagerie est principalement accordée aux fabricants produisant du Gruyère AOP. À la fin de l'année 2025, trente-sept fromageries villageoises transforment leur lait en Gruyère AOP. Parmi celles-ci, trois fabriquent du Gruyère AOP bio et l'une d'entre elles travaille exclusivement avec du lait biologique.

En 2025, plusieurs fromageries ont connu une phase de transition liée à des changements d'acheteurs de lait. À la suite des démissions de deux fromagers, des nouveaux responsables ont été nommés dans les établissements de L'Isle et de Corcelles-le-Jorat. Ces changements se sont déroulés sans difficulté particulière quant au maintien des standards de qualité, les successeurs étant des fromagers déjà formés au sein de l'entreprise. Leur connaissance des procédures internes et des exigences de production a permis d'assurer une reprise fluide et une continuité optimale des activités.

Par ailleurs, à la suite de la fusion et de l'achèvement des travaux à Ponthaux, sur Fribourg, la fromagerie de Corcelles-près-Payerne a cessé son activité au cours de l'année. Cette réorganisation s'inscrit dans une volonté de rationalisation des infrastructures et de consolidation des volumes de production. En parallèle, la nouvelle fromagerie de Senarclens a débuté, un peu dans la précipitation, son activité en juin. Après une phase de mise en service et de rodage des installations, la production a pu démarrer avec des résultats encourageants sur le plan qualitatif.

En ce qui concerne les fromageries spécialisées dans la fabrication de fromages à pâtes molles et mi-dures, il n'y a pas eu de changement particulier. En fin d'année, une nouvelle entité a vu le jour à L'Isle. Il s'agit d'une petite entreprise fromagère axée essentiellement sur la production d'un fromage à pâte molle, le Pavé Fleuri.



“

À la fin de l'année 2025, **37** fromageries villageoises transforment leur lait en Gruyère AOP, dont trois en Gruyère AOP bio, avec une fromagerie produisant exclusivement du lait bio.

”



# Formation continue pour les fromagers

Trois formations continues, proposées par Agroscope et animées par John Haldemann, ont été réalisées :

## 1. Les autres *Listeria* (*Listeria spp*)

Moins connues que *Listeria monocytogenes*, ces bactéries peuvent être présentes dans l'environnement de fabrication et servent d'indicateurs pour l'hygiène.

La formation a abordé :

- Identification et classification des autres *Listeria*
- Présence possible dans les locaux, équipements et surfaces
- Prévention de leur installation et propagation
- Cas pratiques observés en fromagerie
- Suivi environnemental et intérêt pour la sécurité sanitaire
- Pistes d'amélioration et moyens de protection

## 2. Les *Lactobacilles* hétérofermentaires

Même une contamination faible du lait en cuve, de 10 à 100 ufc/ml, peut suffire à entraîner un développement significatif de *Lactobacilles* hétérofermentaires durant la maturation du fromage. Ce sujet inquiète fortement les fromagers, car les contaminations par les *Lactobacilles* hétérofermentaires sont difficiles à détecter et leurs effets peuvent être longs à corriger.

## 3. Les phages dans la fabrication de fromage

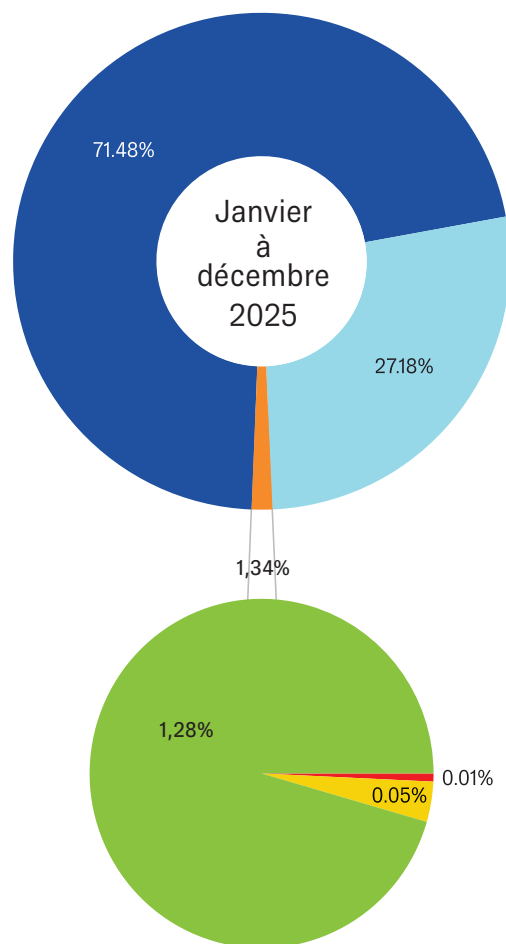
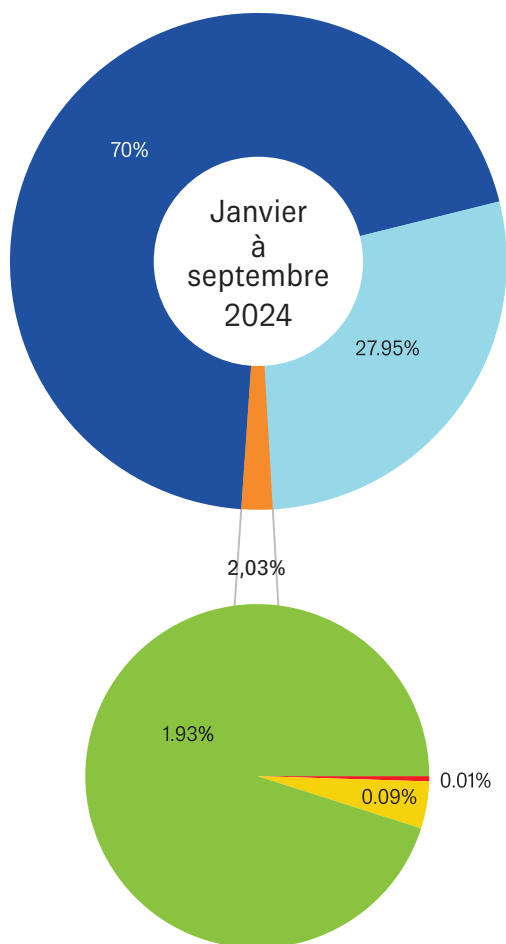
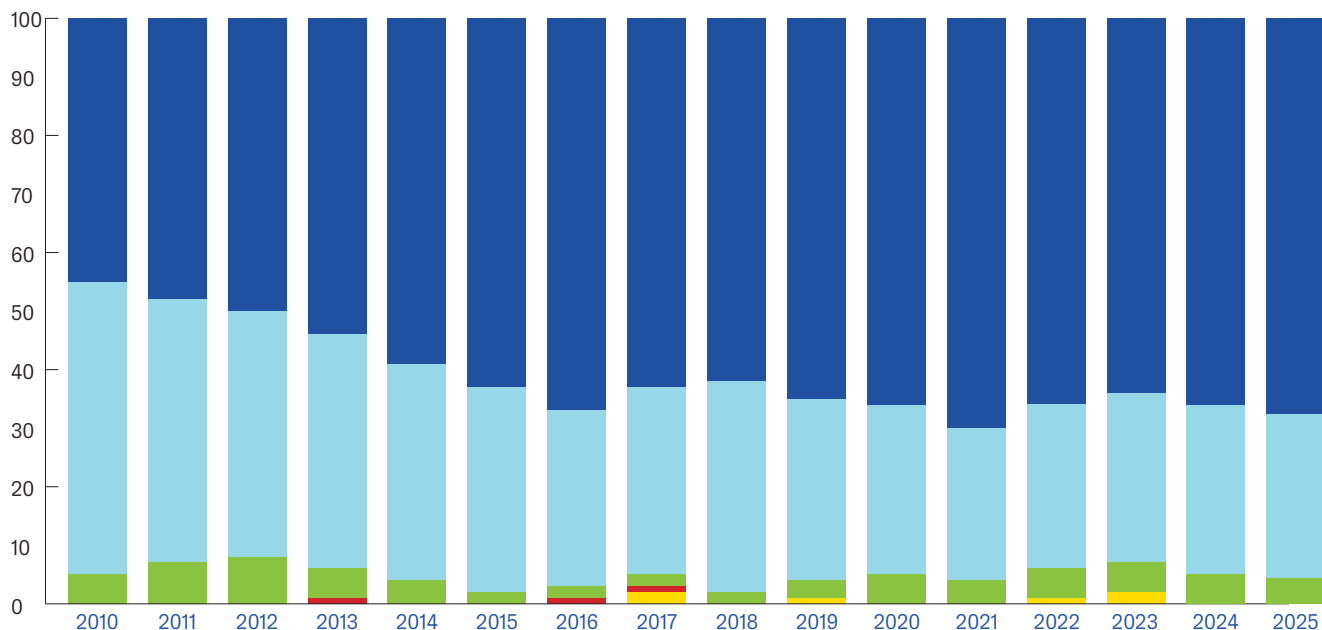
Les bactériophages se trouvent généralement dans les cultures. Les phages virulents se multiplient très rapidement, pouvant atteindre des nombres très élevés, ce qui perturbe l'acidification et crée une forte pression infectieuse. En général, une seule souche de phage ne suffit pas à perturber significativement l'acidification d'une CMB, car les souches résistantes compensent les souches infectées. En revanche, les cultures définies, surtout les mésophiles, sont particulièrement sensibles aux phages.

La résistance des cultures aux phages reste un sujet de recherche majeur pour tous les producteurs de cultures.

Toutes ces formations continues sont régulièrement suivies par une vingtaine de fromagers motivés, désireux d'approfondir leurs connaissances, d'améliorer la qualité de leurs produits et de se tenir informés des avancées de la recherche.

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

● 3<sup>e</sup> choix    
 ● 2<sup>e</sup> choix    
 ● 16.5 à 17.5 pts    
 ● 18 à 18.5 pts    
 ● 19 à 20 pts



# Rétrospective de la qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud

Analyse de l'évolution de la qualité des Gruyères AOP Vaud (2010–2025\*)

Le graphique présente l'évolution de la répartition qualitative des Gruyères AOP produits dans le canton de Vaud entre 2010 et 2024, ainsi que les données partielles de janvier à septembre 2025.

## 1. Tendance générale

Sur l'ensemble de la période observée, la part de fromages classés en 1er choix demeure majoritaire chaque année. On observe une progression nette à partir de 2012–2013, suivie d'une phase de stabilisation à un niveau élevé dès 2016. Cette évolution traduit une amélioration globale et durable de la qualité de production.

Parallèlement, la proportion de 2e choix diminue progressivement sur la période, avec un recul plus marqué entre 2012 et 2016.

Le 3e choix reste marginal sur l'ensemble de la période, représentant une fraction très faible de la production annuelle. Cette constance confirme la maîtrise globale des processus de fabrication et d'affinage.

## 2. Points marquants

Amélioration structurelle de la qualité à partir de 2012, suggérant l'effet de mesures correctives, d'investissements techniques ou d'un renforcement des exigences de contrôle.

Stabilisation, à haut niveau, du 1er choix dès 2016, indiquant une performance qualitative consolidée.

Les données partielles de 2025 (janvier–septembre) confirment la tendance observée ces dernières années.

## 3. Conclusion

L'analyse met en évidence une évolution positive et maîtrisée de la qualité des Gruyères AOP Vaud sur la période 2010–2025\*. La hausse durable de la proportion de 1er choix, combinée à la réduction du 2e choix et au maintien d'un 3e choix marginal, témoigne d'une amélioration continue des pratiques de production.

\*Données 2025 partielles.

## Reconnaissance :

C'est un véritable privilège de participer à l'excellence des Gruyères AOP ainsi qu'à toutes les spécialités fromagères aux côtés d'artisans passionnés, portés par leur créativité et leur volonté de relever les défis. Je leur adresse mes sincères remerciements pour leur confiance, la richesse de nos échanges et la qualité de notre collaboration, qui nous permettent de garantir des produits d'exception en toutes circonstances.

Selon Henry Ford : « *Se réunir est un début, rester ensemble est un progrès, travailler ensemble est la réussite.* »

Merci à tous.

**Nicolas Genoud**  
Conseiller en fromagerie

# Conseil d'alpage

Par M. Stéphane Jayet, conseiller d'alpage

La saison d'alpage 2025 a débuté par la formation des nouveaux fromagers avec la collaboration d'Agrilogie. Cette formation se tient sur deux jours à Grange-Verney. Deux matins sont consacrés à la fabrication des fromages.

La fromagerie permet de découvrir le décaillage manuel ainsi que les pressages et les retournements des fromages avec des toiles. Durant un après-midi, les soins en cave sont aussi approfondis. Une demi-journée est consacrée à l'assurance qualité et à l'autocontrôle à l'alpage ou à la ferme.

La formation continue des alpagistes organisée par l'ARQHA s'est tenue à la Breguettaz sur la commune de Vaulion. Une quarantaine de personnes y participaient avec la présence de l'Office de la consommation du Canton de Vaud.

Le début de saison 2025 a connu des variations de météo, les acidifications ont été irrégulières et les mises en route en ont été perturbées. Il y a eu des problèmes avec la qualité du lait, la fabrication et les caves à fromages.

Il est important de trouver et corriger les défauts au plus vite avant que des productions entières posent des problèmes.

Deux vagues de chaleur nous ont donné des sueurs froides avec le climat des caves. Certains fromages ont, malgré tout, graissé. La qualité et la quantité d'herbe ont été au rendez-vous.

Pour la partie vaudoise, la moyenne de la première taxation des Gruyères d'alpage AOP a été de 18.76 points, avec 9,6% en qualité B.

La qualité est plutôt en légère baisse, notamment avec l'augmentation de la qualité B, alors que la deuxième partie de saison a été meilleure que la saison précédente : 18,87 points avec 8% en qualité B. Les teneurs en eau et en sel sont dans les objectifs.



*Alpage Anzeindaz  
1893 mètres  
d'altitude avec  
une nouvelle  
fromagerie.*



*Le conseiller  
intervient tôt le  
matin pour un  
problème de  
pompage du lait.*

Les qualités obtenues sont dans la moyenne par rapport aux autres régions de montagne !

Les alpages sont confrontés à la pénurie de personnel. Nos alpages vaudois sont pleinement concernés, car leur grande taille demande de la main-d'œuvre.

Les fromagers changent parfois chaque année et il faut les former à nouveau, cela exige beaucoup plus de suivi. Cette problématique est en forte croissance depuis quelques saisons.

Un tiers des alpages sera confronté à cette situation en 2026 ! Maintenir une qualité exigeante est d'autant plus compliqué.

# Conseil de traite

Par M. Gilles Hauser, conseiller en production laitière

## Répartition des visites

Durant l'année 2025 environ 270 conseils et visites ont été effectués par le conseiller. La majorité des interventions ont 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 lors qu'ils effectuent les services annuels des installations. Les conseils effectués pendant la traite sont très importants pour une meilleure vision des problèmes.

“ En 2025, **96 %** des visites ont concerné les **producteurs de lait de fromagerie.**

”





**4%**  
Industrie



**96%**  
Fromagerie



- Germes
- Cellules
- Butyriques
- Propioniques
- Réductase
- Lacto
- AGL
- Cryoscopie
- V. étales
- Conseils
- °SH
- Autres

### **Réductase – propioniques – butyriques**

Comme les années précédentes, ce sont toujours ces trois problèmes qui sont les plus fréquemment rencontrés sur le terrain. En 2025 le constat reste le même et les solutions inchangées. La réductase demeure le problème le plus difficile à résoudre. L'amélioration de la situation passera par une meilleure maîtrise et une meilleure connaissance de la flore des laits crus, plutôt que par une simple réduction du nombre total de germes (GAM). Une augmentation excessive des produits de nettoyage, de leur concentration, ainsi qu'une utilisation peu ciblée des désinfectants favorisent l'élimination quasi totale des germes et entraînent un déséquilibre de la flore au sein des installations. 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.

Cette année, on a une légère augmentation de propioniques, souvent liée à des problèmes de température trop basse lors du lavage des installations. On a aussi eu quelques cas de butyriques cet automne au pied du Jura, mais le problème est généralement bien maîtrisé.

### **Mammites**

Le problème est stable et bien maîtrisé par les producteurs. Une bonne hygiène de traite ainsi que dans l'étable, une installation de traite régulièrement contrôlée et une alimentation suivie y contribuent grandement.

Pour y remédier, il est important d'avoir une bonne 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.

### **Lipolyse**

Le problème reste d'actualité. Les deux critères principaux sont la contrainte mécanique subie par le lait et les espaces de traite. Nous avons aussi constaté, cette année, que certains manques dans l'alimentation, surtout dans la filière Bio, peuvent être liés au problème.

### **Cryoscopie**

Peu de problèmes

### **Visites d'étables**

Le nombre de visites d'étables est stable. Ces visites 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 à plusieurs assemblées de laiteries et formations continues ainsi qu'à diverses séances et 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 Mesdames Héritier Noémie et Alix Vuichard

## Diverses formations

Les cours suivants sont réalisés :

- Cours à option, transformation du lait- 2.5 jours.
- Formation lait-fromage : Obtention des paiements directs – 1 jour.
- « Journée oser tous les métiers » (JOM) des enfants, transformation du lait en tommes et yogourts – 1 jour.
- 5 jours brevet agricole module transformation du lait à l'alpage
- 1.5 jour, cours patente en conduite d'alpage.
- Hygiène et législation pour les praticiens en micro fermes, Agrilogie Marcelin – 2 jours.
- Cours sur l'hygiène et qualité, Prometerre – 1 jour.

## 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
- L'HACCP
- Les informations sur l'aménagement et l'hygiène des établissements (directive des locaux)

43 formations d'une durée de 1h30 à 2h00, ont été données en 2025 dans différents types d'établissements dans le secteur des métiers de bouche.

La correction des examens du Module A « Prescription d'hygiène » au sein de Gastrovaud est maintenue. Ce module est un des modules destinés à l'obtention de la licence Cafés et Restaurants. 5 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, 4 journées complètes de formations sur l'hygiène et la législation sont données pour les modules de brevet « Chef cuisinier », « Responsable de la restauration » & « Responsable du secteur hôtelier-intendance ».

“ 43

formations sur l'hygiène et la sécurité alimentaire ont été dispensées en 2025 aux métiers de bouche.

”

# 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



# Avec l'Arqha vous avez la garantie de ...

- Rapidité et flexibilité d'exécution
- Analyses accréditées selon les normes nationales et internationales les plus strictes
- Tarifs très avantageux
- Structures dédiées aux métiers de bouche
- Professionnels de la branche à l'écoute de vos besoins
- Solutions pratiques et adaptées à votre entreprise

## Contactez-nous!

Tél: +41 (0)21 905 81 31

Ou visitez notre site web : [arqha.ch](http://arqha.ch)

## 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 near the top left and curves towards the right; a dashed curved line that starts near the top left and curves towards the right, crossing the solid line; a dashed straight line that starts near the top left and extends towards the right; and several small white symbols, including plus signs and dots, scattered across the upper and lower portions of the page.

# 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](http://www.arqha.ch)