



20
rapport
annuel
24

arqha



Impressum

Rédaction: Arqha - Moudon • Concept et édition: BG-Co Creative Strategy - Montreux • Photos: Arqha, Jérôme Piguët, 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 **18**

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'association valaisanne des artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs
- Un représentant de l'interprofession du vacherin mont-d'or
- Un représentant de la Coopérative des producteurs de fromages d'Alpages l'Etivaz , suppléant

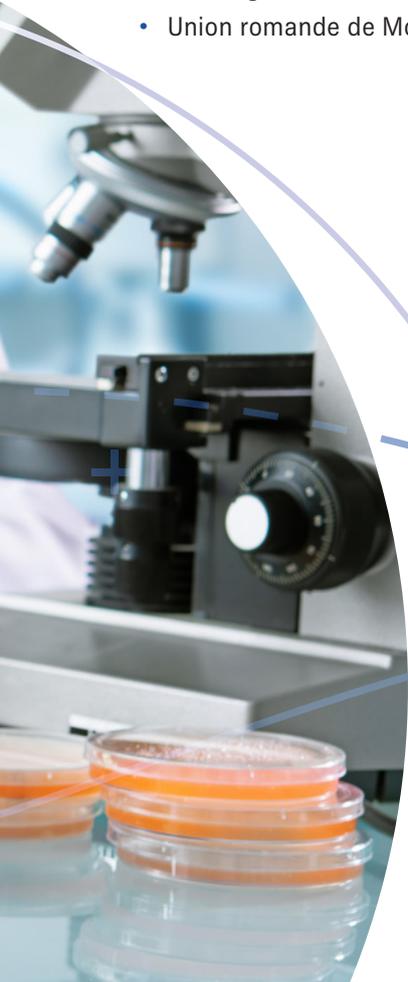


Membres actifs

- 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

Lucie Mouron (jusqu'au 30.04.2024)

Alix Vuichard (dès le 1.06.2024)

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

Tiffany Thébault

Sophie Madonia

Laurence Vaucher

Laurianne Savary

Mélanie Mignardot

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

Alix Vuichard

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

Dynamisme, Engagement et Qualité

Ces trois mots ne suffisent pas à résumer les nombreuses activités de l'ARQHA, ils reflètent néanmoins mes premières impressions après avoir rejoint son conseil de gérance début 2024, en tant que membre permanent, représentant de la Direction générale de l'Agriculture, de la Viticulture et des Affaires vétérinaires (DGAV).

Dynamisme : Comme dans beaucoup d'autres secteurs, il faut savoir se réinventer pour perdurer. Se reposer sur ses lauriers ne suffit pas à garantir une viabilité à long terme. En ce sens, la recherche de nouveaux partenaires ainsi que l'élargissement des prestations proposées par l'ARQHA contribuent à renforcer son attractivité. Relever de nouveaux défis, s'adapter et anticiper sont des notions bien acquises et appliquées par la direction et les employé-e-s.

Engagement : De bonnes conditions de collaboration, tant à l'interne qu'à l'externe, sont gages de succès pour le bon déroulement des opérations. La motivation du personnel est un facteur clef de la réussite d'une entreprise. A travers leur esprit d'initiative mais également par leur volonté à renforcer les liens entre eux, les collaboratrices et collaborateurs de l'ARQHA font preuve d'un grand professionnalisme. Qu'ils soient ici toutes et tous remerciés pour cet engagement.

Qualité : Elle concerne aussi bien les prestations délivrées que les artisans et les PME qui en bénéficient. La rigueur des contrôles sur sites et des analyses en laboratoire, les services de conseil personnalisés contribuent à l'amélioration des processus de production et de gestion de la qualité. Elle permet de renforcer la compétitivité des partenaires et à maintenir la confiance des consommateurs vis-à-vis des produits locaux.

Les faits marquants ainsi que les événements qui ont jalonné 2024, vous sont présentés dans le présent rapport. Il met notamment en évidence une augmentation du chiffre d'affaires par rapport à l'exercice précédent, tout en assurant une bonne maîtrise des charges, ce qui permet d'envisager 2025 sous les meilleurs auspices. Ce résultat découle entre autres de l'esprit d'équipe qui règne au sein de l'ARQHA et de la conduite rigoureuse de sa direction avec le soutien de son conseil de gérance.

La DGAV remercie particulièrement le président M. Jean-Daniel Jäggi et le directeur M. François Diaz. Elle adresse également sa reconnaissance aux membres du Conseil de gérance, au personnel, ainsi qu'à toutes les actrices et à tous les acteurs du succès de l'ARQHA.

Sylvain Boéchat,

membre permanent 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, inférieur de 2,24%.

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

En 2024, le nombre d'analyses a augmenté de 1,35% par rapport à 2023.

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

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.

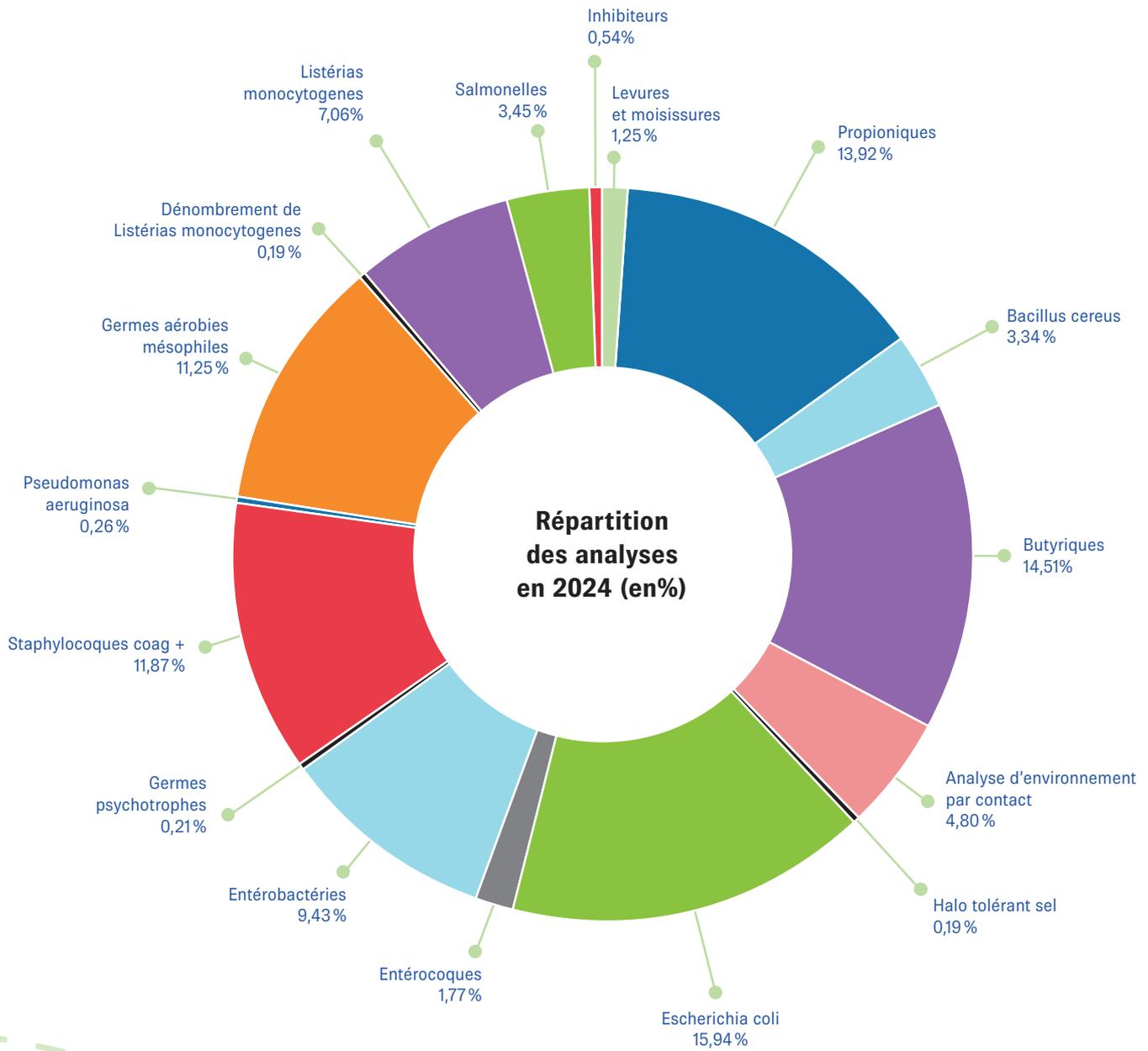
Nous avons décidé, en janvier 2025, de ne plus proposer l'analyse du taux d'alcool dans les bières, vins, cidres et spiritueux puisque nous n'avons eu aucune analyse à réaliser depuis sa mise en place en mars 2023.

Analyses de biologie moléculaire

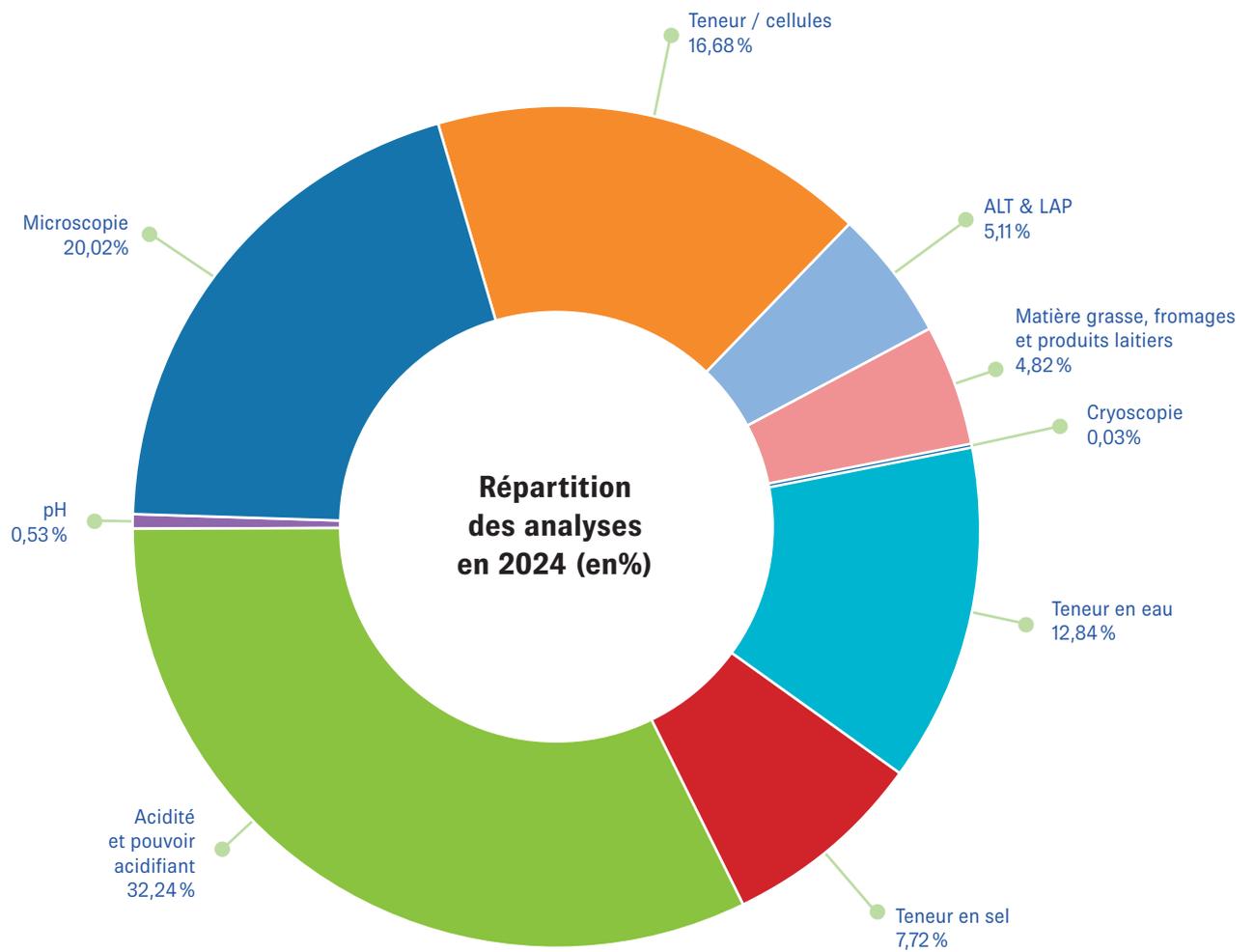
Le laboratoire a effectué 57 analyses d'*Escherichia coli* producteurs de Shigatoxines STEC (stx1, stx2, eae) dans les fromages au lait cru en 2024. C'est 11 analyses de plus qu'en 2023.

L'ARQHA espère développer d'autres méthodes dans les années à venir.

Analyses bactériologiques



Analyses chimiques



Personnel du laboratoire

Engagement en 2024

- Mme Mélanie Mignardot, engagée à 70% le 01.04.2024 pour remplacer Mme Sophie Madonia (80%) durant son congé maternité.

Engagements en 2025

- Mme Mélanie Mignardot engagée à 60% le 01.01.2025 à la suite de la démission de Mme Sophie Madonia (80%) au 31.12.24.

- 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 d'analyses d'année en année.

À 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 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
Tiffany Thébault	100	
Laurence Vaucher	60	
Catherine Conus	60	
Stéphanie Grangier	40	
Mélanie Mignardot	60	
Olivia Dénervaud	60	

Conseil en service alimentaire

Assuré en 2024 par mesdames Noémie Héritier, Alix Vuichard, Lucie Mouron, Céline Fragnière et Magali Leibzig

Conseil et prélèvements

En 2024, le service de conseil est assuré par Mmes Noémie Héritier, Lucie Mouron et Alix Vuichard, tandis que la partie prélèvements est prise en charge par Mmes Céline Fragnière et Magali Leibzig.

Le secteur des métiers de bouche, regroupant l'agroalimentaire, l'hôtellerie et la restauration a connu une réorganisation en cours d'année. À cette occasion, Mme Mouron a été remplacée par Mme Vuichard.

Mmes Noémie Héritier et Alix Vuichard sont responsables du conseil en hygiène et sécurité alimentaire pour l'ensemble des clients. Elles assurent également la gestion des nouveaux clients ainsi que les contacts avec la clientèle.

De leur côté, Mmes Céline Fragnière et Magali Leibzig s'occupent de la collecte et du prélèvement des échantillons, en plus de la gestion administrative du service.

L'activité de conseil se traduit par diverses interventions, notamment : un accompagnement personnalisé sur site ou à distance (étiquetage, valeurs nutritives, assistance à la conception de nouveaux locaux, etc.), un suivi spécifique en cas de non-conformités aux analyses, un appui à la mise en place de systèmes de management de la sécurité alimentaire (HACCP, FSSC 22000, ISO 22000, ISO 9001, Fromarte, autocontrôles spécifiques), ainsi que des formations en entreprise et la préparation et la correction d'examens.





Quelques chiffres et événements décrivant l'année 2024

Le prélèvement d'échantillons a nécessité **979 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 :

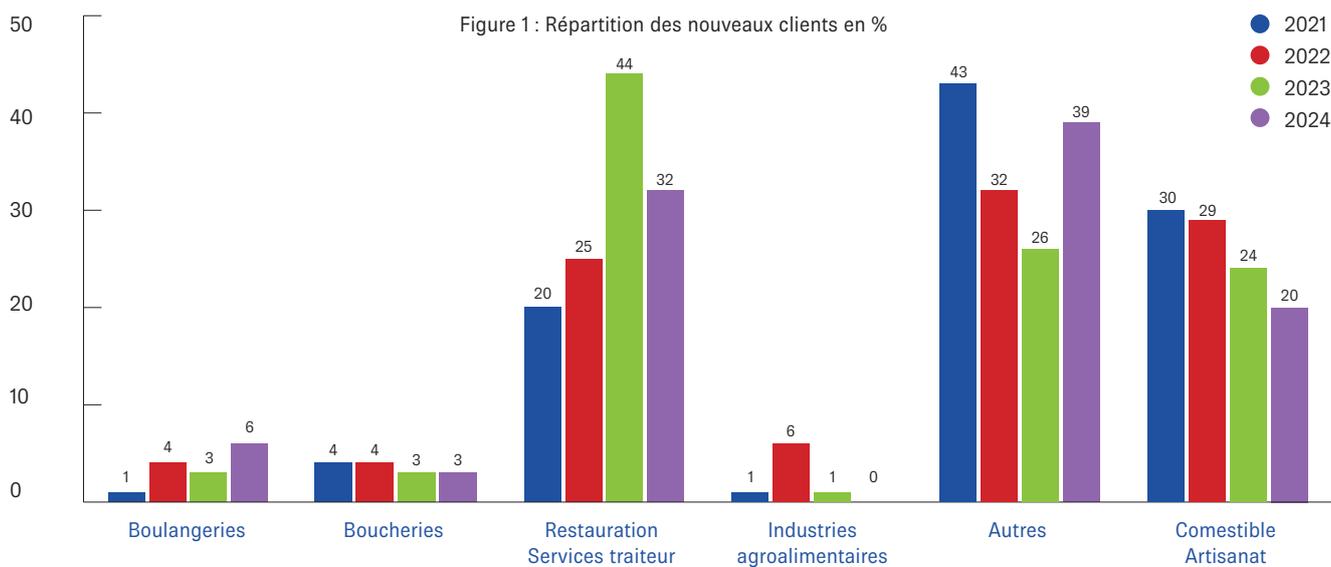
- 150 audits avec inspection des locaux et évaluation de l'hygiène et du système qualité sur site selon le guide de bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR).
- Le soutien à la mise en place ou révision du système de management de la qualité (HACCP) pour 6 entreprises.
- La mise en place d'autocontrôle pour 17 établissements
- 9 demandes pour des vérifications liées 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 7 entreprises du domaine fromager, boulanger, légumerie et des ovoproduits.
- Le soutien, le conseil à la certification et recertification Fromarte pour 16 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 effectué pour 3 fromageries.
- Un contrat est établi afin d'assurer la gestion de l'hygiène comprenant du conseil et des prélèvements alimentaires au sein de manifestations.



“
979
déplacements
pour les
prélèvements
en 2024. ”

Évolution des clients en 2024

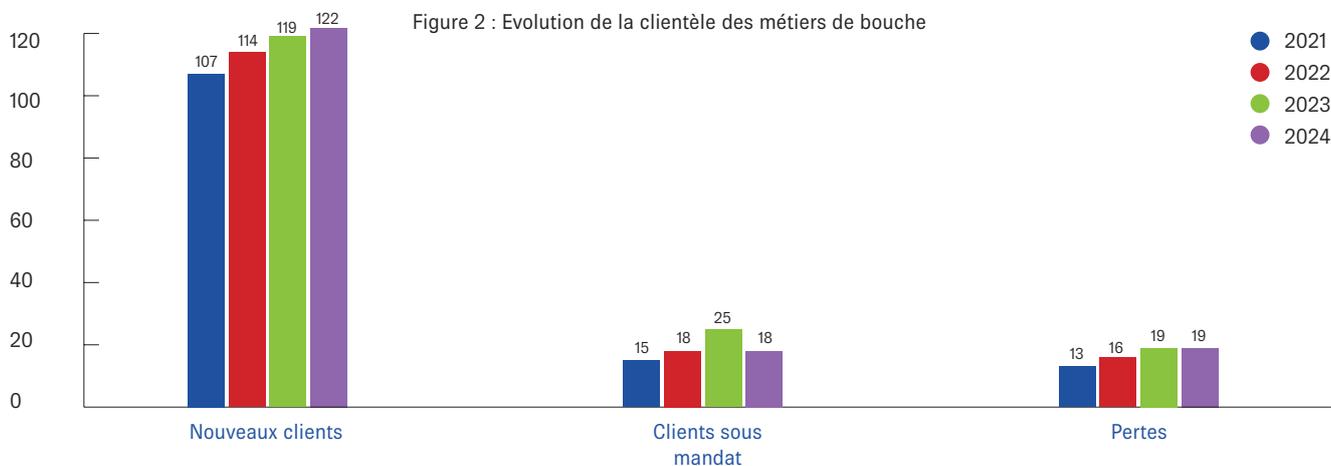
L'année 2024 nous a permis d'acquérir **122 nouveaux clients** répartis selon les secteurs suivants (Figure 1).



Parmi ces 122 clients, 18 ont adopté un plan d'analyse annuel. La majorité des clients réalise des analyses ponctuelles selon les 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



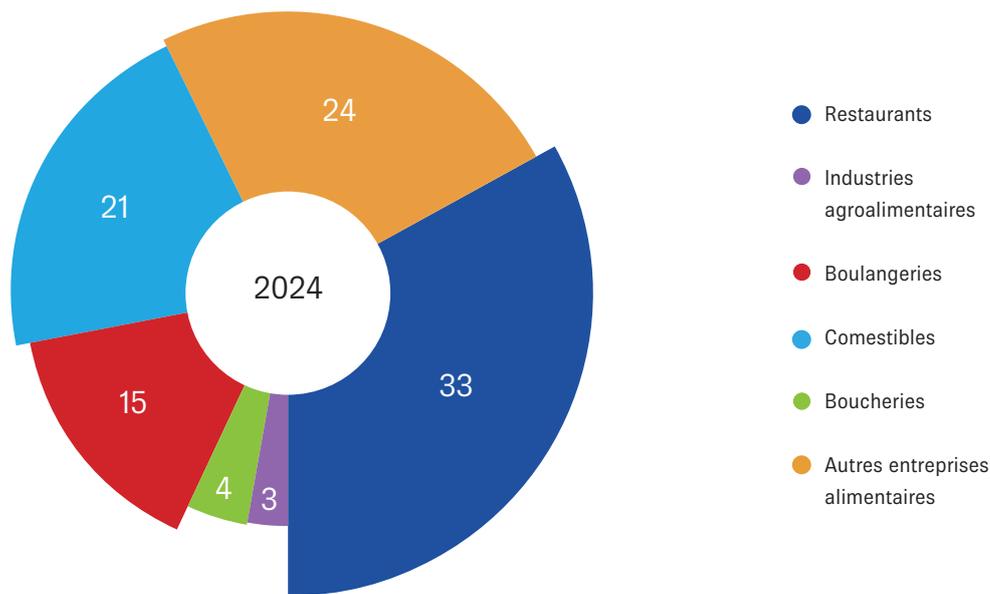
Pour les 19 clients perdus en 2024, la majorité des pertes est due à la cessation, la faillite ou la remise d'activité. La figure 2 présente les nouveaux clients,

ceux sous nouveaux mandats mais également les clients perdus.

Répartition de la clientèle actuelle par secteur

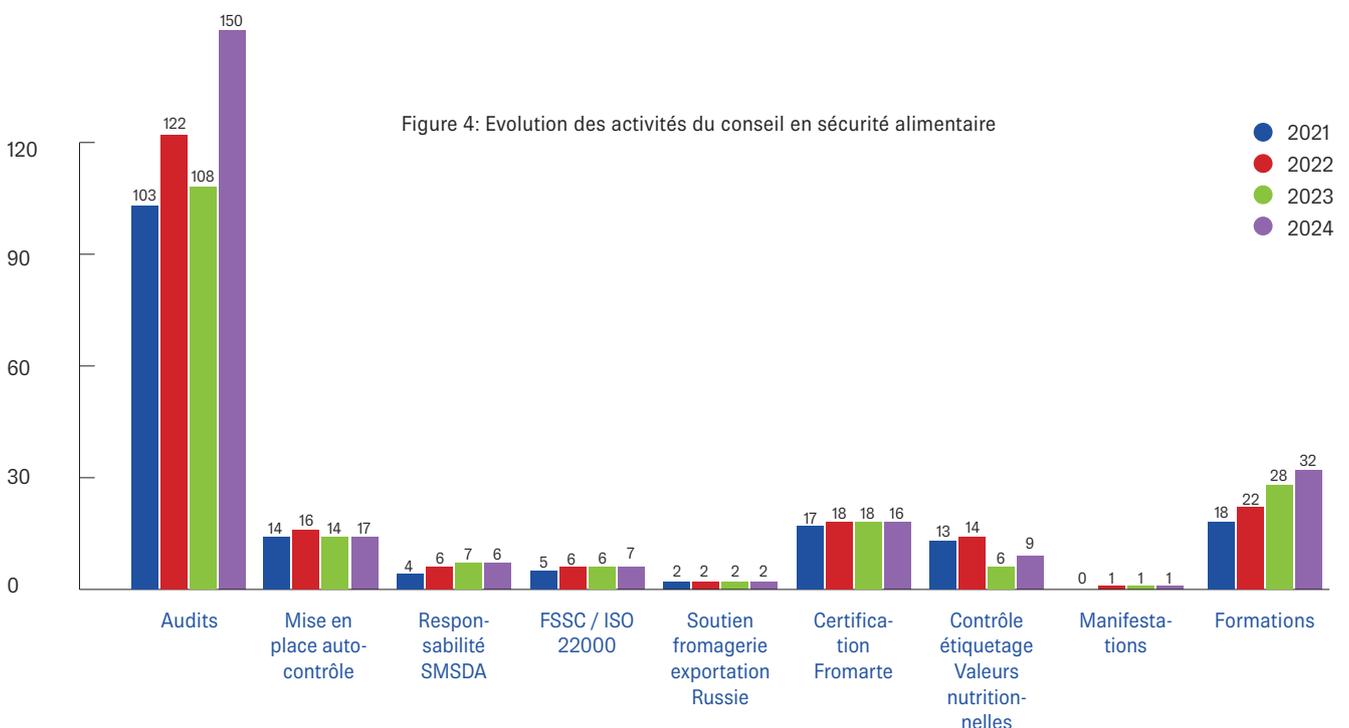
La figure 3 ci-dessous démontre la répartition des clients en fonction du secteur d'activité. Durant l'année 2024, les mandats liés à la restauration ont subi la plus forte augmentation.

Figure 3 : Répartition de la clientèle par secteur en 2024 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.



Conseil en fromagerie

Par M. Nicolas Genoud, conseiller en fromagerie

Consultations en fromageries

La répartition du temps consacré au conseil en fromagerie se concentre principalement sur les fromageries produisant du Gruyère AOP. À la fin de l'année 2024, trente-sept fromageries villageoises transforment leur lait en Gruyère AOP. Parmi elles, trois produisent du Gruyère AOP bio, dont une fabrique exclusivement du lait bio.

En 2024, plusieurs fromageries ont connu des changements de fromagers. La fromagerie de Bullet a repris ses activités le 1er juillet 2024 après une année de fermeture due à la démission de l'ancien fromager. Par ailleurs, de nouveaux fromagers ont été nommés dans trois autres fromageries, à Ecoteaux, Villarzel et à la fromagerie des Landes au Solliat. Toutes ces fromageries ont été accompagnées avec le plus grand soin afin d'assurer un bon lancement de la production.

Chaque année, plusieurs projets de rénovation ou de construction sont étudiés et un ou deux aboutissent généralement. En 2023, la construction de la nouvelle fromagerie de Senarclens a débuté. Les travaux ayant pris du retard, les premières fabrications devraient débuter en juin 2025.

Concernant les fromageries artisanales spécialisées dans la fabrication de fromages à pâte molle et mi-dure, aucun changement n'a été apporté aux contrôles de la qualité du lait ni aux processus de production. Les activités de transformation à la ferme continuent de répondre à une demande soutenue, mais elles



peuvent nécessiter beaucoup d'efforts pour des rendements relativement faibles. En général, les artisans fermiers ou les petits transformateurs laitiers sous-estiment les coûts liés à l'hygiène, à la gestion de la qualité et aux contrôles associés. Le conseiller est souvent sollicité après les visites des autorités de contrôle cantonales.

Formation continue pour les fromagers :

Sujets des formations continues proposées par Agroscope et animées par John Haldemann:

- 1. Les nettoyages CIP en fromagerie**
- 2. Débriefing listéria SPP dans l'environnement**

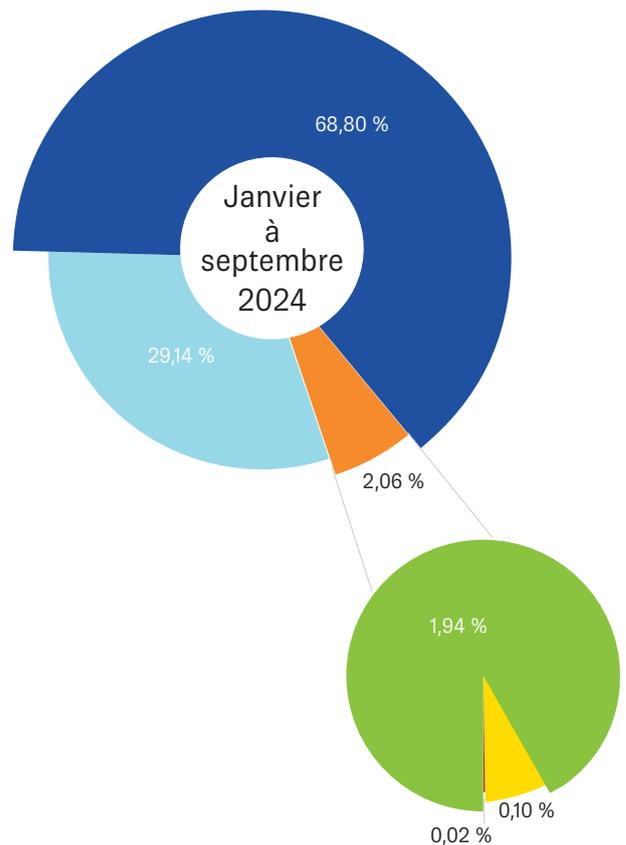
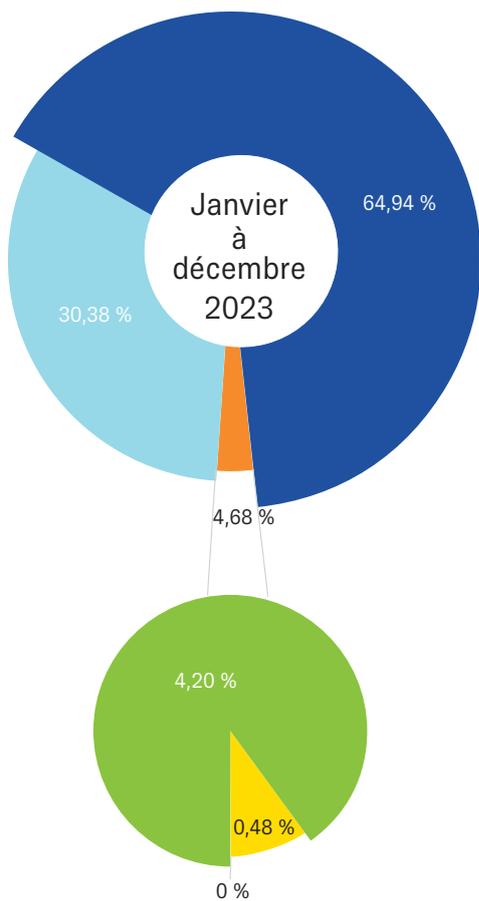
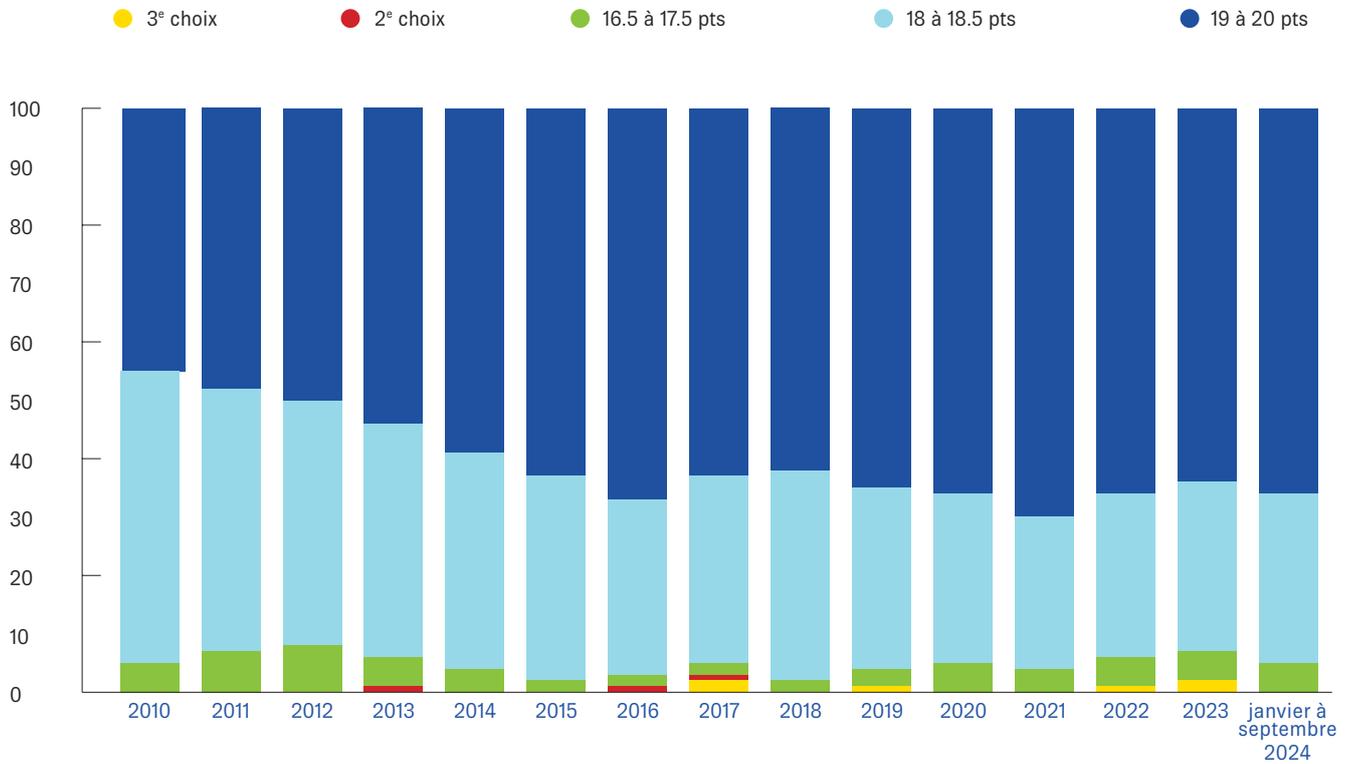
En 2024, une attention particulière a été portée à la mise en œuvre des nouvelles directives de la branche fromagère, établies par Fromarte, ainsi qu'à l'adaptation des normes pour les plans d'analyses annuels.

“

À la fin de l'année 2024, **37** fromageries villageoises transforment leur lait en Gruyère AOP, dont trois en Gruyère AOP bio, avec une fromagerie produisant exclusivement du lait bio.

”

Qualité annuelle des Gruyères AOP du canton de Vaud:



Qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud

Après une année 2023 plus difficile en termes de qualité, marquée par une nette augmentation de la part de 1B par rapport aux années précédentes, l'année 2024 (de janvier à septembre) affiche une nette amélioration. La proportion de 1B – 2ème et 3ème choix a diminué de 4,68 % à 2,06 %. La diminution de la production fromagère pour la fin de 2023 et 2024 constitue le changement le plus notable en matière de qualité, impactant directement les caractéristiques de conservation des fromages. Les taxations de 19 à 20 points représentent 68,8 %, faisant de 2024 la deuxième meilleure année depuis la création de l'Interprofession du Gruyère. La moyenne des taxations s'établit à 18,97 points, un résultat remarquable.

Le point :

C'est un réel plaisir de contribuer à l'excellence des fromages en collaborant avec des artisans passionnés, animés par leur créativité et leur engagement à surmonter les défis. Je leur exprime toute ma gratitude pour leur confiance, leurs échanges et leur précieuse collaboration, qui nous permettent d'assurer des produits d'exception, quels que soient les défis rencontrés. Ensemble, nous en sortons plus forts !
Bravo et Merci.

Nicolas Genoud



Conseil d'alpage

Par M. Stéphane Jayet, conseiller d'alpage

*Mer de brouillard
au pied de la petite
Dent au Pont*



La saison d'alpage 2024 restera en mémoire pour sa restriction des quantités, encore inédite en alpage. Des acheteurs de fromage ont préféré se tourner vers d'autres fromages que notre Gruyère d'alpage AOP.

La formation continue s'est faite à Bassins pour le côté Jura vaudois et à Bex pour les alpages des Alpes. Pour la troisième année, 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. Une demi-journée a été consacrée à l'assurance qualité et à l'autocontrôle à l'alpage ou à la ferme.

Pour le début de la saison 2024, la pluie était au rendez-vous. Certains pâturages ont été passablement abimés par le passage des animaux.

Heureusement, après quelques semaines compliquées, la météo s'est améliorée et les réserves d'eau ont permis la pousse de l'herbe pendant tout l'été. Très peu d'eau a été transportée pour le ravitaillement des citernes.

La qualité du lait a de nouveau beaucoup varié pendant la saison. La graisse était plus rare dans les cuves, alors que les caillés étaient plus fermes qu'habituellement. Il a donc fallu adapter les fabrications par rapport à cet or blanc qui reste une matière vivante.

L'automne chaud nous a donné du fil à retordre avec le climat des caves. Certains fromages ont, malgré tout, graissé.

Pour la partie vaudoise, la moyenne de la première taxation des Gruyères AOP alpages a été de 18.88 points, avec 4 % en qualité B, alors que la deuxième partie de saison a été meilleure que la saison précédente avec 18,80 points et seulement 3% en qualité B contre 13% l'année précédente.

La teneur en eau des fromages est légèrement plus basse qu'habituellement, alors que les teneurs en sel des fromages sont revenues aux normes souhaitées. De meilleurs résultats ont été obtenus par rapport à 2023 avec de plus petites quantités en qualité B !



Classification des fromages au Cheese Awards à Berne

L'automne dernier, l'Interprofession du Gruyère a récompensé les fromageries et alpages ayant obtenu les meilleurs résultats sur les cinq dernières années. Concernant les alpages vaudois, huit alpages ont reçu des distinctions. Seulement trois alpages vaudois avaient été appelés en 2019.

Il s'agit de la Moësetta et de la Givrine pour l'or et du Boutavent pour le bronze. La Bassine, le Cerney, Praz Rodet, la Bursine, les Grands Plats de Bise pour des diplômes. Plusieurs autres alpages n'étaient pas loin d'être aussi diplômés. D'autres alpages ont fait des distinctions aux World Cheese Awards au Portugal et aux Cheese Awards à Berne. Félicitations à tous !

L'ARQHA a été conviée comme membre du jury au Cheese Awards au Wankdorf à Berne.

La saison 2025 s'annonce encore compliquée pour le marché du fromage d'alpage. Comme ces dernières années, des changements de fromagers sont de nouveau annoncés dans les alpages. Plusieurs chalets ont subi des travaux pendant l'hiver et la mise en route des installations est toujours un défi de taille.

Conseil de traite

Par M. Gilles Hauser, conseiller en production laitière

Répartition des visites

Comme ces dernières années, environ 275 conseils et visites ont été effectués durant l'année 2024. Cette année, 95% des interventions ont eu lieu chez les producteurs de lait de fromagerie.

Cette différence entre fromagerie et industrie est due, en partie, aux exigences plus élevées pour le lait de fabrication.

On constate qu'il est très important d'avoir une bonne collaboration entre producteurs, acheteurs et installateurs de machines à traire.

Les conseils effectués pendant la traite sont très importants pour une meilleure vision des problèmes.

“ En 2024, **95 %** des visites ont concerné les **producteurs de lait de fromagerie.** ”



95%
Fromagerie



5%
Industrie



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

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. Cette année, nous avons été épargnés par les fortes chaleurs de l'été qui sont l'un des facteurs provoquant les mammites.

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.

Réductase – propioniques – butyriques

Cette année, peu de problèmes de butyriques malgré une année humide et propice à leur prolifération en raison de la présence de boue dans les pâtures.

Les cas de propioniques avec des résultats élevés sont assez faciles à voir et à régler. Certains cas, juste en-dessus de la limite, sont parfois plus difficiles à détecter.

La réductase reste le problème le plus difficile à résoudre. 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). Une augmentation des produits de nettoyage et de leur concentration ainsi qu'une utilisation peu ciblée de produits de désinfection favorisent l'élimination de la quasi-totalité des germes et provoque un déséquilibre de la flore dans les installations.

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

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 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 Lucie Mouron, Héritier Noémie et Alix Vuichard

Diverses formations

Les cours suivants sont réalisés :

- Cours à option, transformation du lait avec les apprentis de 3ème – 5 jours.
- Formation alpagistes et guide de bonnes pratiques – 2 jours.
- Formation lait : Obtention des paiements directs – 1 jour.
- Journée JOM des enfants – 1 jour.
- Cours sur l'hygiène et la qualité avec les apprentis pour les cours interentreprises Prométerre – 3 jours.
- Hygiène et législation pour les praticiens en micro-fermes, Agrilogie Marcelin – 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)

32 formations d'une durée de 1h30 à 2h00 ont été données en 2024 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 l'un des modules destinés à l'obtention de la licence Cafés et Restaurants. 5 sessions d'examen ont été corrigées durant l'année.

Le mandat en collaboration avec Hôtel et Gastro Formation est toujours en place. Pour ce faire, 2 journées complètes de formations sur l'hygiène et la législation sont données pour les modules de brevet « Chef cuisinier » & « Responsable de la restauration ».

“ 32

formations sur l'hygiène et la sécurité alimentaire ont été dispensées en 2024 aux métiers de bouche.

”

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

- Au près 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 of the page; and a few small white dots. 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