MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

AVIS DE RECRUTEMENT « Contrat PrAB[1] » POUR L'ACCÈS AU CORPS DES TECHNICIENS SUPÉRIEURS DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRICULTURE

Spécialité vétérinaire et alimentaire

En application de la loi n° 2017-86 du 27 janvier 2017 modifiée relative à l'égalité et à la citoyenneté et du décret n° 2017-1471 du 12 octobre 2017, est ouvert un recrutement PrAB visant à pourvoir **treize postes d'inspecteurs en abattoir**, emplois de niveau de technicien supérieur du ministère chargé de l'agriculture (TSMA) – spécialité vétérinaire et alimentaire (VA).

Ce dispositif permet aux agents recrutés d'occuper un emploi de catégorie B de la fonction publique (diplôme de niveau IV - baccalauréat) par un contrat de droit public et de bénéficier d'une formation de préparation au concours d'accès au corps des TSMA.

La localisation des postes offerts est la suivante :

Localisation des postes	Structures administratives d'affectation
Abattoir BIGARD SVI - rue de l'Oze - 21150 VENAREY LES LAUMES	DDPP de la Côte-d'Or
Abattoir de BRIOUDE (S.E.A.B) Avenue Pierre Mendès France - 43100 BRIOUDE	DDCSPP de la Haute-Loire
Abattoir BIGARD Zone Artisanale Charbonnière - 71480 CUISEAUX	DDPP de Saône-et-Loire
Abattoir de Houdan - Etablissements Guy Harang Zone industrielle Saint-Mathieu - rue du Moulin des Arts - 78550 HOUDAN	DDPP des Yvelines
Abattoir SOCOPA Viandes Beaumont - 61230 CROISILLES	DDCSPP de l'Orne
Abattoir SOC VIOL FRERES Avenue Quentin Miglioretti - 44110 CHATEAUBRIANT	DDCSPP de la Loire-Atlantique
Société Briecoise d'Abattage (SBA) ZI des Pays-Bas - 29510 BRIEC **Socabaq** 10 rue Louis - Le Bourhis BP 608 - 29551 QUIMPER	DDPP du Finistère
Abattoir ELIVIA Z.I La Coudère - 49220 Le LION D'ANGERS	DDCSPP du Maine et Loire
Abattoir BIGARD SVI - 42 rue Ludovic Julien - 81100 CASTRES	DDCSPP du Tarn
SVI de l'Abattoir de Villefranche de Rouergue ZA la Madeleine -12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE	DDCSPP de l'Aveyron

[1] PrAB : Dispositif d'accompagnement des agents publics recrutés sur contrat à durée déterminée et en suivant en alternance une préparation aux concours de catégorie A ou B

Abattoir de JOSSIGNY 2, chemin des Chaudronniers - 77600 JOSSIGNY	DDPP de Seine-et-Marne
Abattoir Volailles Rémi RAMON SA 38 Rue du Dr Cumin - 53250 JAVRON-LES-CHAPELLES	DDCSPP de la Mayenne
Abattoir de Saint-Pierre Avenue Charles Isautier - ZI 3 – 97410 Saint-Pierre	DAAF de la Réunion

Les fiches décrivant les missions de chacun des postes sont annexées au présent avis de recrutement.

Ce recrutement est ouvert :

- **aux jeunes gens sans emploi âgés de 28 ans au plus**, soit nés au plus tard le 29 juin 1992 ;
- **aux personnes âgées de 45 ans et plus en situation de chômage de longue durée*,** soit nées avant le 29 juin 1975, bénéficiaires du revenu de solidarité active, de l'allocation de solidarité spécifique ou de l'allocation aux adultes handicapés, ou du revenu minimum d'insertion ou de l'allocation de parent isolé dans les départements d'outre-mer et les collectivités de Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Saint-Pierre-et-Miquelon.

* Les personnes considérées comme étant en situation de chômage de longue durée sont celles dont la durée d'inscription à Pôle emploi est d'au moins 12 mois dans les 18 derniers mois.

Les personnes ayant la qualité d'agent public au moment du recrutement ne peuvent bénéficier de ce dispositif. La date à prendre en compte est la date limite de dépôt du dossier de candidature.

Les candidats doivent également satisfaire aux conditions de recrutement en qualité d'agent contractuel de droit public, à savoir :

- ils doivent jouir de leurs droits civiques,
- les mentions éventuellement portées au bulletin n° 2 de leur casier judiciaire doivent être compatibles avec l'exercice des fonctions ;
- ils ne doivent pas faire l'objet ni avoir subi, en France ou dans un autre État, de condamnation incompatible avec l'exercice de leurs fonctions ;
- ils doivent être en position régulière au regard du code du service national.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que l'exercice de certaines missions en qualité d'agent public n'est ouvert qu'aux personnes de nationalité française (exercice de prérogatives de puissance publique). Cette condition sera appréciée dès le recrutement au regard des missions définies sur le contrat PrAB.

Les candidats présentent un dossier de candidature devant une commission locale de sélection. Le dossier de candidature est envoyé **au plus tard le 29 juin 2020** (le cachet de La Poste faisant foi) au service de recrutement de la direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations – DD(CS)PP dont dépend le poste offert à l'adresse figurant sur la fiche de poste correspondante et annexée au présent avis.

Le dossier comprend :

- **un curriculum vitae** (descriptif du parcours antérieur de formation et, le cas échéant, de l'expérience professionnelle du candidat) ;
- **une copie des diplômes détenus** ;
- **une lettre de motivation à rejoindre le service public** et à occuper le poste proposé et tous éléments supplémentaires permettant à la commission de sélection de vérifier si le

candidat présente les aptitudes pour occuper l'emploi à pourvoir et de s'assurer qu'il est en mesure de remplir les conditions exigées pour présenter le concours de TSMA ;

- **un certificat médical d'aptitude** à l'exercice de l'emploi sur lequel le candidat postule ;
- **une copie des justificatifs de situation permettant de bénéficier du dispositif PrAB** (inscription de longue durée à Pôle emploi, attestation de la CAF de perception des minima sociaux) ;
- **une copie d'une pièce d'identité valide** ;
- **une attestation d'affiliation à l'assurance maladie**.

Les commissions locales de sélection étudieront les dossiers de candidatures du 6 au 17 juillet 2020. **Seuls seront convoqués à un entretien les candidats dont les dossiers auront été retenus par les commissions**.

L'audition des candidats sélectionnés se déroulera du 17 au 27 août 2020 et sera organisée par la DD(CS)PP dont dépend le poste offert.

La sélection définitive sera opérée par chaque commission locale à l'issue des entretiens le **27 août 2020**.

Les candidats retenus seront recrutés dans des emplois permanents de niveau du 1er grade des TSMA par un **contrat de 12 mois prenant effet au 21 septembre 2020 assorti d'un parcours de formation adapté pour se présenter aux épreuves du concours correspondant au niveau du poste occupé.** Pour réaliser ce parcours, les agents rejoignent la classe préparatoire intégrée de l'Institut national de formation des personnels du ministère de l'agriculture (INFOMA) et bénéficie d'une formation adaptée et personnalisée, ainsi que du tutorat sur poste et d'un accompagnement pédagogique personnalisé. La préparation aux épreuves écrites aura lieu de septembre 2020 à fin février 2021. La préparation aux épreuves orales se déroulera sur une semaine de présentiel en avril/mai 2021, entre le résultat de l'épreuve écrite et l'oral du concours.

La participation au concours correspondant au niveau du poste occupé est obligatoire.

Les agents recrutés bénéficient, pendant la durée du contrat, d'une rémunération (traitement) d'un montant équivalent au traitement indiciaire qui est servi aux TSMA stagiaires issus du concours externe de recrutement au premier grade. A titre indicatif, le traitement brut mensuel s'élève à 1607,30 euros pour un agent recruté au 1er échelon du 1er grade (indice brut 372 au 1er janvier 2019) ; cette rémunération évolue dans les mêmes conditions que celle des fonctionnaires stagiaires.

Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Côte-d'Or
Service vétérinaire – concurrence consommation répression des fraudes - protection de l'alimentation humaine
Abattoir de Venarey les Laumes
Rue de L'Oze – 21150 VENAREY les LAUMES

N°ODISSEE : A6D2100060
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° du poste : **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 21 compte 55 agents, dont 10 en abattoirs et 45 agents à Dijon. Elle gère actuellement 2 abattoirs d'animaux de boucherie agréés, Venarey-les-Laumes, Chatillon sur Seine et 1 atelier de traitement de gibier. Venarey est mono-espèces (12 000 T environ) - inspection vétérinaire y est assurée par 5 techniciens et 2 vétérinaires officiels. L'inspection relève du service vétérinaire – concurrence consommation répression des fraudes - protection de l'alimentation humaine qui regroupe 21 agents	
Objectifs du poste	Inspection en abattoirs	
Description des missions	Réaliser l'inspection ante et post mortem des animaux de boucherie abattus Assurer la gestion des produits consignés et saisis : réaliser les inspections, enregistrer les décisions dans le logiciel informatique, faire connaître la décision, se coordonner avec le vétérinaire de l'abattoir Remplacer dans les autres abattoirs du département Organiser, préparer et réaliser les inspections des locaux et du fonctionnement de l'abattoir, rédiger le rapport d'inspection, proposer une suite à l'inspection au VO de l'abattoir PSPC : prendre connaissance des prélèvements attribués à l'abattoir et des notes de service afférentes, préparer et réaliser les prélèvements, être capable de donner les éléments de traçabilité en cas de résultat défavorable Assurer en collaboration avec le service santé animale de la direction, la gestion de l'abattage des animaux issus des élevages suspects ou infectés de tuberculose bovine (inspection renforcée, prélèvements pour abattage diagnostic).	
Champ relationnel du poste	Personnels de la DDPP21 (siège et autres inspecteurs en abattoirs) Personnel de la structure d'abattage	
Compétences liées au poste	**Savoirs** Connaissance de l'inspection en abattoir Connaissance de SIGAL et SI2A Connaissance de la réglementation afférente	**Savoir-faire** Aptitude à travailler en équipe et en autonomie Application démarche qualité
Personnes à contacter	Anne DUPIRE, chef du SV - CCRF- PAH : 03 80 29 42 83 Sarah QUIGNARD, adjoint au chef du SV - CCRF- PAH : 03 80 29 44 30 courriel : ddpp@cote-dor.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire
Direction de la Cohésion Sociale et
de la Protection des populations de la Haute Loire
Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments
Abattoir de Brioude (S.E.A.B)
Avenue Pierre Mendés France
43100 BRIOUDE

N°ODISSEE : A6D4300049
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">En résidence administrative à Brioude, l'agent sera formé prioritairement dans cet abattoir.
Le service d'inspection est composé de deux techniciens et d'un vétérinaire officiel.
Au terme de sa formation, il pourra être amené à effectuer des remplacements dans les autres abattoirs du département.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Réalisation des inspections ante mortem et post mortem et des inspections hors chaîne de l'abattoir.</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">Dans un premier temps en tutorat puis en autonomie :

1/ Inspection « produits » permanente :
Inspection ante mortem en tant qu'auxiliaire officiel (premier niveau : surveillance des contrôles réalisés par l'abattoir, contrôle de l'état sanitaire des animaux, contrôle d'identification, vérification documentaire, contrôle de la protection animale, etc.),
Inspection post mortem : inspection des carcasses et abats, mise en consigne, contrôle traçabilité, réalisation de prélèvements,
Traitement administratif des inspections et renseignement des bases de données informatiques

2/ Inspection « hors chaine »
Réalisation des inspections thématiques programmées en appui du vétérinaire officiel.
Utilisation des fiches de non-conformités.</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Sous l'autorité de la chef du service Sécurité sanitaire des aliments et du vétérinaire inspecteur contractuel.
Travail en équipe avec les techniciens en poste à l'abattoir et relations avec les agents du siège.
Relations avec le responsable, les opérateurs et les usagers de l'abattoir.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Connaissances techniques et juridiques de base.
Maîtrise des méthodes d'inspection et des outils métiers (resytal/sigal). Pratique courante des outils bureautiques.</td><td>Aptitude à travailler en équipe,
Capacité d'adaptation et réactivité,
Capacités organisationnelles,
Savoir rédiger,
Faire preuve de qualités relationnelles.</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Mme Marie-Claire MARGUIER – directrice départementale
M. Pierre-Yves HOULIER – directeur départemental adjoint
Mme Cécilia MOURGUES – chef du service Sécurité sanitaire des aliments

Tel : 04 71 05 32 36
Mél : ddcspp-directeur@haute-loire.gouv.fr ou
cecilia.mourgues@haute-loire.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire
Direction départementale de la protection de population de SAONE-ET-LOIRE
Abattoir Bigard
ZA la Charbonnière - 71 480 CUISEAUX

N°ODISSEE : A6D7100068
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">Abattoir Bigard / Cuiseaux
Unité d'abattage de gros bovins agréé pour 50000T à laquelle sont annexés un atelier de désossage, un atelier de production de viandes hachées et un entrepôt.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Contrôler les conditions d'abattage des animaux dans le respect de la protection de l'animal.
Contrôler les conditions de préparation des carcasses dans le respect des conditions d'hygiène
Inspecter les carcasses dans le respect de la réglementation européenne</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">Assurer toutes les missions d'inspection sur chaîne et hors chaîne, ainsi que dans les ateliers annexés, impliquant de la polyvalence.</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Intégration dans une équipe d'inspection de 15 inspecteurs dont 2 vétérinaires officiels.
Poste par nature relativement polyvalent compte tenu des missions à assurer.
Aptitude au dialogue avec le personnel des entreprises et les usagers.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Rigueur dans l'inspection
Connaissances des règles en matière de sécurité sanitaire des aliments
Connaissances de l'anatomo-pathologie</td><td>Travail en équipe, rigueur et disponibilité.</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">M. André KLEIN - Directeur
Mme Valérie KROELY-GARIN, – cheffe du service Qualité de l'Alimentation
Tél : 03 85 22 57 00

courriel : ddpp@saone-et-loire.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Yvelines
Abattoir de HOUDAN - Rue du moulin des arts - 78550 HOUDAN

N°ODISSEE : A6D7800027

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">Au sein de la DDPP des Yvelines (72 agents), l'inspecteur fera partie de l'équipe d'inspection de l'abattoir HARANG à HOUDAN (abattoir de porcs de 12 000 t/an) composé d'un vétérinaire cadre de proximité et de 4 inspecteurs relevant du service des produits alimentaires (PA).</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Réalisation des inspections ante-mortem et post-mortem
Participation aux inspections de l'abattoir</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">- Inspection ante-mortem (contrôle de l'état sanitaire des animaux et de l'identification, vérification documentaire, contrôle en protection animale)
- Inspection post-mortem : inspection des carcasses et abats, mise en consigne, contrôle traçabilité, réalisation de prélèvements,
- Inspection de la chaîne d'abattage,
- Traitement administratif des inspections, renseignement des bases de données et tableaux, traitement et transmission de données,
- Participation à la préparation de la certification export.</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">L'agent est sous l'autorité du vétérinaire responsable de l'équipe d'inspection de l'abattoir, du chef du service santé protection animales abattoirs et environnement et de son adjointe.
Travail en équipe, 4 jours/semaine.
Relations avec les personnels de l'abattoir et l'exploitant.
Relations avec les agents du service SP2AE et des autres services de la DDPP.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Connaissances techniques et juridiques de base.
Maîtrise des méthodes d'inspection et des outils métiers (resytal/sigal). Pratique courante des outils bureautiques.
Débutant accepté</td><td>Savoir travailler en équipe,
Capacité d'adaptation et réactivité,
Rigueur et méthode
Pédagogie
Ponctualité</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Jean-Bernard BARIDON, directeur de la DDPP 78Tél. : 01 30 84 10 40
mail : jean-bernard.baridon@yvelines.gouv.fr
Céline GERSTER, directrice adjointe de la DDPP 78 Tél : 01 30 84 13 47
mail celine.gerster@yvelines.gouv.fr
Guillaume GAUTHEROT Chef du service SP2AE Tél 01 30 07 23 87
mail : guillaume.gautherot@yvelines.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de l'Orne
Abattoir SOCOPA – Beaumont – 61230 CROISILLES

N°ODISSEE : A6D6100069

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">La DDCSPP de l'Orne comprend 6 services regroupés sur le site d'Alençon.
92 agents y sont affectés dont 17 agents permanents travaillent dans les 3 abattoirs principaux du département.
La sous-unité de l'abattoir SOCOPA de Gacé comporte 8 agents et s'inscrit dans le service sécurité sanitaire des aliments (SV-SSA) composé de 26 agents.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Inspection sanitaire et qualitative en abattoir :
inspection des animaux vivants avant abattage
inspection des viandes après abattage
inspection des sous-produits animaux
inspection de l'établissement d'abattage et des locaux annexés</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">contrôle des règles de protection des animaux dans les moyens de transport et à l'abattoir
inspection ante-mortem et post-mortem, gestion des maladies animales, saisies sanitaires, laissez-passer
contrôle d'identification animale et de la traçabilité des animaux vivants et du devenir des sous-produits de l'abattage
mise en œuvre des plans de surveillance
gestion des alertes
préparation à la certification sanitaire , secrétariat en abattoir
possibilité de travailler sur autre site d'abattage dans le cas de suppléance.</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Autorités hiérarchiques :
Marlène COSTE, cheffe du service SSA.
Pierre DELGOVE, adjoint à la cheffe de service.
Liaisons fonctionnelles : responsables de l'abattoir, représentants des organisations professionnelles, agents des services CCRF et SV-SPAE de la DDCSPP</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>maîtrise des réglementations spécifiques
connaissances juridiques notamment en droit pénal
maîtrise des techniques de contrôle en SSA
formations en inspection des denrées alimentaires</td><td>qualités relationnelles d'écoute et de propositions
maîtrise des outils technologiques d'accès aux données
adaptation, réactivité face à des situations nouvelles ou des évolutions réglementaires</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Mme Marlène COSTE, cheffe du service SV-SSA, au 02 33 32 42 63
ou
M. Pierre DELGOVE, adjoint à la cheffe de service, au 02 33 32 42 51
mail : ddcspp@orne.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire
Direction Départementale de Protection des Populations de Loire-Atlantique
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
Service d'inspection de l'abattoir de Châteaubriant
avenue Quentin Miglioretti - 44110 Châteaubriant
N° ODISSEE : A6D4400063
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">DDPP : 89 agents - 5 sites
Abattoir de Châteaubriant : 1 vétérinaire officiel - 9 inspecteurs</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Assurer la préservation de la santé publique (des animaux et des consommateurs) en réalisant des contrôles réglementaires sur les animaux vivants, les viandes et sur l'établissement abattoir</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">- assurer une veille réglementaire et prendre connaissance des ordres de services et de leur revue, utiles à ses activités,
- réaliser l' inspection permanente à l'abattoir de Châteaubriant agréé pour l'abattage d'animaux de boucherie incluant notamment les missions suivantes :
inspection en bouverie (contrôle de l'identification des animaux, des conditions de transport des animaux, contrôle du respect de la protection animale),
inspection post mortem,
inspection hors chaîne de l'ensemble des secteurs de l'abattoir,
gestion administrative,
assistance technique en consigne et saisie,
assistance aux prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et plans de contrôle.
- informer les administrés.</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Abatteur, éleveurs, vétérinaires sanitaires, SRAL</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Diagnostiquer
Travailler en équipe
Dialoguer avec l'industriel et les opérateurs
Analyser des données
Rédiger</td><td>Sens de la pédagogie
Réactivité
Etre autonome
Capacité d'adaptation</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Marie JACOLOT - cheffe du service Sécurité Sanitaire des Aliments - 02 40 08 87 86 - marie.jacolot@loire-atlantique.gouv.fr
Abdellatif KAHOUACHE - chef du pôle abattoir de Châteaubriant - 02 40 28 31 91 - abdellatif.kahouache@loire-atlantique.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la protection des populations du Finistère
Abattoir Société Briecoise d'Abattage (SBA) - ZI des Pays-Bas - 29510 BRIEC

N°ODISSEE : A6D2900173

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">L'abattoir SBA est un établissement d'abattage de porcs de réforme 20000 tonnes/an. L'équipe d'inspection actuelle est composée de 6 inspecteurs (5,8 ETP sur le site - cat B) et de 1 VO. L'abattage est de 2200 truies/semaine, à une cadence de 80 truies/h.

L'abattoir SOCABAQ est un établissement d'abattage de bovins 14 000 tonnes/an. L'équipe d'inspection actuelle est composée de 5 inspecteurs et de 1 VO.

L'agent est appelé au cours de la semaine à intervenir sur les 2 sites d'abattage.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Missions d'inspections en abattoirs d'animaux de boucherie</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">L'inspecteur réalise toutes les tâches liées à l'inspection et notamment :
- inspection ante-mortem et post-mortem ;
- inspections hors chaîne : inspection pré-opérationnelle, l'hygiène du process, contrôle du PMS de l'établissement ;
- enregistrement, traitement et transmission de données ;
- réalisation des PSPC, contrôle des certificats export ;
- enregistrement, traitement et transmission de données relatives à l'abattage ;
- rédaction et enregistrement des inspections, renseignement des bases de données RESYTAL.</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Hiérarchie (dont vétérinaire officiel), Service santé et protection des animaux et végétaux, abatteur, éleveurs, transporteurs.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Maîtrise des réglementations spécifiques
Maîtrise des techniques de contrôle en abattoir
Connaissances juridiques générales
Maîtrise des outils informatiques (bureautiques, RESYTAL)</td><td>Savoir travailler en équipe
Capacité d'adaptation et réactivité
Savoir rédiger (procédures, RI)
Faire preuve de pédagogie, de fermeté et de diplomatie</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Patrick LE FLOC'H – Adjoint au chef du Service Alimentation - Tél : 02.98.64.67.79 - patrick.le-floch@finistere.gouv.fr
Clara MARCE – chef du Service Alimentation- Tél 02.98.64.36.35 - ddpp@finistere.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction Départementale de la Protection des Populations de Maine et Loire
Service d'inspection de l'Abattoir ELIVIA
ZI la Coudère - 49220 LE LION D'ANGERS

N°ODISSEE : A6D4900073
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">Le poste sera basé à 40 km d'Angers dans l'abattoir ELIVIA au LION D'ANGERS. Ce dernier est un abattoir de boucherie (47 000 t/an bovins uniquement) intégralement rénové en 2011/2012. L'atelier de découpe subi une profonde rénovation actuellement. L'équipe d'inspection comporte 11 agents dont 2 VO.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Réalisation des inspections ante-mortem et post-mortem ainsi que des inspections des ateliers du site selon l'organisation mise en place par le vétérinaire inspecteur, en concertation avec l'ensemble de l'équipe.</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">Missions d'inspection en abattoir de bovins :
sur chaîne (travail posté en boucherie),
hors chaîne (inspection établissement, évaluation du Plan de Maîtrise Sanitaire, inspection ante-mortem, protection animale, inspection post-mortem renforcée),
plan de surveillance et de contrôle
contrôle des conditions de transport des animaux,
certification à l'export,
inspection atelier de découpe annexé.</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Aptitude et intérêt pour le travail en équipe ainsi que pour les relations avec les industriels et les professionnels de l'élevage.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Connaissance :
en sécurité sanitaire des aliments,
de la réglementation sanitaire en abattoir,
du monde de l'abattoir.
Maîtrise des outils informatiques utilisés (RESYTAL, SI2A, bureautique...).
Méthodologie du contrôle et de l'inspection</td><td>Polyvalence, esprit d'initiative et autonomie dans les missions.
Aptitude pour le travail en équipe ainsi que pour les relations avec les professionnels.
Savoir rendre compte.
Qualités relationnelles et d'écoute.</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Francis LAURIAU - Responsable abattoir ELIVIA
02.41.95.35.04 - francis.lauriau@maine-et-loire.gouv.fr
Annick MAZEAU-MORIN - Chef du Service Vétérinaire en Abattoir
02.41.79.68.14 - annick.mazeau-morin@maine-et-loire.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations du TARN
Abattoir BIGARD
42 rue Ludovic Julien - Le Verdier St Palais
81100 CASTRES

N°ODISSEE : A6D8100068
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">Travail au sein de l'équipe du service vétérinaire d'inspection de l'abattoir Bigard à Castres (abattoir privé 39 000 T, bovins, ovins, caprins) constituée de 14 agents (techniciens) et 1 vétérinaire inspecteur non titulaire ante mortem 1 vétérinaire inspecteur non titulaire post mortem</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Missions d'inspection en abattoir de bovins - ovins</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">Inspection ante mortem (santé et protection animale sur animal vivant), Inspection post-mortem sur chaîne (inspection carcasse et abats), Inspection hors chaîne Poste administratif</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Hiérarchie, agents de l'équipe Personnel de l'abattoir</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Connaissance du milieu agricole Connaissance du milieu alimentaire</td><td>Travail en équipe Sens de l'observation Maîtrise des outils informatiques Implication, rigueur Adaptabilité</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Françoise MERMOUD, cheffe du service sécurité sanitaire des aliments 05 81 27 53 32/ ddcspp-directeur@tarn.gouv.fr

Véronique CABOT, secrétaire générale 05 81 27 53 41/ ddcspp-directeur@tarn.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de l'Aveyron
Abattoirs de Villefranche de Rouergue
ZA de la Madeleine
12 200 VILLEFRANCHE de ROUERGUE

N°ODISSEE : A6D1200086
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">La résidence administrative du poste est localisée à l'abattoir de Villefranche de Rouergue.
Les missions de ce poste sont prévues aux abattoirs de Capdenac et à l'abattoir de Villefranche de Rouergue
Abattoirs de Capdenac : 2 abattoirs sur le même site : abattoir privé de petits ruminants (1 700 T) et abattoir privé de porcins (10 400 T) – 1 vétérinaire officiel et 4,5 auxiliaires vétérinaires.
Abattoir de Villefranche de Rouergue : abattoir multi espèces 4 100T. 1 vétérinaire officiel - 3,5 a</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Inspection dans les abattoirs de Capdenac et de Villefranche de Rouergue</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">Inspection dans les domaines du référentiel métiers DGAL :
Inspection de l'établissement abattoir
Inspection produit : ante mortem et post mortem
Réalisation des prélèvements des plans de contrôle et de surveillance (domaine PSPC)
En tant que de besoin, appui à l'inspection dans les autres services vétérinaires d'inspection en abattoir du département</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Autres agents du service d'inspection
Professionnels</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Connaissance du monde de l'abattoir :
Connaissance réglementaire du domaine</td><td>Méthodologie du contrôle et de l'inspection
Être capable d'adaptabilité
Savoir se positionner vis à vis des équipes et responsables de l'abattoir
Savoir travailler en équipe
Savoir communiquer</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">M. Stéphane Torres responsable du service sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation et inspection en abattoir 05/65/73/40/66- stephane.torres@aveyron.gouv.fr
Mme Karine Sansous adjointe au chef de service SQSAIA- 05/65/73/40/62- karine.sansous@aveyron.gouv.fr
Mme Marie Lise beau Vétérinaire officiel du SVI de Villefrancje de Rouergue
05/65/45/47/90 marie-lise.beau@aveyron.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la protection des populations de Seine-et-Marne
Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation
Abattoir de Jossigny
2 Chemin des Chaudronniers 77600 JOSSIGNY

N°ODISSEE : A6D7700029
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° du poste : **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La Seine et Marne c'est près de 50% du territoire de l'Ile de France, une agriculture préservée et des pôles de développement régional majeurs (Roissy, Marne la Vallée et Sénart). Au sein de la DDPP (67 agents), le service SQSA (16 agents, dont 5 en abattoir) est chargé de l'inspection et du suivi des établissements agroalimentaires dont 2 petits abattoirs de ruminants et 10 petits abattoirs de volailles.	
Objectifs du poste	Inspecteur en abattoir d'animaux de boucherie	
Description des missions	Inspection de l'abattoir de Jossigny (respect des procédures en protection animale, en hygiène alimentaire) Inspection systématique des animaux à abattre et des carcasses Réalisation de prélèvements officiels Enregistrements des contrôles Rédaction de suites administratives et pénales	
Champ relationnel du poste	Chef du service, Responsable de l'abattoir, agents du service et ensemble des agents de la DDPP. Abatteurs et personnel des abattoirs, éleveurs, professionnels de l'agroalimentaire	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances réglementaires (paquet hygiène, protection animale) Connaissances techniques relatives à la sécurité sanitaire des aliments et aux établissements d'abattage	Aptitude au travail en équipe Travail rigoureux Utilisation des outils bureautiques Expérience souhaitée abattoir
Personnes à contacter	Paul MENNECIER - Directeur - 01 64 41 37 69 paul.mennecier@seine-et-marne.gouv.fr Sophie BELICHON - Cheffe de service SQSA - 01 64 41 37 60 sophie.belichon@seine-et-marne.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire
Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de la Mayenne
Abattoir SOFRAL & Rémi Ramon
Javron-Les-Chapelles / Lassay-les-Châteaux

N°ODISSEE : A6D5300084
Inspecteur.trice en abattoir PrAB

N° du poste : **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service qualité et sécurité de l'alimentation est composé d'environ 50 agents dont 8 au siège et 42 répartis sur 8 antennes au sein d'une DDCSPP de 110 agents. Le poste proposé se situe au sein du service d'inspection en charge des abattoirs Rémi Ramon (Javron-Les-Chapelles) et Sofral de Lassay-les-Châteaux.	
Objectifs du poste	Inspection en abattoirs de volailles à l'abattoir de Rémi Ramon (abattoir de volailles - poulet majoritairement de 19 600 tonnes / an) et Sofral (abattoir multi-espèces, environ 10 000 tonnes / an). Travail en horaires décalés, selon organisation de l'équipe. Suppléances en inspection en abattoir d'animaux de boucherie à l'abattoir Tébapail (Pré-en-Pail), abattoir multi-espèces d'environ 900 tonnes -Travail en horaires décalés, selon organisation de l'équipe.	
Description des missions	Mission principale : inspection de second niveau ante et post mortem en abattoirs de volailles et ateliers annexes. Missions hors chaîne dans les domaines SSA et protection animale, réalisation des PSPC, évaluation du PMS, inspection transport vif, gestion des alertes en abattoir de volailles. Missions secondaire en inspection sur chaîne d'abattage animaux de boucherie (toutes espèces) ante et post mortem, missions hors chaîne dans les domaines SSA et protection animale.	
Champ relationnel du poste	Equipe composée de 1 vétérinaire et de 3 techniciens répartis sur 2 abattoirs de volailles (Ramon et Sofral) - 1 abattoir de boucherie (Tébapail) en lien fort avec antenne de Socopa à Èvron (2 VO et 16 techniciens Collègues et cadres des autres secteurs et du siège de la DDCSPP Opérateurs et responsables de production et qualité des abattoirs et ateliers Eleveurs, vétérinaires praticiens, laboratoires d'analyses	
Compétences liées au poste	**Savoirs** Inspection des viandes en abattoir de volailles et des ateliers annexes aux abattoirs Inspection abattoir de boucherie.	**Savoir-faire** Travail en équipe Rigueur Bonne qualité relationnelle Bonne communication Autonomie
Personnes à contacter	Vincent HERAU Chef du service Qualité et sécurité alimentaire- DDCSPP53 Tél : 02-43-49-55-92 - courriel : vincent.herau@mayenne.gouv.fr - copie ddcspp-sg@mayenne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la Réunion
Service de l'alimentation
Boulevard de la Providence - 97489 Saint Denis Cedex

N°ODISSEE : A6O7400054
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste :
Catégorie : B</td></tr>
<tr><td colspan="2">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">La Réunion est un DOM où l'agriculture et l'activité économique sont particulièrement actives. La production y représente la moitié de l'agriculture de l'outre-mer français. L'île possède un abattoir d'animaux de boucherie multi-espèces, avec principalement des porcs et des bovins.
Le poste est basé au sein du service vétérinaire d'inspection de l'abattoir de SAINT PIERRE DE LA REUNION. Il est composé de 4 agents et de 1 vétérinaire officiel. Il est rattaché au pôle SPAE du service Alimentation.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Les missions et les tâches à accomplir sont toutes celles dévolues à un inspecteur en abattoir(fiche 27-3 du référentiel métier).
1. Inspection des animaux vivants, des produits et sous produits
2. Inspection de l'abattoir et du transport des animaux vivants (inspection hors chaîne)</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="2">Contrôle des animaux vivants, inspection sur chaîne, inspections ponctuelles
Selon programmation, réalisation de prélèvements PSPC
Réalisation des inspections ponctuelles de l'abattoir
des missions hors chaîne dans les domaines SSA et protection animale,, évaluation du PMS

Horaires décalés (prise de poste tôt le matin) sur une base de 32h40/hebdomadaires sur 4 jours
Travail sur chaîne d'abattage</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">Equipe des inspecteurs de l'abattoir
Relation avec les opérateurs et les responsables de production et qualité de l'abattoir
Hiérarchie : vétérinaire officiel, responsable d'unité, chef de pôle</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td>Ces compétences seront acquises dans le cadre du contrat sur le site de l''abattoir et lors de
regroupements de formation.
Connaissance :
de la filière viande
des techniques d'inspection
de la réglementation administratif et pénal</td><td>Aptitude à travailler en équipe
Capacité organisationnelle
Réactivité</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Mme Loïse de VALICOURT, chef du service de l'alimentation
Tel : 0262 33 36 71
courriel : loise.de-valicourt@agriculture.gouv.fr

M. Jean-François MOUNIAMA, Secrétaire Général
tél : 02 62 30 89 17
courriel : jean-francois.mouniama@agriculture.gouv.fr
Vous pourrez consulter sur le lien suivant http://intranet.national.agri/Livret-sur-l-Outre-Mer un document sur les conditions spécifiques applicables aux agents exerçant en Outre-mer.</td></tr>
</table>