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 de Villefranche de Rouergue ZA la Madeleine - 12200 VILLEFRANCHE DE ROUERGUE	DDETSPP de l'Aveyron
Abattoir de Kerméné Collinée - BP 6 - 22330 LE MENE	DDPP des Côtes-d'Armor
Abattoir de Feurs Société Forézienne d'Abattage - 42110 FEURS	DDPP de la Loire
Abattoir de volailles Galliance Zone industrielle de l'Hermitage - 44150 ANCENIS	DDPP de la Loire-Atlantique
Abattoir de Fleury-les-Aubrais 45, rue de Curembourg - 45400 FLEURY-LES-AUBRAIS	DDPP du Loiret
Abattoir Holvia Porc 162, rue Bas des Bois - 53000 LAVAL	DDETSPP de la Mayenne
Abattoir de Cosne-sur-Loire Zone industrielle Le Tremblat - 58200 COSNE-COURS-SUR-LOIRE	DDETSPP de la Nièvre
Abattoir de DOUAI Rue Basly - 59500 DOUAI	DDPP du Nord
Abattoir de Saint-Pol-sur-Ternoise Rue d'Ostreville - 62130 SAINT-POL-SUR-TERNOISE	DDPP du Pas-de-Calais
Abattoir d'Issoire Zone industrielle Les Listes - Impasse Antoine Vernière - 63500 ISSOIRE	DDPP du Puy-de-Dôme

[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 Houdan Zone industrielle Saint-Mathieu - Rue du Moulin des Arts - 78550 HOUDAN	DDPP des Yvelines
Abattoir ELIVIA 65, boulevard du maréchal Foch - 79302 BRESSUIRE	DDETSPP des Deux-Sèvres
Abattoir BIGARD 42, rue Ludovic Julien - Le Verdier St Palais - 81000 CASTRES	DDETSPP du Tarn

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 27 juin 1993 ;
- **aux personnes âgées de 45 ans et plus en situation de chômage de longue durée*,** soit nées avant le 27 juin 1976, 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 27 juin 2021** (le cachet de La Poste faisant foi) au Secrétariat général commun du département (SGCD) 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 5 au 9 juillet 2021. **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 26 au 30 juillet 2021 et sera organisée par le SGCD dont dépend le poste offert.

La sélection définitive sera opérée par chaque commission locale à l'issue des entretiens le **30 juillet 2021**.

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 20 septembre 2021 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 2021 à fin février 2022. La préparation aux épreuves orales se déroulera sur une semaine de présentiel en avril/mai 2022, 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'Alimentation
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des solidarités et de la Protection des Populations de l'Aveyron
Abattoirs de Villefranche de Rouergue
ZA de la Madeleine
12 200 VILLEFRANCHE de ROUERGUE
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Référence du poste : A6D1200086** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	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	
Objectifs du poste	Inspection dans les abattoirs de Capdenac et de Villefranche de Rouergue	
Description des missions	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	
Champ relationnel du poste	Autres agents du service d'inspection Professionnels	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance du monde de l'abattoir : Connaissance réglementaire du domaine	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
Personnes à contacter	Mme Michèle Eymery responsable du service sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation et inspection en abattoir 05/65/73/40/93- michele.eymery@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 Villefranche de Rouergue 05/65/45/47/90 marie-lise.beau@aveyron.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la protection des populations des Côtes d'Armor
Abattoir de KERMENE
Collinée – BP 6 – 22330 LE MENE

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

<table>
<tr><td colspan="3">N° de publication :
Catégorie : B</td><td>Référence du poste : A6D2200215</td></tr>
<tr><td colspan="3">Corps</td><td>Groupe RIFSEEP</td></tr>
<tr><td colspan="3">Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire</td><td>NA</td></tr>
<tr><td colspan="4">Poste</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="3">Inspecteur en sécurité sanitaire des aliments sur un site agroalimentaire comportant un abattoir de porcs charcutiers, un abattoir de gros bovins et veaux (tonnage annuel 228 000 tonnes) et divers ateliers. L'établissement fonctionne 5 jours sur 7 en 2 x 8. L'équipe comprend 3 vétérinaires officiels et 36 inspecteurs.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="3">Réalisation des missions d'inspection en abattoir de boucherie</td></tr>
<tr><td>Description des missions</td><td colspan="3">Inspection des produits en abattoir
- Inspection des animaux vivants et du bien-être animal
- Inspection des ateliers présents sur le site de l'abattoir
- Réalisation des prélèvements dans le cadre des plans de contrôle et plans de surveillance nationaux, trichines et ESB
- Participation à la mise en place de l'assurance qualité dans le secteur d'activité concerné</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="3">Inspection sous la responsabilité des vétérinaires officiels présents sur le site
- Participation aux réunions de service
- Relations avec le personnel de l'abattoir</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td colspan="2">Savoirs</td><td>Savoir-faire</td></tr>
<tr><td colspan="2">Connaissances professionnelles liées au poste.</td><td>Travail en équipe, capacité d'adaptation, ponctualité
Maîtrise des outils informatiques, connaissance des applications SIGAL et RESYTAL</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="3">Madame Estelle NEAU, Chef du service SSA
Tel : 02 96 01 37 19
courriel : estelle.neau@cotes-darmor.gouv.fr
Monsieur Xavier LEFEBVRE, Adjoint au chef de service SSA
Tél : 02 96 01 48 81
courriel : xavier.lefebvre@cotes-darmor.gouv.fr</td></tr>
</table>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la protection des populations de la Loire
Abattoir de Feurs - Société Forézienne d'Abattage – 42110 Feurs

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication : **Référence du poste : A6D4200108** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP de la Loire comprend 105 agents sur 5 sites. Le service « Sécurité Sanitaire des Aliments » comprend 11 agents techniques,2 agents administratifs,42 inspecteurs dans les 5 abattoirs de boucherie. Ce service est dirigé par 1 chef de service secondé par 2 adjointes. Le secteur de Feurs situé à une ½ h du siège. Il est dirigé par 1 vétérinaire encadrant une équipe de 7 techniciens.	
Objectifs du poste	Réaliser l'inspection sanitaire en abattoirs de boucherie. Ce secteur comprend l'abattoir de la Société Forézienne d'Abattage (15 000 t – bovins)	
Description des missions	Réaliser l'inspection sanitaire en abattoirs de boucherie sous l'autorité directe du chef de secteur : - Les inspections ante-mortem et post-mortem en abattoir de boucherie - Traitement administratif des inspections et renseignement des bases de données métier-Réalisation des PS/PC - Remplacement en abattoir dans le département et le jour de l'AID Toutes autres missions confiées par la direction autour de l'abattoir.	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du chef de service et du vétérinaire responsable du secteur : Relations avec l'ensemble des agents du service SSA Relations avec les professionnels de la filière viandes depuis les éleveurs jusqu'aux transformateurs	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Compétences en anatomopathologie Connaissances réglementaires Connaissances juridiques générales Maîtrise des outils informatiques (logiciels bureautiques, messagerie, SIGAL, SI2A, RESYTAL)	Aptitude au travail en équipe Avoir le sens de l'observation Faire preuve de pédagogie Capacité à rendre compte d'une inspection et de toute situation Sens du service public
Personnes à contacter	Laurent BAZIN, directeur départemental de la protection des populations de la Loire Tel : 04 77 43 53 01 mail laurent.bazin@loire.gouv.fr Frédéric BONNET, Chef de service SSA, Tel : 04 77 43 38 40 mail frederic.bonnet@loire.gouv.fr Mathilde GINHOUX, Adjointe au chef de service Tel: 04 77 43 53 03 mail mathilde.ginhoux@loire.gouv.fr Téléphone standard du siège : 04 77 43 44 44	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la protection des populations de Loire-Atlantique
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
Site de l'abattoir de volailles Galliance
ZI de l'Hermitage
44150 ANCENIS

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication : **Référence du poste : A6D4400074** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	Le service Sécurité Sanitaire des Aliments : 1 chef de service, 1 adjoint, 2 vétérinaires inspecteurs, 21 techniciens affectés à la direction à Nantes ou dans un des 3 sites suivants : - Châteaubriant : abattoir d'animaux de boucherie (1 VO et 9 TSV) - Ancenis : bureau des agents du Pôle Volailles (1 VO et 4 TSV), sur le site de l'abattoir Galliance, en charge de l'inspection de l'ensemble des établissements de la filière volailles du département (dont 12 d'abattoirs agréés) - Montoir (SIVEP)	
Objectifs du poste	L'agent sera chargé du contrôle de l'application de la réglementation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur abattage des volailles et des lagomorphes. En fonction de son profil, il pourra le cas échéant être amené à réaliser une partie des missions dans le secteur de la remise directe et de la transformation des viandes de volailles et de lagomorphes.	
Description des missions	- Mise en œuvre de l'inspection non permanente dans les abattoirs agréés et non agréés de volailles et de lagomorphes : inspection des lots à risques, supervision des opérateurs, inspection du fonctionnement des établissements, .. - Réalisation des prélèvements dans le cadre des PSPC Selon le profil, pour une quotité de travail d'environ 20 % : - Inspection selon la programmation dans les établissements du secteur des viandes de volailles et de lagomorphes. - Étude des demandes (agrément, dérogation agrément, avis sur plan, déclaration)	
Champ relationnel du poste	Relations avec les professionnels du secteur Travail en relation avec un autre inspecteur (même profil de poste sur un secteur géographique distinct) et avec le vétérinaire officiel en charge des abattoirs de volailles ainsi que le chef de service Travail en relation avec les deux autres inspecteurs en charge de l'inspection permanente à l'abattoir de volailles d'Ancenis. Échanges réguliers avec l'inspecteur SSA en remise directe et les inspecteurs SPA volailles basés à Nantes.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Méthodologie d'inspection Connaissances techniques et réglementaires dans la filière viande. Outils métiers (SIGAL, EXPADON et RESYTAL) Formations et tutorat possibles	Aptitude à échanger et à rendre compte Qualités relationnelles Adaptabilité Autonomie Disponibilité
Personnes à contacter	Marie JACOLOT, Chef du service SSA – DDPP44 Tél : 02 40 08 87 86 Mél : marie.jacolot@loire-atlantique.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction Départementale de la Protection des Populations du Loiret
Abattoir de Fleury les Aubrais
45 rue de Curembourg – 45400 FLEURY LES AUBRAIS

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication : **Référence du poste : A6D4500045** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La surveillance de la sécurité, de la qualité et de la loyauté des aliments et des transactions dans tous établissements de la chaîne alimentaire. Composition et effectifs du service Ce service est composé de 23 agents dont 9 agents en inspection permanente en abattoir de boucherie. Liaisons hiérarchiques : Le responsable du service d'inspection de l'abattoir et son suppléant.	
Objectifs du poste	Inspection en abattoir et Inspections éventuelles de certains établissements agro-alimentaires, abattoirs/tueries de volailles et centres de collecte de gibier.	
Description des missions	-assurer une veille réglementaire des ordres de service - réaliser l'inspection ante-mortem - réaliser l'inspection post-mortem - rédiger les certificats de saisie des denrées, - préparer, réaliser les inspections de l'établissement selon la programmation établie et donner les suites appropriées, - rédiger les rapports d'inspections et les projets de courrier d'accompagnement, - rédiger des instructions ou procédures de fonctionnement internes au service d'inspection, - répondre aux commandes et enquêtes des donneurs d'ordre, - participer aux plans de surveillance et de contrôle à l'abattoir, - se conformer aux démarches « Qualité du service, - participer à l'inspection lors de l'Aïd	
Champ relationnel du poste	Les autres services de la DDPP Les opérateurs économiques et les collectivités locales	
Compétences liées au poste	**Savoirs** Avoir des compétences juridiques Avoir des connaissances techniques Connaître la méthodologie de contrôle Connaître l'environnement professionnel Connaître les applications informatiques métier	**Savoir-faire** savoir travailler en équipe savoir synthétiser savoir analyser savoir rédiger savoir s'exprimer oralement
Personnes à contacter	Pierre DELGOVE, le chef de service pierre.delgove@loiret.gouv.fr Marie BARLOY, VO SIV abattoir de fleury marie.barloy@loiret.gouv.fr Louis BONHEME, adjoint au chef de service mail louis.bonheme@loiret.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités
et de la protection des populations de la Mayenne
Cité administrative – 60 rue Mac Donald – BP 93007 – 53063 Laval Cedex 9
Abattoir Holvia Porc
162 rue du bas des Bois
53000 LAVAL

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5300090**
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 de 50 agents dont 9 au siège et une quarantaine répartis sur 8 antennes au sein d'une DDETSPP de 127 agents. Le poste proposé se situe au service d'inspection de l'abattoir Holvia-Porc à Laval (36 000 t) et s'intègre dans une équipe de 8 AO encadrée par un VO	
Objectifs du poste	Inspection en abattoir d'animaux de boucherie (porcs charcutiers et porcs de réforme) dans un abattoir de 36 000 T Au-delà des inspections produits et participation aux inspections "ateliers" du site, l'agent sera amené à participer au dispositif export, aux campagnes de PSPC, prélèvements trichine,... Possibilité de participer à des inspections d'autres établissements agréés du secteur des produits carnés.	
Description des missions	Mission principale en inspection sur chaîne d'abattage animaux de boucherie (porcs) ante et post mortem, missions hors chaîne dans les domaines SSA et protection animale dans l'abattoir et ateliers annexes. Réalisation et gestion des prélèvements dans le cadre des PSPC, des analyses obligatoires (trichine notamment) Missions possibles en inspection itinérante selon profil et besoins du service	
Champ relationnel du poste	Équipe de 9 personnes en poste au service vétérinaire de l'abattoir Holvia-Porc (Tonnage de l'abattoir = 36 000 T) Collègues et cadres du service, agents des autres sites d'abattage des autres secteurs et du siège de la DDETSPP + chef de service et adjoint. Opérateurs et responsables de production et qualité des abattoirs et ateliers Éleveurs, vétérinaires praticiens, laboratoires d'analyses	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Inspection des viandes en abattoir et des ateliers annexes à l'abattoir et IAA Maîtrise ou connaissance des systèmes d'information métier Appropriation de la démarche qualité	Bonne qualité relationnelle, sens du travail en équipe, bonne communication Autonomie et rigueur Dynamisme et prise d'initiatives Pratique des méthodes d'inspection appréciée
Personnes à contacter	Isabelle SCIMIA Chef du service Qualité et sécurité alimentaire- DDETSPP53 Tél : 02-43-49-55-92 / courriel : isabelle.scimia@mayenne.gouv.fr copie : ddetspp-direction@mayenne.gouv.fr sgc-rh-maa-mss@mayenne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités & de la protection des populations de la Nièvre
1 Rue du Ravelin - 58000 NEVERS
Service sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation
Abattoir de Cosne-sur-Loire
Zone Industriel Le Tremblat, 58200 Cosne-Cours-sur-Loire

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication :		**Référence du poste : A6D5800035**
Catégorie : B		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	Le département de la Nièvre est un département rural d'élevage. Il comprend 365.000 bovins allaitants et 78.000 ovins. Plus de 67.000 bovins sont exportés chaque année. La DDETSPP regroupe 74 agents permanents avec 1 site principal et 3 abattoirs sur le département. Le Service sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation (SSQA) est composé de 19 agents dont 10 en abattoir	
Objectifs du poste	1- Inspections ante et post mortem en abattoir de boucherie 2- Contrôle de la conformité du fonctionnement de l'abattoir aux règlements en vigueur 3- Mise en œuvre des programmes plans de surveillance et de contrôle 4- Tâches administratives en lien direct avec le contrôle en abattoir 5- Assurer l'inspection Sécurité Sanitaire des Aliments, notamment dans les domaines suivants : abattoirs de volailles et tueries, filière viande	
Description des missions	L'agent sera principalement affecté à des missions de technicien en charge de l'inspection permanente en abattoir multi-espèces. Au quotidien, sous la supervision de son tuteur, il devra ainsi réaliser l'inspection ante mortem et post mortem de porcs, bovins, ovins, caprins, sangliers ; s'assurer de la traçabilité des bêtes présentées à l'abattage et des morceaux de découpe ; préparer des certificats de consignation ou de saisie ; contribuer à la réalisation de prélèvement (notamment trichines). Plus ponctuellement, il devra contribuer à l'inspection des abattoirs où il sera affecté et au suivi des mesures correctives à adopter par le professionnel en cas de constat de manquement. En fonction du temps disponible et de la montée en compétence de l'agent, il pourra également être formé et contribuer à la réalisation d'inspection relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble des entreprises de la compétence du service (remise directe, entreprises agro-alimentaires...).	
Champ relationnel du poste	Dépendances fonctionnelles : Chefs de service SSQA Relations fonctionnelles internes :Tous agents DDETSPP et des abattoirs Relations externes : Laboratoires, professionnels du monde agricole, préfecture et services déconcentrés Environnement, communes, personnel de l'abattoir.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Maîtrise de l'utilisation des applications métiers SIGAL et Résytal - Connaissances des normes qualités applicables aux inspections et réalisation de prélèvements et règlementations dans ses domaines d'attribution - Notion de la démarche qualité	- Méthodologie de réalisation de prélèvements et d'inspections - Capacité d'initiative - Savoir rendre compte - Travailler et communiquer au sein d'une équipe et avec son environnement professionnel - Appliquer les règles d'hygiène et de sécutiré
Personnes à contacter	- Directrice : Hélène VIAL helene.vial@direccte.gouv.fr 06 15 35 43 35 - Directeur adjoint : Daniel LEPLAT daniel.leplat@nievre.gouv.fr 03.58 07 20 30 - Chef de service SSQA : Sabrina GHANEM : sabrina.ghanem@nievre.gouv.fr 03 58 07 20 40	

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Direction départementale de la protection des populations du Nord
Abattoir de Douai
rue Basly - 59500 Douai

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication : **Référence du poste : A6D5900094** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	Le poste se situe à l'abattoir de Douai. Il s'agit d'un outil adapté aux bovins et aux ovins dont l'activité est en constante augmentation depuis plusieurs années avec un tonnage en 2020 d'environ 22000 tonnes. L'équipe d'inspection se compose de 10 personnes : 8 auxiliaires officiels et 2 vétérinaires officiels. Il est à prévoir une participation à l'inspection sanitaire des autres abattoirs du département.	
Objectifs du poste	Inspecteur en abattoir. Assurer l'inspection permanente en abattoir d'animaux de boucherie.	
Description des missions	Inspection produits : Inspection en amont et en aval de l''abattage : contrôle des conditions de transport, levée de consigne... Inspection ante mortem de premier niveau Inspection protection animale du déchargement à la mise à mort des animaux Inspection post mortem de premier niveau : inspection des abats et des carcasses, contrôle de la traçabilité... Inspection renforcée des lots à risque (information sur la chaîne alimentaire) Inspection outils : Inspection des établissements et de leur fonctionnement Supervision des opérateurs dans les opérations de retrait sur chaîne et le tri des sous-produits C1/C2/C3 Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle Prendre connaissance de la réglementation et des notes de service Réalisation du suivi administratif de l'inspection produit Assurer les suites administratives et pénales de l'inspection Participation à la gestion des crises	
Champ relationnel du poste	Liaison hiérarchique : chef du service abattoir, vétérinaire officiel responsable du service vétérinaire d'inspection de l'abattoir Liaisons fonctionnelles : chef de service, responsable de site, vétérinaires officiels, autres inspecteurs du service, autres personnels de services déconcentrés, personnes ressources techniques ou juridiques, assistant de prévention, secrétaires.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Expérience confirmée en hygiène alimentaire Bonne maîtrise des principes HACCP et de la traçabilité Maîtrise des inspections sous Resytal Maîtrise des outils de communication Se positionner comme un représentant de l'État	Autonomie Bonne capacité à travailler en équipe Bonne capacité d'adaptation Bonne capacité relationnelle Rigueur
Personnes à contacter	M. Frédéric BALDACCHINO, chef du service Abattoirs. Tél : 03 28 07 23 27 frederic.baldacchino@nord.gouv.fr Direction départementale de la protection des populations du Nord. Tél : 03 28 07 22 00	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction Départementale de la Protection des Populations du Pas-de-Calais
Abattoir de Saint-Pol-Sur-Ternoise
route d'Ostreville - 62130 SAINT-POL-SUR-TERNOISE

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication : **Référence du poste : A6D6200087** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		2
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	L'abattoir de Saint-Pol-Sur-Ternoise est un abattoir de porcs charcutiers dont le tonnage est d'environ 36 000 tonnes par an L'équipe d'inspection compte deux vétérinaires officiels et sept techniciens vétérinaires L'abattage est réalisé sur 5 jours par semaine Hiérarchiquement rattaché au service QSDA, service du siège de la DDPP	
Objectifs du poste	Inspection permanente au sein de l'abattoir Remplacements ponctuels dans les autres abattoirs d'animaux de boucherie du département.	
Description des missions	Inspection en amont et en aval de l'abattage : Inspection des animaux vivants, des produits et sous produits : Inspection ante mortem de premier niveau (contrôle des conditions de transport et d'abattage), Inspection post mortem (inspection des abats et carcasses, contrôle de la traçabilité, Inspection des lots à risque (information sur la chaîne alimentaire)). Inspection de l'établissement, de son fonctionnement et des ateliers annexés. Réalisation de prélèvements dans le cadre des plans de surveillance et de contrôle.	
Champ relationnel du poste	Liaisons hiérarchiques : le vétérinaire responsable de site, le chef de service QSDA et son adjoint Liaisons fonctionnelles : autres inspecteurs au siège de la DDPP et dans les autres abattoirs Autres : professionnels de la filière viande (abatteur, transporteurs...)	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Inspection en abattoir de boucherie : connaissances techniques, référentiels d'inspection, Règlementation (paquet hygiène, protection animale) Maîtrise des outils informatiques (RESYTAL, SI2A, SIGAL,...) et bureautiques (LibreOffice)	Capacité organisationnelle et méthodologique Réactivité Adaptabilité à l'environnement professionnel de l'abattoir Capacité à travailler en équipe Autonomie Capacités rédactionnelles
Personnes à contacter	Direction : M.Ouahrani ou M.Claudet : ddpp-directeur@pas-de-calais.gouv.fr Mme BOUCHGUA Maria, CS QSDA, 03 21 60 36 10 Mme HESTIN Emmanuelle, Adjointe CS QSDA, 03 21 60 36 33 Secrétariat Général : sgc-rh@pas-de-calais.gouv.fr - 03 21 21 26 26	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de la Protection des Populations du Puy-de-Dôme
Service vétérinaire Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation (SVSQSA)
Abattoir d'Issoire
ZI Les Listes - Impasse Antoine Vernière
63500 ISSOIRE

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication :		**Référence du poste : A6D6300045**
Catégorie : B		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP compte environ 80 agents. Le département dénombre 3 abattoirs de boucherie multi-espèces (tailles modestes) et 3 abattoirs de volailles (taille moyenne) (sans inspection permanente). La filière lait-produits laitiers est prépondérante avec 5 AOP fromagères. La filière viande et produits carnés est moyennement développée. L'affectation (abattoir d'Issoire, structure privée de 2500T/an abattant bovins,ovins,caprins et porcs) est à 35 mn. Le SVI compte 2 techniciens, 1 vétérinaire, 1 cadre	
Objectifs du poste	• Réaliser l'inspection sanitaire en abattoir • Veiller au respect de la réglementation relative à la protection de la santé publique et à la protection animale.	
Description des missions	• Inspection ante-mortem (surveillance des contrôles réalisés par l'abattoir sur l'identification des animaux, contrôle de l'état sanitaire des animaux) et contrôle en protection animale • Inspection post-mortem : examen des carcasses et abats, consigne, traçabilité, sous-produits animaux, contrôles documentaires • Contrôles de l'hygiène du process d'abattage • Contrôles de l'atelier de découpe attenant à l'abattoir • Réalisation de prélèvements (PSPC, diagnostics de maladies,...) • Intégration dans un équipe effectuant des inspections dans d'autres abattoirs et des contrôles itinérants.	
Champ relationnel du poste	Cadres du siège et vétérinaire responsable du secteur Autres agents du service, agents du service santé et protection animales Abatteurs, employés de l'abattoir, éleveurs, transporteurs…	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Compétences en anatomopathologie Connaissances réglementaires Connaissances juridiques générales Maîtrise des outils informatiques (logiciels bureautiques, messagerie, SIGAL, SI2A, RESYTAL)	Soin, efficacité et rigueur dans la réalisation des tâches Autonomie, organisation, adaptabilité, disponibilité, réactivité, diplomatie Capacité à rendre compte d'une inspection et de toute situation Esprit d'initiative
Personnes à contacter	Christophe SOUCHE, Chef du SVSQSA Tel : 04 73 42 16 49 - Courriel : christophe.souche@puy-de-dome.gouv.fr Alexandra ROMAIN Adjointe au chef de service SVSQSA Tél : 04 43 57 10 81 Courriel : alexandra.romain@puy-de-dome.gouv.fr	

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

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Référence du poste : A6D7800027** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	Au sein de la DDPP des Yvelines (75 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 auxiliaires officiel	
Objectifs du poste	Réalisation des inspections ante-mortem et post-mortem Participation aux inspections de l'abattoir	
Description des missions	- 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.	
Champ relationnel du poste	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.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances techniques et juridiques de base. Maîtrise des méthodes d'inspection et des outils métiers (resytal/sigal). Pratique courante des outils bureautiques. Débutant accepté	Savoir travailler en équipe, Capacité d'adaptation et réactivité, Rigueur et méthode Pédagogie Ponctualité
Personnes à contacter	Jean-Bernard BARIDON, directeur de la DDPP 78Tél. : 01 39 49 78 90 Mail : jean-bernard.baridon@yvelines.gouv.fr Céline GERSTER, directrice adjointe de la DDPP 78 Tél : 01 39 49 78 50 Mail celine.gerster@yvelines.gouv.fr Guillaume GAUTHEROT Chef du service SP2AE Tél 01 39 49 78 23 Mail : guillaume.gautherot@yvelines.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités
et de la Protection des Populations des Deux-Sèvres

Abattoir ELIVIA - 75 boulevard du Maréchal Foch - 79302 BRESSUIRE

Inspecteur.trice en abattoir-PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7900127**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	Le département des Deux-Sèvres présente une forte activité économique agroalimentaire et tout paticulièrement une forte densité en abattoirs. Le poste est basé au service de l'inspection de l'abattoir ELIVIA-BRESSUIRE VIANDES (abattoirs de bovins pour 23000 tonnes) Le service d'inspection est composé d'un vétérinaire et de dix auxiliaires officiels. Il est rattaché à la DDETS-PP des Deux-Sèvres dont l'effectif total est de 150 agents.	
Objectifs du poste	L'inspection en abattoir s'inscrit dans les objectifs et les échéances découlant notamment : - de la mise en œuvre du paquet hygiène dans les établissements agroalimentaires - de la politique de sécurité de la France en matière de protection de la santé publique (du consommateur) - du projet stratégique de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) - des différents textes législatifs ou réglementaires relevant de la DGAL.	
Description des missions	- Inspections des animaux vivants, des carcasses et abats de bovins - Inspections thématiques de l'établissement selon programmation - Réalisation de prélèvements	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité de la direction, du chef de pôle protection des populations, du chef du service inspection vétérinaire de la filière viande et du vétérinaire inspecteur responsable du site. Relations avec les professionnels.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de la filière viande Connaissance des techniques d'inspection Connaissance de la réglementation Droit administratif et pénal	Aptitude à travailler en équipe Capacité organisationnelle Réactivité
Personnes à contacter	Agnès POILANE, cheffe du service en charge des abattoirs (tél 05.49.17.27.47 ou 06.45.35.92.86) Claire VILLEDARY, cheffe du pôle protection des populations (tél 05.49.17.27.45 ou 06.46.34.12.50)	

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du TARN
Abattoir BIGARD
42 rue Ludovic Julien - Le Verdier St Palais
81100 CASTRES
Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Référence du poste : A6D8100068** **Catégorie : B**		
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP du Tarn compte 125 agents dont 45 dans le service Sécurité Sanitaire des Aliments. 38 exercent dans les 4 abattoirs du département. Le poste PrAB est affecté à l'équipe du Service Vétérinaire d'Inspection de l'abattoir à Castres (abattoir privé 38 000 T, bovins, ovins, caprins) constituée de 15 techniciens et 2 vétérinaires officiels, pour le compte du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation	
Objectifs du poste	Missions d'inspection en abattoir de bovins – ovins permettant de garantir le maintien de la santé publique autour de 2 axes principaux : sécurité sanitaire des denrées alimentaires produites par l'abattoir et respect des règles de protection animale. Importance majeure de ces missions qui permettent d'assurer des denrées alimentaires saines pour la suite de la filière et les consommateurs.	
Description des missions	- Inspection des animaux vivants de leur arrivée à la mise à mort (santé et protection animale notamment) - Inspection des produits (carcasses et abats) - Inspection du fonctionnement de l'établissement, notification des points non-conformes à la réglementation et participation aux suites administratives ou pénales associées (avertissements, mise en demeure, procès verbaux) - Prélèvements en vue d'analyses sanitaires - Édition des certificats de saisie, courriers, fiches de non-conformité et rapports d'inspection Ces missions seront développées lors d'un tutorat de plusieurs semaines par les agents du service, avec un accompagnement des vétérinaires officiels.	
Champ relationnel du poste	- Équipe du service vétérinaire d'inspection - Personnel de l'abattoir - Hiérarchie (chefs de services et directeurs de la DDETSPP) - Agents des services d'inspection d'autres abattoirs (harmonisation, échanges de pratique, remplacements)	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Aucun savoir spécifique exigé. Des connaissances du milieu agricole et/ou milieu agro-alimentaire sont un plus. Le dispositif de tutorat et de formation permettra au candidat d'acquérir les connaissances nécessaires et de préparer le concours.	- Travail en équipe - Compétences relationnelles et de communication - Sens de l'observation - Implication et motivation - Rigueur - Adaptabilité - Maîtrise des outils informatiques
Personnes à contacter	- Françoise MERMOUD, cheffe du service sécurité sanitaire des aliments 05 81 27 53 32 - Arlène VIVIEN, adjointe à la cheffe de service, coordinatrice des abattoirs 05 81 27 53 53 sgc-rh@tarn.gouv.fr	