MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

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 **vingt 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 des Crêts 1 rue Joseph Jacquard - 01000 BOURG-EN-BRESSE	DDPP de l'Ain
Abattoir de Sisteron 4, avenue des Tirvets – 04200 SISTERON	DDETSPP des Alpes-de-Haute-Provence
Abattoir de Pont Sainte Marie 8 Allée des Romarins - 10150 PONT-SAINTE-MARIE	DDETSPP de l'Aube
Abattoir de Rodez ZI d'Arsac- 12850 SAINTE-RADEGONDE	DDETSPP de l'Aveyron
Abattoir de Vénarey les laumes Rue de l'Oze - 21150 VENAREY-LES-LAUMES	DDPP de la Côte d'Or
Abattoir de Kermené Collinée – BP 6 – 22330 LE MENÉ	DDPP des Côtes d'Amor
Abattoir de Fleury-les-Aubrais 45, rue de Curembourg - 45400 FLEURY-LES-AUBRAIS	DDPP du Loiret
Abattoir de Vitry-le-François 650 rue du Bois Guillaume- 51300 MAROLLES	DDETSPP de la Marne
Abattoir d'Alençon 23, rue Nicolas Appert – 61000 ALENÇON	DDETSPP de l'Orne
Abattoir de Wancourt 982, allé e de Belgique – 62128 WANCOURT	DDPP du Pas-de-Calais
Abattoir de Meaux 12, rue du Vide Arpent –77100 MEAUX	DDPP de Seine-et-Marne

Abattoir TUELACAU Route de Murat – 82230 LACAUNE	DDETSPP du Tarn
Abattoir de Saint-Pierre de La Réunion SVO abattoir - 97410 SAINT-PIERRE DE LA REUNION	DAAF de La Réunion
Abattoir de Valdahon ZAC des Banardes - 25800 VALDAHON	DDETSPP du Doubs
Abattoir d'Ancenis ZI de l'Hermitage- 44150 ANCENIS	DDPP de Loire-Atlantique
Abattoir du Gévaudan Impasse du Géant – 48100 ANTRENAS	DDETSPP de la Lozère
Abattoir de Laval Rue du Bas des Bois – 53000 LAVAL	DDETSPP de la Mayenne
Abattoir de Noeux-les-Mines 120, rue de l'Égalité – 62290 NOEUX-LES-MINES	DDPP du Pas-de-Calais
Abattoir de Castres 42, rue Ludovic Julien – Le Verdier Saint-Palais – 81100 CASTRES	DDETSPP du Tarn
Abattoir de Mirecourt-Domvallier Aéropôle Sud-Lorraine – Rue de Bourgogne – 88500 DOMVALLIER	DDETSPP des Vosges

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

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 28 juin 1994 ;
- **aux personnes âgées de 45 ans et plus en situation de chômage de longue durée*,** soit nées avant le 28 juin 1977, 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 28 juin 2022** (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 4 au 11 juillet 2022. **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 18 au 22 juillet 2022 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 **22 juillet 2022**.

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 12 septembre 2022 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 2022 à fin février 2023. La préparation aux épreuves orales se déroulera sur une semaine de présentiel en avril/mai 2023, 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 la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de l'Ain
Abattoir des Crêts – 1 rue Joseph jacquard – 01000 BOURG EN BRESSE

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Référence du poste : A6D0100071** **Catégorie : B**		
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP compte 69 agents (ministères agriculture / économie) dans 4 services techniques et le secrétariat général. Le service « SQSA » (32 agents) exerce des fonctions de surveillance et de vérification de la qualité et de la sécurité des denrées d'origine animale depuis l'abattoir et jusqu'au consommateur. Il vérifie le respect de la protection animale dans les abattoirs.	
Objectifs du poste	Veiller au respect de la réglementation et à l'application par les abatteurs des mesures préventives et/ou correctives dans l'objectif de la protection de la santé publique et de la protection animale (Le département dispose de 4 abattoirs de boucherie dont 2 sur Bourg -en-Bresse)	
Description des missions	Réalisation du contrôle produit en abattoirs de boucherie (ante et post mortem) et des contrôles en abattoirs de boucherie, répartis selon la programmation au sein de l'équipe. Réalisation de contrôles relatifs à la protection animale Contrôles selon la programmation des items hors chaîne en SSA1, possibles contrôles dans les ateliers de découpe et de transformation attenants à l'abattoir. Réalisation de prélèvements (PSPC, diagnostics) Remplacements d'autres agents en abattoirs de boucherie du département.	
Champ relationnel du poste	Autres agents du service, agents du service Santé et Protection Animales, abatteur, employés de l'abattoir, éleveurs, transporteurs ...	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Réglementation spécifique, techniques de contrôle en abattoir outils informatiques (SI2A, RESYTAL) Connaître les procédures administratives et pénales	Travail en équipe, autonomie, organisation, adaptabilité, disponibilité, réactivité, diplomatie. Discrétion et capacité à gérer des informations confidentielles
Personnes à contacter	Catherine SIMON, chef du service SQSA, Tel : 04 74 42 09 03, mail : catherine.simon@ain.gouv.fr Stéphanie GIRAUD, adjointe au chef de service, Tel : 04 74 42 09 34, mail : stephanie.giraud@ain.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités,
et de la protection des populations des Alpes-de-Haute-Provence
Centre administratif Romieu
Rue pasteur, BP 9028, 04990 Digne-les-Bains Cedex
Poste basé à Sisteron

Inspecteur.trice en abattoir - PRAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D0400039**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	• La DDETSPP04 est constituée de 64 agents répartis en 5 services. • Le poste est rattaché au service Santé et protection animales, abattoirs et environnement (SPAAE) (16 agents, dont 8 techniciens en poste à l'abattoir). • L'abattoir de Sisteron (abattoir d'ovins et caprins) est situé à environ 40 minutes du siège. • Journée type : 5h30 – 12h00, 4 jours par semaine du lundi au vendredi (planning hebdomadaire établi avec le reste de l'équipe)	
Objectifs du poste	• Renforcer l'équipe d'inspection de l'abattoir de Sisteron (7 techniciens) • Veiller à la santé et à la traçabilité des animaux introduits à l'abattoir • Veiller au respect de la protection animale et de l'hygiène à toutes les étapes de l'abattage • Veiller à la qualité des viandes : contrôle sanitaire des carcasses.	
Description des missions	• Inspection ante mortem de second niveau : vérification de l'effectivité des contrôles réalisés par l'exploitant • Inspection post mortem de premier niveau • Réalisation de prélèvements officiels • Rédaction des suites adaptées, notamment en cas de non-conformité : certificats de consigne (et préparation des certificats de saisie), fiches de non-conformité, courriers administratifs, procès verbaux...	
Champ relationnel du poste	Autorité hiérarchique : Cheffe du service SPAAE et vétérinaires officiels de l'abattoir Relations avec les professionnels (personnel de l'abattoir, négociants, éleveurs) Travail en équipe	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Maîtrise des réglementations spécifiques Connaissances générales en droit pénal et administratif Connaissance des bases de l'inspection en abattoir Maîtrise des outils informatiques	Savoir travailler en équipe, Faire preuve de pédagogie, de diplomatie Confidentialité et indépendance Rigueur Réactivité
Personnes à contacter	Mme Mathilde CHERVET – Cheffe du service Santé et protection animales, abattoirs et environnement – Tél. : 04 92 30 37 41 – mathilde.chervet@alpes-de-haute-provence.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'emploi, du Travail, des solidarités et de la protection des populations de l'Aube
Abattoir de Pont sainte Marie - 4 avenue des Tirverts
10150 PONT SAINTE MARIE

Inspecteur.trice en abattoir - PRAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D1000028**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de l'Aube comptabilise 68 agents. Le pôle Protection des Populations comprend le service de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le service de la santé, de la protection animales et de l'environnement et le service de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (27 agents).	
Objectifs du poste	Assurer l'inspection sanitaire en abattoir - réalisation des inspections des viandes et des prélèvements en abattoir - réalisation d'inspections en sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la remise directe, et de la filière volailles - rédaction et signature des rapports d'inspection et mini-grilles en abattoir - proposition de décisions administratives et rédactions de procès verbaux suite aux inspections	
Description des missions	Le chargé d'inspection sanitaire en abattoir a pour mission de préserver la qualité des viandes et de protéger le consommateur, en effectuant des contrôles réglementaires. A ce titre, il : - assure une veille réglementaire et prend connaissance des ordres de service et de leur revue, utiles à ses activités - réalise les inspections ante-mortem et post-mortem, les inspections hors chaîne et des prélèvements - assure l'inspection sanitaire de l'abattoir, des abattoirs agréés et tueries de volaille selon la programmation définie - informe les administrés - participe aux réunions internes et externes - accompagne éventuellement des stagiaires Il réalise en outre des contrôles réglementaires dans le secteur de la remise directe au consommateur final, dans l'objectif de réduire les risques de maladies d'origine alimentaire, et de faire respecter les réglementations applicables. - prépare et réalise les inspections et des prélèvements pour le service SSQA selon la programmation définie	
Champ relationnel du poste	DRAAF/SRAL, SICABA, laboratoires, professionnels, éleveurs,.....	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Capacités d'adaptation et de réactivité Aptitude à la gestion de crise Qualités relationnelles d'écoute et de propositions Savoir s'exprimer avec conviction et pédagogie	Qualités relationnelles d'écoute et de propositions Connaissance des outils technologiques d'accès aux données S'adapter et réagir très vite aux nouvelles situations ou aux nouvelles évolutions réglementaires Capacités rédactionnelles
Personnes à contacter	M. Laurent DLEVAQUE, directeur Tél : 03 25 80 70 99 Courriel : laurent.dlevaque@aube.gouv.fr Mme Marie-Christine WENCEL, directrice adjointe Tél : 03 25 43 24 30 Courriel : marie-christine.wencel@aube.gouv.fr Mme Armelle LEON, directrice adjointe Tél : 03 25 71 83 46 Courriel : armelle.leon@aube.gouv.fr Mme Emmanuelle ROUX, cheffe de pôle protection des populations Tél : 03.25.80.57.45 Courriel : emmanuelle.roux@aube.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de l'Aveyron
Abattoirs de Rodez - ZI d'Arsac - 12850 SANTE RADEGONDE

Inspecteur.trice en abattoir - PRAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D1200100**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de l'Aveyron emploie 102 agents dont 38 dans les 6 abattoirs de boucherie du département. Le poste à pourvoir est localisé aux abattoirs de Rodez (2 abattoirs sur le même site : abattoir privé de ruminants (15 000 T) et abattoir privé de porcins (28 000 T) L'équipe d'inspection compte 14 auxiliaires officiels (technicien supérieurs et préposés sanitaires) et 2 vétérinaires officiels	
Objectifs du poste	Inspection en abattoir	
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 aux autres services d'inspection vétérinaires 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	La cheffe de service Michèle Eymery : 05/65/73/40/93- michele.eymery@aveyron.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Côte-d'Or
Abattoir de Venarey les Laumes
Rue de L'Oze – 21150 VENAREY les LAUMES

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2100072**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP 21 compte 51 agents répartis en 3 services. Elle compte 41 agents au siège à Dijon. Le SV – CCRF - PAH est le plus important des 3 services avec 20 agents dont 10 en abattoir. Il a un caractère interministériel avec des agents CCRF (4) et des agents DGAl (16) Ce service gère 2 abattoirs d'animaux de boucherie agréés (Venarey-les-Laumes et Châtillon sur Seine) et 1 atelier gibier	
Objectifs du poste	Inspection en abattoir de boucherie mobile – suivi de l'abattoir en phase d'expérimentation	
Description des missions	Inspection Ante-Mortem Inspection sur chaîne carcasses et abats Suivi des indicateurs de fonctionnement de l'expérimentation et en lien avec le BEAD et la FINA, contribuer à l'analyse et l'expertise de ce projet. Missions hors chaîne : contrôle de l'hygiène des établissements, PSPC	
Champ relationnel du poste	Tous les agents de la DDPP Le personnel de la structure d'abattage	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissance de l'inspection en abattoir Outils métiers : SIGAL, SI2A Réglementation afférente	Aptitude à travailler en équipe Autonomie Application de la démarche qualité
Personnes à contacter	Anne DUPIRE, chef de service, 03 80 29 42 83 ddpp@cote-dor.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations des Côtes d'Armor
Service sécurité sanitaire des aliments
Abattoir de KERMENE - Collinée – BP 6 – 22330 LE MENE

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2200228**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Agent contractuel		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	Poste d'inspecteur dans les services d'inspection vétérinaire de l'abattoir Kerméné de LE MENE, établissement d'abattage de bovins et de veaux (tonnage annuel de 55 000 T), de porcs (tonnage annuel de 167 000 T) et d'ateliers annexés (découpe et transformation). L'établissement fonctionne en 2x8 , 5 jours sur 7. L'équipe comprend 3 vétérinaires officiels et 38 inspecteurs.	
Objectifs du poste	Sous l'autorité du vétérinaire officiel, réalisation des missions d'inspection dans un établissement d'abattage.	
Description des missions	- Inspection des produits en abattoir. - Inspection des animaux vivants et du bien-être animal. - Inspection des ateliers présents sur le site de l'abattoir (découpe, transformation). - Réalisation des prélèvements dans le cadre des plans de contrôle et plans de surveillance nationaux, des trichines et tests ESB. - Participation à la mise en place de l'assurance qualité dans le secteur d'activité concerné - Participation aux réunions de service regroupant l'ensemble des agents du site - Echanges pour harmonisation au niveau départemental ou régional (visites inter-sites, échanges réguliers sur les sujets communs)	
Champ relationnel du poste	- Inspection sous la responsabilité d'un vétérinaire officiel. - Participation aux réunions de service. - Relation directe avec la direction et le personnel de l'abattoir. - Relation directe avec les éleveurs/apporteurs/clients de l'abattoir	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Connaissances de l'inspection - Maîtrise des réglementations - Bases en droit pénal et administratif - Bonne maîtrise des principes HACCP, traçabilité, méthodes et outils d'inspection	- Être capable d'adaptabilité, d'initiative et de réactivité - Savoir travailler en équipe - Savoir rédiger (rapports d'inspection) - Savoir rendre compte
Personnes à contacter	Mme Estelle NEAU, Cheffe du service SSA Tel : 02 96 01 37 19 mail : estelle.neau@cotes-darmor.gouv.fr M. Xavier LEFEBVRE, adjoint à la cheffe de service et chef de secteur "Abattoirs de boucherie" Tél : 02 96 01 48 81 mail : xavier.lefebvre@cotes-darmor.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentataire
DDETSPP du Doubs
Abattoir de Valdahon
ZAC des Banardes
25800 VALDAHON

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D2500064**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP du Doubs est un service interministériel constitué depuis le 1er avril 2021 de l'ex-UD direccte et de l'ex-DDCSPP. Elle comprend 104 agents. Au sein du service SSA-Abattoirs Poste en abattoir dans une équipe de 6 agents techniques dont 1 vétérinaire inspecteur intervenant dans 2 abattoirs, celui de Valdahon, abattoir de porcs (20 000 t/an) et celui de Pontarlier, outil multi-espèces (1200 t/an).	
Objectifs du poste	Assurer la sécurité sanitaire des aliments au sein des abattoirs et des ateliers de découpe. Garantir le respect de la protection animale	
Description des missions	- Inspection ante et post mortem et hors chaine dont la traçabilité des prélèvements d'obex. - Inspection des ateliers de découpe attenants - Suivi des déchets et des contrôles des MRS - Participation aux plans de surveillance et de contrôle - Enregistrement des actes (inspections, prélèvements...), dans les bases de données officielles - Participation en cas de besoin à des activités relevant de la sécurité sanitaire alimentaire / hors abattoir d'affectation - Affectation administrative à Valdahon - Le poste est ouvert dans le cadre de la constitution d'un pool d'inspecteurs tournants à Pontarlier depuis Valdahon	
Champ relationnel du poste	Placé sous l'autorité du chef de service d'inspection de l'abattoir de Valdahon. Administrés, professionnels de l'agro-alimentaire (en particulier de la filière viande), autres administrations, organisations professionnelles et organismes interprofessionnels.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Anatomo-pathologie et motifs de consigne. Connaissance des méthodes d'inspection. Maitrise des principaux logiciels de bureautique et de gestion de bases de données	Pratique régulière de l'inspection Aptitude du travail en équipe, bonnes capacités relationnelles Rigueur et autonomie dans le travail Capacité à anticiper
Personnes à contacter	Joëlle REMONNAY, cheffe de service SSA-Abattoirs, tel: 03 39 59 57 60 mail: joelle.remonnay@doubs.gouv.fr Claude LE QUÉRÉ, directeur adjoint, tel: 03 39 59 57 02 mail: claude.le-quere@doubs.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
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 : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4400074**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDPP : 92 agents – 5 sites. Le poste est basé au pôle volailles d'Ancenis, au sein du service SSA. Service : le service Sécurité sanitaire des aliments (SSA) compte 28 agents, le pôle d'Ancenis 5 agents : une vétérinaire officielle responsable du pôle et 4 inspecteurs	
Objectifs du poste	Inspections sécurité sanitaire des aliments dans la filière volailles : - 80 % d'inspection permanente en abattoir - 20 % d'inspection itinérante	
Description des missions	Inspection permanente de l'abattoir Galliance où est basé le pôle : Inspection ante-mortem et post-mortem Contrôle du respect des règles de protection animale du déchargement à la mise à mort Contrôle des règles d'hygiène, contrôle de la traçabilité Gestion des non-conformités, alertes Suivi de la gestion des sous-produits et suivi administratif. Inspection des ateliers de découpe, préparations de viande attenants à l'abattoir de volailles. Inspection itinérante : Établissements de la filière viande de volailles, centres d'emballages d'œufs Suppléances à prévoir : autres abattoirs de volailles	
Champ relationnel du poste	Travail en équipe, sous l'autorité de la responsable du pôle. Relations avec les autres membres du service basés à Nantes et Chateaubriant, et les autres services de la DDPP Relations avec les professionnels de la filière, les responsables et les employés des ateliers inspectés.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Pratique de l'inspection en abattoir souhaitée Connaissance de la filière volaille appréciée Permis B obligatoire	Capacités relationnelles Capacités d'adaptation Autonomie et capacité d'initiative Sens de la hiérarchie et capacité à rendre compte Disponibilité en cas d'alerte sanitaire
Personnes à contacter	Cheffe de pôle : Pascale ILINCA Tel : 02.40.96.32.94 Mél : pascale.ilinca@loire-atlantique.gouv.fr Cheffe de service Cathy DAUPHIN Tél : 02.40.08 87 86. Mél : cathy.dauphin@loire-atlantique.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
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 : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4500049**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	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 Poste ouvert aux contractuels	
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**	**Savoir-faire**
	Avoir des compétences juridiques Avoir des connaissances techniques Connaître la méthodologie de contrôle Connaître l'environnement professionnel Connaître les applications informatiques métier	savoir travailler en équipe savoir synthétiser savoir analyser savoir rédiger savoir s'exprimer oralement
Personnes à contacter	Pierre Delgove, le chef de service Tel 02 38 42 43 06 mail pierre.delgove@loiret.gouv.fr Louis BONHEME, adjoint au chef de service Tel 02 38 42 43 06 mail louis.bonheme@loiret.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la Lozère
Abattoir du Gévaudan
Impasse du Géant - 48100 ANTRENAS

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D4800037**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Agent contractuel		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de la Lozère regroupe actuellement 51 agents répartis sur 3 sites (Siège à Mende et 2 abattoirs). Le service sécurité sanitaire de l'alimentation - CCRF (20 agents) regroupe les missions ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments, la sécurité des produits industriels et la protection économique des consommateurs.	
Objectifs du poste	Veiller à la salubrité des carcasses et au respect des exigences réglementaires (sécurité sanitaire, protection animale ....) au sein de l'abattoir.	
Description des missions	- Réaliser les inspections ante et post mortem - Participer aux missions "hors chaine" : contrôle de l'hygiène du process, de la bonne mise en oeuvre de certains points du PMS, du respect du bien-être animal, des règles de transport .... - Réaliser des plans de surveillance et des plans de contrôle en abattoir (PSPC) : enregistrement, traitement et transmission des données.	
Champ relationnel du poste	Travailler en équipe avec le vétérinaire inspecteur et les collègues techniciens	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaître la réglementation sanitaire Connaître la méthodologie du contrôle et de l'inspection en abattoir notamment Connaître les produits et les process de fabrication, utiliser des outils métiers (SIGAL, RESYTAL)	Savoir travailler en équipe Faire preuve de pédagogie, de fermeté et de diplomatie Rédiger des rapports et des courriers
Personnes à contacter	Mme Sophie BOUDOT, directrice départementale M. Xavier MOINE, directeur adjoint M. Emmanuel FOEX, chef de service SSA-CCRF 04.30.11.10.00 / ddetspp@lozere.gouv;fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la Marne
Abattoir Bigard Vitry-le-François
650 rue du Boix Guillaume - 51300 MAROLLES

Inspecteur.trice en abattoir - PRAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5100037**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de la Marne est composée d'environ 100 agents répartis dans 7 services. Le poste à pourvoir relève du service sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation (SQSA), qui comprend 16 agents. Il est rattaché à l'abattoir d'animaux de boucherie de VITRY-LE-FRANCOIS (15 400 tonnes de carcasses en 2020), où travaillent 8 agents (7 techniciens et 1 vétérinaire officiel).	
Objectifs du poste	Inspection permanente en abattoir d'animaux de boucherie (gros bovins uniquement	
Description des missions	Inspections ante mortem et post mortem de premier niveau Contrôles officiels relatifs à la protection animale Contrôle du respect des règles d'hygiène applicables à l'abattoir et aux ateliers annexes Supervision des opérateurs dans les opérations de retrait sur chaîne et de tri	
Champ relationnel du poste	Les techniciens du service vétérinaire d'inspection sont placés sous l'autorité du vétérinaire officiel et du chef de service	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Connaissances en anatomie et physiologie Connaissance du vademecum sectoriel abattoir d'animaux de boucherie Connaissance de l'outil métier SI2A	Travail en équipe Autonomie Expérience en abattoir appréciée
Personnes à contacter	Dr Philippe RODILHAT, chef du service SQSA tél : 03 51 37 63 63 // courriel : philippe.rodilhat@marne.gouv.fr Dr Danielle SABATIER, directrice adjointe tél : 03 51 37 63 05 // courriel : danielle.sabatier@marne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de la Mayenne
Abattoir Holvia
rue du bas des bois
53000 LAVAL

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D5300098**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	DDETSPP de la Mayenne Pôle protection des populations Service Qualité et Sécurité de l'Alimentation Le service QSA est composé de 50 agents environ dont 8 au siège et >40 en abattoir répartis sur 9 antennes au sein d'une DDETSPP de 127 agents.	
Objectifs du poste	Inspection en abattoir d'animaux de boucherie (porc charcutier) Responsable de l'équipe d'AO : Interface entre le VO du site et l'équipe, élaboration de plannings, participation aux inspections 'ateliers' et hors chaîne. Appui au VO dans les tâches relatives aux dossiers d'agrément, inspections ateliers hors site, suivi des indicateurs d'avancement de la programmation. Participation active au dispositif d'accueil et de formation des nouveaux AO. Participation aux inspections produits.	
Description des missions	Mission principale d'organisation de l'équipe d'AO en lien avec les VO et d'inspection : sur la 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 mais aussi hors site. Réalisation et gestion des prélèvements dans le cadre des PSPC, des analyses obligatoires (trichine, ...). Participation à l'amélioration continue dans le cadre de la démarche qualité.	
Champ relationnel du poste	Equipe de 9 personnes en poste au service vétérinaire de l'abattoir Holvia-Porc (Tonnage de l'abattoir = 34000 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 Eleveurs, vétérinaires praticiens, laboratoires d'analyses.	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	Inspection des viandes en abattoir, des ateliers annexes et IAA Maîtrise ou connaissance des systèmes d'information métier, de la réglementation Appropriation de la démarche qualité	Bonnes qualités organisationnelle et relationnelle, sens du travail en équipe, bonne communication Autonomie et rigueur Dynamisme et prise d'initiatives
Personnes à contacter	Isabelle SCIMIA Chef du service Qualité et sécurité de l'alimentation - DDETSPP53 Tél : 02-43-49-55-92 / courriel : isabelle.scimia@mayenne.gouv.fr Virginie SOULAN Adjointe au chef de service Qualité et Sécurité de l'Alimentation - DDETSPP53 Tél : 02-43-49-55-53 / courriel : virginie.soulan@mayenne.gouv.fr copie : ddetspp-direction@mayenne.gouv.fr sgc-rh-maa-mss@mayenne.gouv.fr sgc-rh@mayenne.gouv.fr	

Ministère de l'agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Normandie (DRAAF)
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations de l'Orne
Abattoir ELIVIA-SELVI Alençon
23 Rue Nicolas Appert, 61000 Alençon

Inspecteur.trice en abattoir - PRAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6100075**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La DDETSPP de l'Orne comprend 6 services regroupés sur le site d'Alençon. 95 agents y sont affectés dont 17 agents permanents travaillent dans les 3 abattoirs principaux du département. Le service sécurité sanitaire des aliments (SV-SSA) est constitué de 25 agents, dont 8 agents permanents à l'abattoir de Croisilles.	
Objectifs du poste	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	
Description des missions	- 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.	
Champ relationnel du poste	Autorités hiérarchiques : - Marlène COSTE, cheffe du service SSA - Vétérinaire officiel (en cours de recrutement) Liaisons fonctionnelles : responsables de l'abattoir, représentants des organisations professionnelles, agents des services CCRF et SV-SPAE de la DDCSPP	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- maîtrise des réglementations spécifiques - connaissances juridiques notamment en droit pénal - maîtrise des techniques de contrôle en SSA - formations en inspection des denrées alimentaires	- 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
Personnes à contacter	Marlène COSTE, cheffe du service SV-SSA, au 02 33 32 42 63 Karine PROUX, directrice adjointe, au 02 33 32 42 53 courriel : ddetspp@orne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Pas-de-Calais
Abattoir de Noeux les Mines
120 Rue de l'Égalité - 62290 Nœux-les-Mines

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6200097**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	L'abattoir de Noeux-les-Mines est un abattoir de bovins dont le tonnage est d'environ X tonnes par an L'équipe d'inspection compte actuellement 1 vétérinaire officiel (à terme 2) et 8 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 l'un des 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 coordinateur des abattoirs de boucherie,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 Redouane ou Mme BOUTON Florence: ddpp-directeur@pas-de-calais.gouv.fr Mme BOUCHGUA Maria, CS QSDA, 03 21 60 36 10 Secrétariat Général : sgc-rh@pas-de-calais.gouv.fr - 03 21 21 26 26	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de la Protection des Populations du Pas-de-Calais
Abattoir Porketto By JB Viande - Wancourt
982 Allée de Belgique, 62128 Wancourt

Inspecteur.trice en abattoir - PRAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D6200098**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	NA	
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	L'abattoir de Wancourt est un abattoir de porcelets dont le tonnage est d'environ X tonnes par an L'équipe d'inspection compte un vétérinaire officiel et deux techniciens vétérinaires L'abattage est réalisé sur 4 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 coordinateur des abattoirs de boucherie,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 Redouane ou Mme BOUTON Florence: ddpp-directeur@pas-de-calais.gouv.fr Mme BOUCHGUA Maria, CS QSDA, 03 21 60 36 10 Secrétariat Général : sgc-rh@pas-de-calais.gouv.fr - 03 21 21 26 26	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de la protection des populations de Seine-et-Marne
Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation
Abattoir Aminecov Meaux - 12 rue du Vide Arpent
77100 MEAUX

Chargé.e d'inspection en abattoir - PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D7700035**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	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 (60 agents), le service SQSA (14 agents, dont 5 en abattoir) est chargé de l'inspection et du suivi des établissements agroalimentaires dont 2 petits abattoirs de ruminants et une dizaine d' abattoirs de volailles	
Objectifs du poste	Inspecteur en abattoir d'animaux de boucherie	
Description des missions	Inspection de l'abattoir de Meaux (respect de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments et de protection animale) 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, Vétérinaire officiel cadre de proximité, 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	- Frédéric PIRON - Directeur départemental - 01 64 41 37 69 frederic.piron@sine-et-marne.gouv.fr - Siham BOUCHENAK TALET - Cheffe de service SQSA - 01 64 41 37 60 siham.bouchenak-talet@seine-et-marne.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
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 : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8100068**
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	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du TARN
Abattoir TUELACAU – route de Murat – 81230 LACAUNE

Inspecteur.trice en abattoir - PRAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8100076**
Corps	**Groupe RIFSEEP**	
Agent contractuel	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 de Lacaune (abattoir privé 36 000 T, porcs charcutiers et de réforme) constituée de 6 techniciens et 1 vétérinaire officiel, pour le compte du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.	
Objectifs du poste	Missions d'inspection en abattoir de porcs 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	
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.	Savoir-faire essentiels : - 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	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la protection des populations des Vosges
Abattoir Elivia
Aéropôle Sud-Lorraine, Rue de Bourgogne - 88500 DOMVALLIER

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6D8800045**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Agent contractuel		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	La structure comprend 89 agents répartis sur 4 sites dont 3 abattoirs. Le poste est basé à la DDETSPP des Vosges au sein du service d'inspection de l'abattoir de Mirecourt-Domvallier.	
Objectifs du poste	Mise en oeuvre du processus Inspection produit en abattoir.	
Description des missions	- Réaliser les inspections ante et post-mortem et les tâches administratives associées - Mise à jour des connaissances : veille réglementaire, suivi de formations, réunions. - Gestion, ciblage et réalisation des PSPC - Participation au contrôle de l'établissement et suivi des non-conformités - Préparation, réalisation et enregistrement des contrôles transport d'animaux vivants - Remplacements dans les deux autres abattoirs	
Champ relationnel du poste	Sous l'autorité du vétérinaire officiel en abattoir, responsable de la mission du suivi des abattoirs Relations avec les personnels (abatteurs) et la direction de l'exploitant de l'abattoir Relations avec les agriculteurs et les transporteurs (apporteurs) Relations avec l'ensemble des agents de la DDETSPP	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	- Ordre et rigueur dans l'exécution des tâches - Autonomie et esprit d'initiative - Adaptabilité et réactivité	- Maîtriser la méthodologie de l'inspection produits - Qualités relationnelles - Travail en équipe - Capacité de synthèse et d'analyse
Personnes à contacter	HANNACHI Abdesselam - chef du service `Production animales et environnement` Tél. : 03.29.68.48.61 - Mail : abdesselam.hannachi@vosges.gouv.fr ROZO Jean - responsable du suivi des abattoirs Tél. : 03.29.38.29.33 ou 06.08.96.70.49- Mail : jean.rozo@vosges.gouv.fr SGC-BRH sgc-brh-ddetspp@vosges.gouv.fr	

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire
Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la Réunion
Boulevard de la Providence
97489 Saint Denis Cedex
Service de l'alimentation - Pole SSA
localisé à SVO abattoir, 97410 SAINT-PIERRE

Inspecteur.trice en abattoir - PrAB

N° de publication : **Catégorie : B**		**Référence du poste : A6O7400054**
Corps		**Groupe RIFSEEP**
Technicien : spécialité vétérinaire et alimentaire		NA
Poste		
Présentation de l'environnement professionnel	L'agriculture et l'activité économique sont particulièrement actives à La Réunion. 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 (Porcs : 12 000 T, Bovins : 1 800 T) et un abattoir de volailles (>17 000 T), avec SVO. Le poste est basé au sein du service vétérinaire d'inspection de l'abattoir de SAINT PIERRE DE LA REUNION. Des inspections seront menées sur l'abattoir de volailles à l'ETANG SALE.	
Objectifs du poste	Assure les missions d'un auxiliaire officiel en abattoir de boucherie ou volailles (fiche 27-3 du référentiel métier). Assure des remplacements hors site 1. Inspection des animaux vivants, des produits et sous produits 2. Inspection de l'abattoir et du transport des animaux vivants (inspection hors chaîne)	
Description des missions	Les missions et les tâches à accomplir sont toutes celles dévolues à un inspecteur en abattoir (fiche FP2SQA01). 1. Inspections des animaux vivants, inspection sur chaîne, inspections ponctuelles selon la programmation, réalisation de prélèvements 2. autant que de besoin, appui aux inspections d'établissement Autres activités potentielles : PSPC, +/- correspondant dans un domaine donné, selon le profil Sujétions horaires de nuit (1 à 2 fois par semaine), en journée continue (32H40 /semaine sur 4 jours), adaptabilité des horaires selon l'activité. Travail sur chaîne d'abattage	
Champ relationnel du poste	Interventions sous la responsabilité ou surveillance d'un vétérinaire officiel, - Travail en relation avec les autres inspecteurs en abattoirs - Professionnels : abattoirs, filières (Evollys, Avi-pôle, éleveurs, CPPR, Sica Révia)	
Compétences liées au poste	**Savoirs**	**Savoir-faire**
	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 administrative et pénale	Aptitude à travailler en équipe, Capacité d'adaptation et réactivité, Ponctualité/assiduité, Savoir rédiger, Faire preuve de qualités relationnelles. Confidentialité et indépendance
Personnes à contacter	M Laurent Xavier DELMOTTE, adjoint au chef du service de l'alimentation courriel : laurent-xavier.delmotte@agriculture.gouv.fr Mme Fabienne COROLLER, cheffe de l'unité Abattoirs Tel 0692 11 79 61 Courriel : fabienne.coroller@agriculture.gouv.fr Nous vous invitons à consulter les conditions spécifiques à l'outremer sur le livret OUTREMER consultable sur l'intranet MAA/RH/Appui aux personnes et aux structures/Présentation générale	