Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Secrétariat général **Service des ressources humaines** **Sous-direction mobilité, emplois,carrières** **78, rue de Varenne** **75349 PARIS 07 SP** **0149554955**	**Note de mobilité** **SG/SRH/SDMEC/2015-378** **21/04/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Appel à candidature : un poste en administration centrale : Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)/Service de l'Alimentation (SA)/Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments (SDSSA).

Direction Général de l'Alimentation (DGAL) :
Service de l'Alimentation (SA) :
Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments (SDSSA) :

- chef(fe) de bureau des produits de la mer et d'eau douce
Poste n° 29667 - catégorie A - poste susceptible d'être vacant

Le sous-directeur mobilité, emplois et carrières

Signé : Michel GOMEZ

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Direction générale de l'alimentation (DGAL)
Service de l'alimentation (SA)
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)
Bureau des produits de la mer et d'eau douce (BPMED)
251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15

Chef(fe) du bureau des produits de la mer et d'eau douce

<table>
<tr><td colspan="3">N° du poste : 29667

Catégorie : A</td></tr>
<tr><td colspan="2">Niveau de classement parcours professionnel : 3</td><td>Cotation part fonction PFR : sans objet</td></tr>
<tr><td colspan="3">Poste susceptible d'être vacant</td></tr>
<tr><td>Présentation de l'environnement professionnel</td><td colspan="2">Au sein de la SDSSA, le BPMED est chargé de l'élaboration et de la mise en œuvre de la réglementation sanitaire (alimentaire) relative aux coquillages et produits marins ou d'eau douce. Tous les produits sont visés (crustacés, poissons, céphalopodes...), de la pêche comme de l'aquaculture, y compris les escargots et grenouilles. Le bureau détermine également la politique de contrôles de la filière (du bateau au consommateur), en lien étroit avec les autres bureaux de la SDSSA (programmation pluriannuelle, suites des inspections, harmonisation...). Le BPMED appuie régulièrement les DDPP et DDTM (gestion des zones de production de coquillages) dans leurs prises de décision.</td></tr>
<tr><td>Objectifs du poste</td><td colspan="2">Encadrement d'une équipe de 6 chargés d'études et 2 référents nationaux et pilotage de la mise en œuvre des missions et activités de la structure, en collaboration avec les autres bureaux de la DGAL concernés. Le bureau pilote l'activité d'un réseau technique de 8 personnes ressources, avec l'appui des référents.</td></tr>
<tr><td>Description des missions à exercer ou des taches à exécuter</td><td colspan="2">- Réforme globale de la surveillance IFREMER des zones de production de coquillages ;
- Réflexion prospective sur la veille sanitaire phycotoxinique et les norovirus ;
- Révision des textes (UE). Nouvelles instructions destinées aux services déconcentrés (cyanobactéries, zones de production de coquillages...).
- Rédaction des positions françaises et suivi des négociations européennes et internationales (Codex alimentarius) ;
- Appui à la gestion des non conformités et toxi-infections alimentaires, en relation avec la Mission des urgences sanitaires ;
- Rénovation des outils d'inspections (vademecum des inspecteurs), harmonisation des constats et suites d'inspection ;
- Participation à l'élaboration et au suivi des plans de contrôle et de surveillance des contaminants chimiques ou biologiques.</td></tr>
<tr><td>Champ relationnel du poste</td><td colspan="2">- Autres ministères : DGS, DGCCRF, MEDDE (Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture) ;
- Organisations professionnelles représentatives : CNC, CNPMEM, FranceAgriMer...
- Partenaires scientifiques institutionnels : Anses, IFREMER, LNR ;
- Services de la Commission Européenne (DG SANTE).</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences liées au poste</td><td>Savoirs :</td><td>Savoir-faire :</td></tr>
<tr><td>- Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;
- Connaissances techniques dans le domaine des activités du poste ;
- Maîtrise de l'anglais ;
- Maîtrise des outils bureautiques.</td><td>- Capacités managériales ;
- Capacités de négociation et d'écoute et d'animation de réseau ;
- Qualités relationnelles ;
- Qualités rédactionnelles ;
- Disponibilité et réactivité ;
- Conduite de projet.</td></tr>
<tr><td>Personnes à contacter</td><td colspan="2">Paul MENNECIER, Chef du service de l'alimentation – Tél. : 01.49.55.84.18
paul.mennecier@agriculture.gouv.fr
Stéphanie FLAUTO, Sous-Directrice de la SSA – Tél. : 01.49.55.81.34
stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr</td></tr>
</table>