



**Secrétariat général**  
**Service des ressources humaines**  
**Sous-direction de la gestion des carrières et de la**  
**rémunération**  
**Département du pilotage de la mobilité**  
**78, rue de Varenne**  
**75349 PARIS 07 SP**  
**0149554955**

**Note de mobilité**  
**SG/SRH/SDCAR/2022-502**  
**07/07/2022**

**Date de mise en application : Immédiate**

**Diffusion : Tout public**

**Cette instruction n'abroge aucune instruction.**

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**

**Nombre d'annexes : 19**

**Objet : Appel à candidatures : publication hors procédure - poste DGAL**

La réforme de l'organisation des contrôles de la sécurité des aliments annoncée le 6 mai conduit à r une clarification des compétences des différentes administrations.

La compétence sur la sécurité sanitaire de toute l'alimentation (humaine et animale) relève exclusivement de la DGAL. La compétence sur la loyauté des transactions à l'égard des consommateurs ainsi que le renforcement des moyens alloués aux contrôles relèvent de la DGCCRF.

Ainsi, 150 ETP supplémentaires sont accordés à la DGAL ; les recrutements seront organisés en plusieurs vagues successives. La présente note constitue la première partie du transfert des compétences et concerne l'administration centrale.

**La procédure de recrutement et de gestion des candidatures est proposée hors procédure fil de l'eau.**

**Les candidatures doivent être envoyées par messagerie aux adresses mentionnées dans la fiche de poste.**

**La date limite de candidature est fixée au 5 août 2022.**

Fiches de poste :

Chargé(e) d'études - Coordination de la Surveillance et du Contrôle des contaminants biologiques dans les denrées alimentaires – 2 postes

Chef de projet

Chargé(e) de mission « Contaminants » et « Radioactivité »

Chargé(e) de mission « Etablissements non agréés » – 2 postes

Adjoint(e) au chef(fe) du bureau, en charge des secteurs « OGM » (au stade de l'alimentation) et « compléments alimentaires »

Chargé(e) de mission« Améliorants »

Chargé(e) de mission « Compléments alimentaires » (instruction des dossiers de déclaration préalable à la mise sur le marché )– 2 postes

Chargé(e) de mission « Compléments alimentaires » (programmation des contrôles, gestion des alertes et cas de nutrivigilance, relations avec l'ANSES...)

Chargé(e) de mission « Nouveaux aliments » et « Denrées enrichies »

Chef(fe) du bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées (BEPIAS)

Chargé(e) de mission « Résidus de pesticides »

Chargé(e) de mission « Alertes alimentaires » – 4 postes

Chargé(e) d'études dans le domaine de l'alimentation animale

**Le sous-directeur de la gestion  
des carrières et de la rémunération**

**Laurent BELLÉGUIC**



**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service du pilotage de la performance sanitaire et de l'international.**  
**Sous-Direction Europe International et Gestion Intégrée du Risque**  
**Bureau de la Gestion Intégrée du Risque**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) d'études - Coordination de la Surveillance et du Contrôle des contaminants biologiques dans les denrées alimentaires**

<b>C N° du poste : Catégorie : A/A+</b>		
<b>Cotation parcours professionnel postes catégorie A : 2</b>		<b>RIFSEEP :</b> IPEF : 4.1 ISPV : 3.1 IAE : 4.1 AAE : 4
<b>Poste vacant</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	Le décret 2022-840 prévoit la mise en place d'une police unique chargée des contrôles de sécurité alimentaire par le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à la sécurité sanitaire des aliments à la DGAL. Le bureau de la gestion intégrée du risque (BGIR), au sein de la sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque, assure une analyse transversale des risques sanitaires et la déclinaison en matière de programmation nationale du contrôle et de la surveillance. Le BGIR coordonne également la tutelle de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et la plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire.	
<b>Objectifs du poste</b>	-Analyse du risque lié aux contaminants biologiques dans l'alimentation humaine et animale à partir des informations sanitaires collectées par le BGIR.  -Pilotage et coordination de plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) de la contamination biologique des denrées alimentaires.  -Valorisation des données issues du dispositif PSPC.	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	A partir d'une analyse du risque au niveau national, européen et international ainsi que des besoins exprimés par l'ensemble des acteurs du dispositif (bureaux métiers, LNR, Anses, Santé publique France etc.) : - élaborer les orientations de surveillance et de contrôle de la DGAL ; - en fonction de la stratégie de surveillance retenue, piloter l'ingénierie des PSPC ; - appuyer les services déconcentrés dans la mise en œuvre des PSPC ; - analyser les résultats des plans et contribuer à leur valorisation.	
<b>Champ relationnel du poste</b>	Chargés d'études du BGIR en charge des autres plans du dispositif ; Autres bureaux de la DGAL (notamment BAMRA, BETD, SIVEP, MUS, SDSPV) ; Services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ; Autres directions et opérateurs publics : DGS, DGCCRF, Santé publique France ; Communauté scientifique de l'évaluation du risque dont Anses et Efsa ; Commission européenne (DG SANTE).	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	- Connaissance de l'environnement institutionnel national, européen et international ; - Bonne connaissance des contaminants biologiques, de l'évaluation et de la gestion des risques liés aux contaminants biologiques ; - Capacités à gérer des données et à exploiter les bases de données ; - Maîtrise de la langue anglaise (écrit) ; - Aucun diplôme vétérinaire exigé.	- rigueur et méthode ; - goût pour le travail en équipe et aptitude à la coordination et à la communication ; - esprit de synthèse et très bonnes capacités rédactionnelles.
<b>Personnes à contacter</b>	<b>Charles Martins-Ferreira</b> – DGAL- SDEIGIR – <a href="mailto:charles.martins-ferreira@agriculture.gouv.fr">charles.martins-ferreira@agriculture.gouv.fr</a> - Tel : 01 49 55 81 20  <b>Pierre Primot</b> – DGAL - Adjoint SDEIGIR– <a href="mailto:pierre.primot@agriculture.gouv.fr">pierre.primot@agriculture.gouv.fr</a> - Tel : 01 49 55 45 26  <b>Hélène Amar</b> – DGAL – BGIR – <a href="mailto:helene.amar@agriculture.gouv.fr">helene.amar@agriculture.gouv.fr</a> Tel : 01 49 55 40 82	

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service du pilotage de la performance sanitaire et de l'international.**  
**Sous-Direction Europe International et Gestion Intégrée du Risque**  
**Bureau de la Gestion Intégrée du Risque**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) d'études - Coordination de la Surveillance et du Contrôle des contaminants chimiques dans les denrées alimentaires**

<b>C N° du poste : Catégorie : A/A+</b>		
<b>Cotation parcours professionnel postes catégorie A : 2</b>		<b>RIFSEEP :</b> IPEF : 4.1 ISPV : 3.1 IAE : 4.1 AAE : 4
<b>Poste vacant</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	Le décret 2022-840 prévoit la mise en place d'une police unique chargée des contrôles de sécurité alimentaire par le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à la sécurité sanitaire des aliments à la DGAL. Le bureau de la gestion intégrée du risque (BGIR), au sein de la sous-direction de l'Europe, de l'international et de la gestion intégrée du risque, assure une analyse transversale des risques sanitaires et la déclinaison en matière de programmation nationale du contrôle et de la surveillance. Le BGIR coordonne également la tutelle de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) et la plateforme de surveillance de la chaîne alimentaire.	
<b>Objectifs du poste</b>	-Analyse du risque lié aux contaminants chimiques dans l'alimentation humaine et animale à partir des informations sanitaires collectées par le BGIR.  -Pilotage et coordination de plans de surveillance et plans de contrôle (PSPC) de la contamination chimique des denrées alimentaires.  -Valorisation des données issues du dispositif PSPC.	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	A partir d'une analyse du risque au niveau national, européen et international ainsi que des besoins exprimés par l'ensemble des acteurs du dispositif (bureaux métiers, LNR, Anses, Santé publique France etc.) : - élaborer les orientations de surveillance et de contrôle de la DGAL ; - en fonction de la stratégie de surveillance retenue, piloter l'ingénierie des PSPC ; - appuyer les services déconcentrés dans la mise en œuvre des PSPC ; - analyser les résultats des plans et contribuer à leur valorisation.	
<b>Champ relationnel du poste</b>	Chargés d'études du BGIR en charge des autres plans du dispositif ; Autres bureaux de la DGAL (notamment BAMRA, BETD, SIVEP, MUS, SDSPV) ; Services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ; Autres directions et opérateurs publics : DGS, DGCCRF, Santé publique France ; Communauté scientifique de l'évaluation du risque dont Anses et Efsa ; Commission européenne (DG SANTE).	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	- Connaissance de l'environnement institutionnel national, européen et international ; - Bonne connaissance des contaminants chimiques, de l'évaluation et de la gestion des risques liés aux contaminants chimiques ; - Capacités à gérer des données et à exploiter les bases de données ; - Maîtrise de la langue anglaise (écrit) ; - Aucun diplôme vétérinaire exigé.	- rigueur et méthode ; - goût pour le travail en équipe et aptitude à la coordination et à la communication ; - esprit de synthèse et très bonnes capacités rédactionnelles.
<b>Personnes à contacter</b>	<b>Charles Martins-Ferreira</b> – DGAL- SDEIGIR – <a href="mailto:charles.martins-ferreira@agriculture.gouv.fr">charles.martins-ferreira@agriculture.gouv.fr</a> - Tel : 01 49 55 81 20  <b>Pierre Primot</b> – DGAL - Adjoint SDEIGIR– <a href="mailto:pierre.primot@agriculture.gouv.fr">pierre.primot@agriculture.gouv.fr</a> - Tel : 01 49 55 45 26  <b>Hélène Amar</b> – DGAL – BGIR – <a href="mailto:helene.amar@agriculture.gouv.fr">helene.amar@agriculture.gouv.fr</a> Tel : 01 49 55 40 82	

**Un emploi de Chef de projet est vacant à l'administration centrale du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire. Il relève de la direction générale de l'alimentation. La durée prévisionnelle de cet emploi est de 2 ans éventuellement renouvelable.**

Localisation géographique

L'emploi est localisé au 251, rue de Vaugirard, à Paris 15<sup>e</sup>.

### **Description de la structure et missions principales de l'emploi**

La direction générale de l'alimentation exerce les compétences du ministère relatives à l'alimentation, à la santé des plantes et à leur protection, à la santé et au bien-être des animaux et au contrôle de la qualité des produits agricoles et alimentaires.

Cet emploi est ouvert dans le cadre de la réforme qui prévoit l'extension de ses compétences à la sécurité sanitaire de l'ensemble de la chaîne alimentaire, via le transfert de certaines compétences actuellement exercées par la direction générale de la concurrence, la consommation et la répression des fraudes (DGCCRF), ainsi que le renforcement de la pression de contrôle sur l'ensemble des établissements du secteur.

Cette évolution impactera, notamment, outre l'administration centrale du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et du ministère de l'économie et des finances, les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF), ainsi que les directions départementales en charge de la protection des populations (DD(TES)PP) sous l'autorité des préfets.

Le chef de projet, placé sous l'autorité directe du directeur général de l'alimentation, aura en charge le pilotage national de cette réforme qui emporte des enjeux en matière d'organisation des services en administration centrale et aux niveaux régional et départemental, de ressources humaines et budgétaires, d'évolution des systèmes d'information, d'adaptations législatives et réglementaires.

Le chef de projet s'appuiera sur les services concernés de la DGAL et sur le secrétariat général du ministère, dans ses missions transverses. Il assurera l'interface avec les autres directions et entités de l'Etat concernées ainsi qu'avec la Commission européenne.

Il participera, en tant que de besoin, aux travaux de préparation du dialogue social qu'implique son domaine de compétence. Les missions seront susceptibles d'évoluer dans le temps.

### **Profil recherché**

L'emploi s'adresse à un cadre supérieur expérimenté, fonctionnaire ou contractuel, avec une expérience minimale de six années d'activités professionnelles diversifiées.

Les compétences et qualités attendues pour cet emploi sont :

- très bonnes connaissances de l'environnement administratif, institutionnel et politique français et européen;
- compétences solides en matière de conduite de projets structurants et de conduite du changement;
- grande capacité d'initiative, d'innovation et de proposition ;
- très bonne connaissance et pratique de l'administration territoriale de l'Etat ;
- aptitudes relationnelles et d'écoute ; sens du travail en équipe et de la communication
- une connaissance du domaine concerné et/ou de l'activité de contrôle dans un autre domaine

Personnes à contacter :

Maud Faipoux, Directrice générale : 01 49 55 58 10,

[maud.faipoux@agriculture.gouv.fr](mailto:maud.faipoux@agriculture.gouv.fr)

Emmanuelle Soubeyran, Directrice générale adjointe : 01 49 55 58 73,

[emmanuelle.soubeyran@agriculture.gouv.fr](mailto:emmanuelle.soubeyran@agriculture.gouv.fr)

Stéphanie Flauto, Cheffe du service du pilotage de la performance sanitaire et de l'international : 01 49 55 42 56, [stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr](mailto:stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr)

Virginie Alavoine, Cheffe du service des actions sanitaires : 01 49 55 54 46, [virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr](mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr)



**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires (BAMRA)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) de mission 'Contaminants' et 'Radioactivité'**

<b>N° de publication :</b>	
<b>Catégorie : A2</b>	
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	4.1
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts,	4.1
Inspecteur de la santé publique vétérinaire	3.1
Attaché d'administration de l'Etat	4
Inspecteur CCRF	
Inspecteur principal CCRF	
Technicien de laboratoire	
Ingénieur de laboratoire	
Agent contractuel	
<b>Poste V (vacant)</b>	
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Au sein de la SDSSA, le BAMRA : 1/ est chargé de la gestion intégrée des risques alimentaires (biologiques, chimiques, physiques) ; 2/ appuie et coordonne les activités d'inspection (méthodologie et programmation des contrôles, publication des résultats) ; 3/ assure la représentation de la DGAL dans les instances communautaires et internationales.
<b>Objectifs du poste</b>	Piloter la gestion des risques relatifs : 1/ aux <b>contaminants chimiques</b> , c'est à dire tout résidu des étapes de fabrication, conditionnement, transport ou stockage d'une denrée alimentaire, ou contamination par l'environnement (cf. <a href="#">R(CE) n°1881/2006</a> ) ; 2/ à la <b>contamination radioactive des denrées alimentaires</b> mises sur le marché en France, qu'elles soient cultivées ou fabriquées sur le territoire national, ou encore importées ; 3/ à l' <b>ionisation</b> des denrées alimentaires.
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Élaborer/négocier la réglementation aux niveaux national, européen et international (Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments) ;</li> <li>– Mettre en œuvre les modifications du cadre juridique rendues nécessaires par la réorganisation de la SSA, dans le champ de compétences du poste ;</li> <li>– Élaborer les outils d'aide à l'inspection destinés aux agents de la DGAL en charge des contrôles dans les DD(ETS)PP : instructions techniques, grilles d'inspection, vadémécum ;</li> <li>– Élaborer la politique de contrôle au niveau national : identifier les actions de contrôle prioritaires en intégrant les différentes données d'entrée disponibles (bilan d'inspection, PS/PC, alerte, avis Anses...), définir la programmation des inspections (ciblage et fréquence des inspections) ;</li> <li>– Appuyer les DDI et la MUS dans la gestion des non conformités et des alertes ;</li> <li>– Assurer la coordination des missions 'sanitaires' relevant de la DGAL et 'loyauté' relevant de la DGCCRF.</li> </ul>
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Autres bureaux de la SDSSA, Bureaux de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, SIVEP, MUS), services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>
	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>– Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>– Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>– Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>– Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacités de synthèse ;</li> <li>– Qualités rédactionnelles ;</li> <li>– Réactivité ;</li> <li>– Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>– Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ;</li> </ul>

	<a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;
--	--

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau des Établissements de Transformation et de Distribution (BETD)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**  
**Chargé(e) de mission 'établissements non agréés'**

<b>N° de publication :</b>		
<b>Catégorie : A2</b>		
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>	
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	4.1	
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts,	4.1	
Inspecteur de la santé publique vétérinaire	3.1	
Attaché d'administration de l'Etat	4	
Inspecteur CCRF		
Inspecteur principal CCRF		
Technicien de laboratoire		
Ingénieur de laboratoire		
Agent contractuel		
<b>Poste V (vacant)</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Le BETD est chargé de la conception, de l'élaboration, de la mise en œuvre et de l'évaluation de la réglementation sanitaire relative aux denrées animales ou d'origine animale, végétales ou d'origine végétale, aux denrées composées, aux industries de transformation agroalimentaires, au transport, stockage et distribution de ces denrées.	
<b>Objectifs du poste</b>	Piloter la gestion des risques sanitaires (de nature biologique, microbiologique, chimique ou physique) liés aux établissements dits 'non agréés', qui comprennent les établissements manipulant et transformant des denrées végétales ou d'origine végétale à tous les stades, y compris les entreprises des secteurs du vin et des autres boissons, ainsi que les établissements manipulant et transformant des denrées animales ou d'origine animale au stade de la remise directe. <i>NB : Ces missions sont assurées en binôme.</i>	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Élaborer/négocier la réglementation aux niveaux national, européen et international (Codex) ;</li> <li>– Mettre en œuvre les modifications du cadre juridique rendues nécessaires par la réorganisation de la SSA, dans le champ de compétences du poste ;</li> <li>– Élaborer les outils d'aide à l'inspection destinés aux agents de la DGAL en charge des contrôles dans les DDI : instructions techniques, grilles d'inspection, vadémécum ;</li> <li>– Appuyer les organisations professionnelles dans la rédaction des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) ;</li> <li>– Élaborer la politique de contrôle au niveau national : identifier les actions de contrôle prioritaires en intégrant les différentes données disponibles (bilan d'inspection, alerte, avis Anses...), définir la programmation des inspections (ciblage et fréquence des inspections) ;</li> <li>– Appuyer les DDI et la MUS dans la gestion des non conformités et des alertes ;</li> <li>– Assurer la coordination des missions 'sanitaires' relevant de la DGAL et 'loyauté' relevant de la DGCCRF.</li> </ul>	
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Autres bureaux de la SDSSA (notamment BAMRA), Bureaux de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>– Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>– Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>– Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>– Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacités de synthèse ;</li> <li>– Qualités rédactionnelles ;</li> <li>– Réactivité ;</li> <li>– Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>– Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> </ul>	

	<p>– Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ; <a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;</p>
--	--

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau des Établissements de Transformation et de Distribution (BETD)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**  
**Chargé(e) de mission 'établissements non agréés'**

<b>N° de publication :</b>		
<b>Catégorie : A2</b>		
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>	
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	4.1	
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts,	4.1	
Inspecteur de la santé publique vétérinaire	3.1	
Attaché d'administration de l'Etat	4	
Inspecteur CCRF		
Inspecteur principal CCRF		
Technicien de laboratoire		
Ingénieur de laboratoire		
Agent contractuel		
<b>Poste V (vacant)</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Le BETD est chargé de la conception, de l'élaboration, de la mise en œuvre et de l'évaluation de la réglementation sanitaire relative aux denrées animales ou d'origine animale, végétales ou d'origine végétale, aux denrées composées, aux industries de transformation agroalimentaires, au transport, stockage et distribution de ces denrées.	
<b>Objectifs du poste</b>	Piloter la gestion des risques sanitaires (de nature biologique, microbiologique, chimique ou physique) liés aux établissements dits 'non agréés', qui comprennent les établissements manipulant et transformant des denrées végétales ou d'origine végétale à tous les stades, y compris les entreprises des secteurs du vin et des autres boissons, ainsi que les établissements manipulant et transformant des denrées animales ou d'origine animale au stade de la remise directe. <i>NB : Ces missions sont assurées en binôme.</i>	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Élaborer/négocier la réglementation aux niveaux national, européen et international (Codex) ;</li> <li>– Mettre en œuvre les modifications du cadre juridique rendues nécessaires par la réorganisation de la SSA, dans le champ de compétences du poste ;</li> <li>– Élaborer les outils d'aide à l'inspection destinés aux agents de la DGAL en charge des contrôles dans les DDI : instructions techniques, grilles d'inspection, vadémécum ;</li> <li>– Appuyer les organisations professionnelles dans la rédaction des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) ;</li> <li>– Élaborer la politique de contrôle au niveau national : identifier les actions de contrôle prioritaires en intégrant les différentes données disponibles (bilan d'inspection, alerte, avis Anses...), définir la programmation des inspections (ciblage et fréquence des inspections) ;</li> <li>– Appuyer les DDI et la MUS dans la gestion des non conformités et des alertes ;</li> <li>– Assurer la coordination des missions 'sanitaires' relevant de la DGAL et 'loyauté' relevant de la DGCCRF.</li> </ul>	
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Autres bureaux de la SDSSA (notamment BAMRA), Bureaux de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>– Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>– Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>– Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>– Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacités de synthèse ;</li> <li>– Qualités rédactionnelles ;</li> <li>– Réactivité ;</li> <li>– Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>– Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> </ul>	

	<p>– Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ; <a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;</p>
--	--

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées (BEPIAS)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Adjoint(e) au chef(fe) du bureau, en charge des secteurs 'OGM' (au stade de l'alimentation) et 'compléments alimentaires'**

<b>N° de publication :</b>		
<b>Catégorie : A2</b>		
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>	
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	3	
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts,	4.1	
Inspecteur de la santé publique vétérinaire	3.1	
Attaché d'administration de l'Etat	3	
Inspecteur CCRF		
Inspecteur principal CCRF		
Technicien de laboratoire		
Ingénieur de laboratoire		
Agent contractuel		
<b>Poste V (vacant)</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Le BEPIAS est un bureau créé au sein de la SDSSA, en charge de l'élaboration, de la mise en œuvre et du contrôle de la réglementation sanitaire relative aux produits et établissements des secteurs suivants : OGM, denrées 'enrichies', nouveaux aliments, améliorants, compléments alimentaires.	
<b>Objectifs du poste</b>	Appuyer le chef du bureau dans l'encadrement des agents et la mise en œuvre des missions du bureau ; assurer son intérêt. Piloter la gestion des risques sanitaires liés 1/ aux OGM en tant que denrée alimentaire (R(CE) n°1829/2003) ; 2/ aux compléments alimentaires, en lien avec les agents en charge de la gestion des déclarations de mise sur le marché, du suivi de la réglementation, du pilotage des contrôles, de la gestion des alertes et des cas de nutrivigilance, des relations avec l'ANSES.	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Élaborer/négocier la réglementation relative aux OGM dans l'alimentation, aux niveaux national, européen et international ;</li> <li>– Mettre en œuvre les modifications du cadre juridique rendues nécessaires par la réforme SSA, dans le champ de compétences du poste ;</li> <li>– Élaborer les outils d'aide à l'inspection destinés aux agents de la DGAL en charge des contrôles dans les DDI : instructions techniques, grilles d'inspection, vadémécum ;</li> <li>– Élaborer la politique de contrôle au niveau national : identifier les actions de contrôle prioritaires, définir la programmation des inspections (ciblage et fréquence des inspections) ;</li> <li>– Appuyer les DDI et la MUS dans la gestion des non conformités et des alertes ;</li> <li>– Assurer la coordination des missions 'sanitaires' relevant de la DGAL et 'loyauté' relevant de la DGCCRF.</li> </ul>	
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Autres bureaux de la SDSSA (notamment BAMRA et BPESIAS), Bureaux de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>– Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>– Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>– Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>– Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Conception de politiques publiques et capacité d'initiative ;</li> <li>– Capacités de synthèse ;</li> <li>– Qualités rédactionnelles ;</li> <li>– Réactivité ;</li> <li>– Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>– Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ;</li> </ul>	

	<a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;
--	--



**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées (BEPIAS)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**  
**Chargé(e) de mission 'Améliorants'**

<b>N° de publication :</b>		
<b>Catégorie : A2</b>		
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>	
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	4.1	
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts,	4.1	
Inspecteur de la santé publique vétérinaire	3.1	
Attaché d'administration de l'Etat	4	
Inspecteur CCRF		
Inspecteur principal CCRF		
Technicien de laboratoire		
Ingénieur de laboratoire		
Agent contractuel		
<b>Poste V (vacant)</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Le BEPIAS est un bureau créé au sein de la SDSSA, en charge de l'élaboration, de la mise en œuvre et du contrôle de la réglementation sanitaire relative aux produits et établissements des secteurs suivants : OGM, denrées 'enrichies', nouveaux aliments, améliorants, compléments alimentaires.	
<b>Objectifs du poste</b>	Piloter la gestion des risques sanitaires liés aux « améliorants » des denrées alimentaires, c'est-à-dire les additifs et auxiliaires technologiques (cf. R(CE) n° 1333/2008), les enzymes (cf. R(CE) n° 1332/2008), les arômes (cf. R(CE) n° 1334/2008) et les colorants.	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Élaborer/négocier la réglementation aux niveaux national, européen et international (Comité du Codex sur les additifs alimentaires : CCFA) ;</li> <li>– Mettre en œuvre les modifications du cadre juridique rendues nécessaires par la réforme SSA, dans le champ de compétence du poste ;</li> <li>– Gérer les procédures d'autorisation/déclaration préalables à la mise sur le marché ;</li> <li>– Élaborer les outils d'aide à l'inspection destinés aux agents de la DGAL en charge des contrôles dans les DD(ETS)PP : instructions techniques, grilles d'inspection, vadémécum ;</li> <li>– Élaborer la politique de contrôle au niveau national : identifier les actions de contrôle prioritaires en intégrant les différentes données disponibles (bilan d'inspection, PS/PC, alerte, avis Anses...), définir la programmation des inspections (ciblage et fréquence des inspections) ;</li> <li>– Appuyer les DDI et la MUS dans la gestion des non conformités et des alertes ;</li> <li>– Assurer la coordination des missions 'sanitaires' relevant de la DGAL et 'loyauté' relevant de la DGCCRF.</li> </ul>	
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Autres bureaux de la SDSSA (notamment BAMRA), Bureaux de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>– Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>– Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>– Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>– Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacités de synthèse ;</li> <li>– Qualités rédactionnelles ;</li> <li>– Réactivité ;</li> <li>– Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>– Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> </ul>	

	<p>– Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ; <a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;</p>
--	--

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées (BEPIAS)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) de mission 'compléments alimentaires'**  
(instruction des dossiers de déclaration préalable à la mise sur le marché)

<b>N° de publication :</b> <b>Catégorie : A 1</b>		
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>	
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	4.1	
Attaché d'administration de l'Etat	4	
Agent contractuel		
<b>Poste V (vacant)</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Le BEPIAS est un bureau créé au sein de la SDSSA, en charge de l'élaboration, de la mise en œuvre et du contrôle de la réglementation sanitaire relative aux produits et établissements des secteurs suivants : OGM, denrées 'enrichies', nouveaux aliments, améliorants, compléments alimentaires.	
<b>Objectifs du poste</b>	Vérifier, au vu des éléments contenus dans les dossiers de déclaration préalable à la mise sur le marché des compléments alimentaires, l'innocuité des produits commercialisés (respect des teneurs maximales de certaines substances, présence des avertissements garantissant un usage sécurisé de la denrée...).	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	Les compléments alimentaires sont des aliments apportant sous une forme concentrée des vitamines, des minéraux et d'autres ingrédients utilisés pour leur effet bénéfique sur l'organisme. Ces aliments font l'objet d'un encadrement réglementaire strict visant à garantir la sécurité de leur emploi et la loyauté de l'information donnée aux consommateurs. La mise sur le marché d'un complément alimentaire nécessite obligatoirement une déclaration auprès de l'autorité compétente via la téléprocédure <a href="#">Teleicare</a> , qui vise à faciliter la surveillance de ce marché. Cette déclaration poursuit deux objectifs : 1/ vérifier, au vu des éléments contenus dans la déclaration, l'innocuité des produits commercialisés (respect des teneurs maximales de certaines substances, présence des avertissements garantissant un usage sécurisé de la denrée...); 2/ mieux identifier les différents acteurs du marché.	
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Autres bureaux de la SDSSA (notamment BAMRA), bureaux de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>- Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>- Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>- Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>- Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>- Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>- Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>- Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>- Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Capacités de synthèse ;</li> <li>- Qualités rédactionnelles ;</li> <li>- Réactivité ;</li> <li>- Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>- Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>- Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>- Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ; <a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> </ul>	

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées (BEPIAS)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) de mission 'compléments alimentaires'**  
(instruction des dossiers de déclaration préalable à la mise sur le marché)

<b>N° de publication :</b> <b>Catégorie : A 1</b>		
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>	
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	4.1	
Attaché d'administration de l'Etat	4	
Agent contractuel		
<b>Poste V (vacant)</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Le BEPIAS est un bureau créé au sein de la SDSSA, en charge de l'élaboration, de la mise en œuvre et du contrôle de la réglementation sanitaire relative aux produits et établissements des secteurs suivants : OGM, denrées 'enrichies', nouveaux aliments, améliorants, compléments alimentaires.	
<b>Objectifs du poste</b>	Vérifier, au vu des éléments contenus dans les dossiers de déclaration préalable à la mise sur le marché des compléments alimentaires, l'innocuité des produits commercialisés (respect des teneurs maximales de certaines substances, présence des avertissements garantissant un usage sécurisé de la denrée...).	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	Les compléments alimentaires sont des aliments apportant sous une forme concentrée des vitamines, des minéraux et d'autres ingrédients utilisés pour leur effet bénéfique sur l'organisme. Ces aliments font l'objet d'un encadrement réglementaire strict visant à garantir la sécurité de leur emploi et la loyauté de l'information donnée aux consommateurs. La mise sur le marché d'un complément alimentaire nécessite obligatoirement une déclaration auprès de l'autorité compétente via la téléprocédure <a href="#">Teleicare</a> , qui vise à faciliter la surveillance de ce marché. Cette déclaration poursuit deux objectifs : 1/ vérifier, au vu des éléments contenus dans la déclaration, l'innocuité des produits commercialisés (respect des teneurs maximales de certaines substances, présence des avertissements garantissant un usage sécurisé de la denrée...); 2/ mieux identifier les différents acteurs du marché.	
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Autres bureaux de la SDSSA (notamment BAMRA), bureaux de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>– Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>– Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>– Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>– Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacités de synthèse ;</li> <li>– Qualités rédactionnelles ;</li> <li>– Réactivité ;</li> <li>– Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>– Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ; <a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> </ul>	

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées (BEPIAS)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) de mission 'compléments alimentaires'**  
**(programmation des contrôles, gestion des alertes et cas de nutrivigilance, relations avec l'ANSES...)**

<b>N° de publication :</b> <b>Catégorie : A2</b>		
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>	
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	4.1	
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts,	4.1	
Inspecteur de la santé publique vétérinaire	3.1	
Attaché d'administration de l'Etat	4	
Inspecteur CCRF		
Inspecteur principal CCRF		
Technicien de laboratoire		
Ingénieur de laboratoire		
Agent contractuel		
<b>Poste V (vacant)</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Le BEPIAS est un bureau créé au sein de la SDSSA, en charge de l'élaboration, de la mise en œuvre et du contrôle de la réglementation sanitaire relative aux produits et établissements des secteurs suivants : OGM, denrées 'enrichies', nouveaux aliments, améliorants, compléments alimentaires.	
<b>Objectifs du poste</b>	Piloter la gestion des risques sanitaires liés aux compléments alimentaires qui sont des aliments apportant sous une forme concentrée des vitamines, des minéraux et d'autres ingrédients utilisés pour leur effet bénéfique sur l'organisme : programmation des contrôles, gestion des alertes et cas de nutrivigilance, relations avec l'ANSES, appui au pôle d'agents en charge de l'instruction des dossiers de déclaration préalables à la mise sur le marché...	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Élaborer/négocier la réglementation aux niveaux national, européen et international (Codex) ;</li> <li>– Mettre en œuvre les modifications du cadre juridique rendues nécessaires par la réforme SSA, dans le champ de compétences du poste ;</li> <li>– Appuyer le pôle des agents en charge de l'instruction des dossiers de déclaration préalable à la mise sur le marché ;</li> <li>– Élaborer les outils d'aide à l'inspection destinés aux agents de la DGAL en charge des contrôles dans les DD(ETS)PP : instructions techniques, grilles d'inspection, vadémécum ;</li> <li>– Élaborer la politique de contrôle au niveau national : identifier les actions de contrôle prioritaires, définir la programmation des inspections (ciblage et fréquence des inspections) ;</li> <li>– Appuyer les DDI et la MUS dans la gestion des non conformités et des alertes ;</li> <li>– Assurer la coordination des missions 'sanitaires' relevant de la DGAL et 'loyauté' relevant de la DGCCRF.</li> </ul>	
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Autres bureaux de la SDSSA (notamment BAMRA), bureaux de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>– Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>– Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>– Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>– Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacités de synthèse ;</li> <li>– Qualités rédactionnelles ;</li> <li>– Réactivité ;</li> <li>– Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>– Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agric.gouv.fr">eric.dumoulin@agric.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ;</li> </ul>	

	<a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;
--	--

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées (BEPIAS)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) de mission 'Nouveaux aliments' et 'Denrées enrichies'**

<b>N° de publication :</b>		
<b>Catégorie : A2</b>		
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>	
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	4.1	
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts,	4.1	
Inspecteur de la santé publique vétérinaire	3.1	
Attaché d'administration de l'Etat	4	
Inspecteur CCRF		
Inspecteur principal CCRF		
Technicien de laboratoire		
Ingénieur de laboratoire		
Agent contractuel		
<b>Poste V (vacant)</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Le BEPIAS est un bureau créé au sein de la SDSSA, en charge de l'élaboration, de la mise en œuvre et du contrôle de la réglementation sanitaire relative aux produits et établissements des secteurs suivants : OGM, denrées 'enrichies', nouveaux aliments, améliorants, compléments alimentaires.	
<b>Objectifs du poste</b>	Piloter la gestion des risques sanitaires liés : 1/ aux « nouveaux aliments », c'est-à-dire toute denrée alimentaire dont la consommation humaine était historiquement négligeable au sein de l'UE (cf. <a href="#">R(UE) n°2015/2283</a> ) ; 2/ aux denrées « enrichies » par l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances (cf. <a href="#">R(CE) n°1925/2006</a> ).	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Élaborer/négocier la réglementation aux niveaux national, européen et international (Codex) ;</li> <li>– Mettre en œuvre les modifications du cadre juridique rendues nécessaires par la réforme SSA dans le champ de compétences du poste ;</li> <li>– Gérer les procédures d'autorisation/déclaration préalables à la mise sur le marché ;</li> <li>– Élaborer les outils d'aide à l'inspection destinés aux agents de la DGAL en charge des contrôles dans les DD(ETS)PP : instructions techniques, grilles d'inspection, vadémécum ;</li> <li>– Élaborer la politique de contrôle au niveau national : identifier les actions de contrôle prioritaires en intégrant les différentes données disponibles (bilan d'inspection, PS/PC, alerte, avis Anses...), définir la programmation des inspections (ciblage et fréquence des inspections) ;</li> <li>– Appuyer les DDI et la MUS dans la gestion des non conformités et des alertes ;</li> <li>– Assurer la coordination des missions 'sanitaires' relevant de la DGAL et 'loyauté' relevant de la DGCCRF.</li> </ul>	
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Autres bureaux de la SDSSA (notamment BAMRA), bureaux de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>– Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>– Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>– Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>– Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacités de synthèse ;</li> <li>– Qualités rédactionnelles ;</li> <li>– Réactivité ;</li> <li>– Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>– Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ; <a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> </ul>	





**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées (BEPIAS)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chef(fe) du bureau des établissements et produits des industries alimentaires spécialisées (BEPIAS)**

<b>N° de publication :</b>	
<b>Catégorie : A3</b>	
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	1
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts,	3.1
Inspecteur de la santé publique vétérinaire	2.1
Attaché administration de l'Etat	1
Administrateur d'État ou civil	
Inspecteur CCRF	
Inspecteur principal CCRF	
Directeur départemental CCRF 1 <sup>ère</sup> ou 2 <sup>e</sup> classe	
Ingénieur de laboratoire	
Agent contractuel	
<b>Poste V (vacant)</b>	
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Le BEPIAS est un bureau créé au sein de la SDSSA, en charge de l'élaboration, de la mise en œuvre et du contrôle de la réglementation sanitaire relative aux produits et établissements des secteurs suivants : OGM, denrées 'enrichies', nouveaux aliments, améliorants, compléments alimentaires.
<b>Objectifs du poste</b>	1/ Participer à la définition des modalités de fonctionnement du BEPIAS nouvellement créé dans le contexte de la réorganisation de la SSA, en lien avec l'encadrement hiérarchique SAS/SDSSA. Assurer le rôle d'encadrement du bureau. 2/ Piloter la gestion des risques sanitaires de nature biologique, microbiologique, chimique ou physique, pour l'ensemble des produits et établissements relevant du domaine de compétences du bureau.
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pilotage du bureau (8 agents) ;</li> <li>– Mettre en œuvre les modifications du cadre juridique rendues nécessaires par la réorganisation de la SSA, dans le champ de compétences du bureau ;</li> <li>– Élaborer/négocier la réglementation adoptée aux niveaux national, européen et international ;</li> <li>– Assurer la gestion des dispositifs de déclaration/autorisation préalable à la mise sur le marché des produits ;</li> <li>– Élaborer la politique de contrôle au niveau national : identifier les actions prioritaires, définir la programmation des inspections (ciblage et fréquence) ;</li> <li>– Élaborer les outils d'aide à l'inspection destinés aux agents de la DGAL en charge des contrôles dans les DDI : instructions techniques, grilles d'inspection, vadémécum ;</li> <li>– Appuyer les DDI et la MUS dans la gestion des non conformités et des alertes ;</li> <li>– Assurer la coordination des missions 'sanitaires' relevant de la DGAL et 'loyauté' relevant de la DGCCRF.</li> </ul>
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Bureaux de la SDSSA (notamment BAMRA) et de la DGAL (notamment BGIR, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE), EFSA ;</li> </ul>

<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>- Connaissances en hygiène des aliments ;</li> <li>- Connaissance du processus d'inspection ;</li> <li>- Connaissance des administrations nationales et de l'environnement institutionnel européen ;</li> <li>- Anglais - outils bureautiques ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conception de politiques publiques et capacité d'initiative ;</li> <li>- Capacité à manager et à piloter une équipe ;</li> <li>- Aptitude à l'analyse et à la synthèse ;</li> <li>- Rigueur et méthode ;</li> <li>- Pédagogie ; Écoute ;</li> <li>- Conciliation et conviction</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>- Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>- Quentin Guyonnet-Duperat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ; <a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> </ul>	

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**  
**Direction générale de l'alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA)**  
**Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires (BAMRA)**  
**251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**  
**Chargé(e) de mission 'Résidus de pesticides'**

<b>N° de publication :</b>	
<b>Catégorie : A2</b>	
<b>Corps</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b>
Ingénieur de l'agriculture et de l'environnement	4.1
Ingénieur des ponts, des eaux et des forêts	4.1
Inspecteur de la santé publique vétérinaire	3.1
Attaché d'administration de l'Etat	4
Inspecteur CCRF	
Inspecteur principal CCRF	
Technicien de laboratoire	
Ingénieur de laboratoire	
Agent contractuel	
<b>Poste V (vacant)</b>	
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	La réorganisation de la sécurité sanitaire de l'alimentation prévoit le regroupement de l'ensemble des compétences relatives à cette mission au sein de la DGAL. Au sein de la SDSSA, le BAMRA : 1/ est chargé de la gestion intégrée des risques alimentaires (biologiques, chimiques, physiques) ; 2/ appuie et coordonne les activités d'inspection (méthodes et programmation des contrôles, publication des résultats) ; 3/ assure la représentation de la DGAL dans les instances communautaires et internationales.
<b>Objectifs du poste</b>	Piloter la gestion des risques sanitaires relatifs aux résidus de pesticides, assurée notamment via des plans de contrôle et de surveillance de la conformité des denrées alimentaires mises en marché au regard des exigences réglementaires française et européenne (respect des autorisations de mise sur le marché (AMM) des produits phytopharmaceutiques (PPP) délivrées par l'ANSES et de leurs limites maximales résiduelles (LMR) fixées par le <a href="#">règlement européen n°396/2005</a> ).
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Élaborer/négocier la réglementation aux niveaux national, européen (CPVADAAA) et international (Codex) ;</li> <li>– Mettre en œuvre les modifications du cadre juridique rendues nécessaires par la réorganisation de la SSA, dans le champ de compétences du poste ;</li> <li>– Élaborer les outils d'aide à l'inspection destinés aux agents de la DGAL en charge des contrôles dans les DD(ETS)PP : instructions techniques, grilles d'inspection, vadémécum ;</li> <li>– Élaborer la politique de contrôle au niveau national : identifier les actions de contrôle prioritaires en intégrant les différentes données disponibles, définir la programmation des inspections (ciblage et fréquence des inspections) ;</li> <li>– Contribue à l'élaboration des plans de prélèvement coordonnés au niveau UE, notamment les plans de surveillance et de contrôle (PSPC), en lien avec le BGIR ;</li> <li>– Appuyer les DDI et la MUS dans la gestion des non conformités et des alertes ;</li> </ul>
<b>Champ relationnel du poste</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Autres bureaux de la SDSSA ; Bureaux de la DGAL (notamment BGIR, SDSPV/BIB, BQPPS, MUS), services déconcentrés (D(R)AAF, DD(ETS)PP) ;</li> <li>– Autres directions et opérateurs publics : DAJ, DGS, DGCCRF, Santé publique France (SPF) ;</li> <li>– Organisations professionnelles (syndicats professionnels, interprofessions) ;</li> <li>– Partenaires scientifiques institutionnels : ANSES, AFNOR, COFRAC... ;</li> <li>– Commission Européenne (DG SANTE) ;</li> </ul>
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun diplôme vétérinaire exigé ;</li> <li>– Connaissance de l'organisation administrative et institutionnelle ;</li> <li>– Connaissance du Paquet Hygiène et de la réglementation nationale connexe ;</li> <li>– Maîtrise des outils bureautiques courants ;</li> <li>– Connaissance de l'anglais appréciée ;</li> </ul>
	<b>Savoir-faire</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Capacités de synthèse ;</li> <li>– Qualités rédactionnelles ;</li> <li>– Réactivité ;</li> <li>– Capacités de négociation et d'écoute ;</li> <li>– Conduite de projet ;</li> </ul>
<b>Personnes à contacter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Virginie ALAVOINE – cheffe du service des actions sanitaires : 01-49-55-54-46 ; <a href="mailto:virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr">virginie.alavoine@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Eric Dumoulin, sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments : 01 49 55 84 18 ; <a href="mailto:eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr">eric.dumoulin@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> <li>– Quentin Guyonnet-Dupeyrat, sous-directeur adjoint : 01 49 55 84 15 ; <a href="mailto:quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr">quentin.guyonnet-duperat@agriculture.gouv.fr</a> ;</li> </ul>

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**

**Direction générale de l'alimentation (DGAL)  
Mission des urgences sanitaires (MUS)  
251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) de mission "alertes alimentaires"**

<b>N° du poste :</b>	
<b>Catégorie : A</b>	
<b>Cotation parcours professionnel</b> <b>postes catégorie A1</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b> Attaché : 4 IAE : 4.1
<b>Poste vacant</b>	
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	Au sein de la Direction générale de l'alimentation ( <a href="https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/dgal">https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/dgal</a> ), la mission des urgences sanitaires ( <a href="http://intranet.national.agri/Organigramme-detaille-de-la-DGAL_988">http://intranet.national.agri/Organigramme-detaille-de-la-DGAL_988</a> ) est chargée de la préparation opérationnelle et de la gestion des alertes, urgences et crises sanitaires dans les domaines animal, végétal et alimentaire.
<b>Objectifs du poste</b>	Chargé(e) de mission au sein du pôle alimentaire de la MUS
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	Alertes alimentaires (FOOD et FEED) : réception et traitement des signalements d'alerte (portefeuille dangers / filières à définir). Appui aux DDecPP/DAAF dans la mise en œuvre des analyses de danger et des procédures de gestion des alertes, notamment pour accompagner le nouveau guide de gestion des alertes et les transferts de champs de compétences. Actions pédagogiques : bulletins, webinaires, échanges de pratique...
<b>Champ relationnel du poste</b>	Travail en réseau avec les services déconcentrés (DD(ETS)PP/DAAF, SRAL), les bureaux sectoriels de la DGAI, la BNEVP, la MIVAS, la DGCCRF, la DGS, Santé Publique France, l'ANSES et les laboratoires de références, le réseau d'alerte européen (RASFF) et international (INFOSAN), les organisations professionnelles, le CNA...
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>
	<b>Savoir-faire</b>
	Formation scientifique supérieure Anglais : lu, parlé, écrit (niveau B2) Bureautique Une expérience en DD(ETS)PP/DAAF ou en SRAL est un atout
	Aptitude à l'analyse et à la synthèse. Aptitude au travail en équipe et en réseaux. Rigueur et méthode. Réactivité, bon sens et pragmatisme.
<b>Personnes à contacter</b>	Sophie BELICHON – Cheffe de la MUS – 01 49 55 59 04 – <a href="mailto:sophie.belichon@agriculture.gouv.fr">sophie.belichon@agriculture.gouv.fr</a> Séverine RAUTUREAU - Adjointe à la MUS / pôles planification, santé animale et santé végétale – 01 49 55 84 54 – <a href="mailto:Severine.rautureau@agriculture.gouv.fr">Severine.rautureau@agriculture.gouv.fr</a>

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**

**Direction générale de l'alimentation (DGAL)  
Mission des urgences sanitaires (MUS)  
251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) de mission "alertes alimentaires"**

<b>N° du poste :</b>	
<b>Catégorie : A</b>	
<b>Cotation parcours professionnel</b> <b>postes catégorie A : 1</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b> Attaché : 4 IAE : 4.1
<b>Poste vacant</b>	
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	Au sein de la Direction générale de l'alimentation ( <a href="https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/dgal">https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/dgal</a> ), la mission des urgences sanitaires ( <a href="http://intranet.national.agri/Organigramme-detaille-de-la-DGAL_988">http://intranet.national.agri/Organigramme-detaille-de-la-DGAL_988</a> ) est chargée de la préparation opérationnelle et de la gestion des alertes, urgences et crises sanitaires dans les domaines animal, végétal et alimentaire.
<b>Objectifs du poste</b>	Chargé(e) de mission au sein du pôle alimentaire de la MUS
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	Alertes alimentaires (FOOD et FEED) : réception et traitement des signalements d'alerte (portefeuille dangers / filières à définir). Appui aux DDecPP/DAAF dans la mise en œuvre des analyses de danger et des procédures de gestion des alertes, notamment pour accompagner le nouveau guide de gestion des alertes et les transferts de champs de compétences. Actions pédagogiques : bulletins, webinaires, échanges de pratique...
<b>Champ relationnel du poste</b>	Travail en réseau avec les services déconcentrés (DD(ETS)PP/DAAF, SRAL), les bureaux sectoriels de la DGAI, la BNEVP, la MIVAS, la DGCCRF, la DGS, Santé Publique France, l'ANSES et les laboratoires de références, le réseau d'alerte européen (RASFF) et international (INFOSAN), les organisations professionnelles, le CNA...
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>
	<b>Savoir-faire</b>
	Formation scientifique supérieure Anglais : lu, parlé, écrit (niveau B2) Bureautique Une expérience en DD(ETS)PP/DAAF ou en SRAL est un atout
	Aptitude à l'analyse et à la synthèse. Aptitude au travail en équipe et en réseaux. Rigueur et méthode. Réactivité, bon sens et pragmatisme.
<b>Personnes à contacter</b>	Sophie BELICHON – Cheffe de la MUS – 01 49 55 59 04 – <a href="mailto:sophie.belichon@agriculture.gouv.fr">sophie.belichon@agriculture.gouv.fr</a>  Séverine RAUTUREAU - Adjointe à la MUS / pôles planification, santé animale et santé végétale – 01 49 55 84 54 – <a href="mailto:Severine.rautureau@agriculture.gouv.fr">Severine.rautureau@agriculture.gouv.fr</a>

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**

**Direction générale de l'alimentation (DGAL)  
Mission des urgences sanitaires (MUS)  
251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) de mission "alertes alimentaires"**

<b>N° du poste :</b> <b>Catégorie : A+/A</b>					
<b>Cotation parcours professionnel</b> <b>postes catégorie A : 2 (cible A+)</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b> IPEF : 4.1 ISPV : 3.1 Attaché : 4 IAE : 4.1				
<b>Poste vacant</b>					
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	Au sein de la Direction générale de l'alimentation ( <a href="https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/dgal">https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/dgal</a> ), la mission des urgences sanitaires ( <a href="http://intranet.national.agri/Organigramme-detaille-de-la-DGAL.988">http://intranet.national.agri/Organigramme-detaille-de-la-DGAL.988</a> ) est chargée de la préparation opérationnelle et de la gestion des alertes, urgences et crises sanitaires dans les domaines animal, végétal et alimentaire.				
<b>Objectifs du poste</b>	Chargé(e) de mission au sein du pôle alimentaire de la MUS				
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	Alertes alimentaires (FOOD et FEED) : réception et traitement des signalements d'alerte (portefeuille dangers / filières à définir). Portage de dossiers stratégiques, qui pourraient concerner les : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dangers à compétences transférées (additifs, MCDA, contaminants biologiques, résidus phytosanitaires...) : développement des nouvelles lignes directrice de l'analyse des dangers en situation d'alerte, en lien avec les bureaux concernés.</li> <li>- Filières à compétences transférées (alimentation animale, végétaux...) : adaptation des procédures de gestion des alertes aux spécificités des filières notamment en matière de traçabilité.</li> <li>- Outils RACE, FOODCHAIN-LAB, ... : étude et appropriation des outils d'analyse des dangers et d'analyse de traçabilité</li> </ul>				
<b>Champ relationnel du poste</b>	Travail en réseau avec les services déconcentrés (DD(ETS)PP/DAAF, SRAL), les bureaux sectoriels de la DGAL, la BNEVP, la MIVAS, la DGCCRF, la DGS, Santé Publique France, l'ANSES et les laboratoires de références, le réseau d'alerte européen (RASFF) et international (INFOSAN), les organisations professionnelles, le CNA...				
<b>Compétences liées au poste</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th align="center">Savoirs</th> <th align="center">Savoir-faire</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Formation scientifique supérieure Anglais : lu, parlé, écrit (niveau B2) Bureautique Une expérience en DD(ETS)PP/DAAF ou en SRAL est un atout</td> <td>Aptitude à l'analyse et à la synthèse. Aptitude au travail en équipe et en réseaux. Rigueur et méthode. Réactivité, bon sens et pragmatisme.</td> </tr> </tbody> </table>	Savoirs	Savoir-faire	Formation scientifique supérieure Anglais : lu, parlé, écrit (niveau B2) Bureautique Une expérience en DD(ETS)PP/DAAF ou en SRAL est un atout	Aptitude à l'analyse et à la synthèse. Aptitude au travail en équipe et en réseaux. Rigueur et méthode. Réactivité, bon sens et pragmatisme.
Savoirs	Savoir-faire				
Formation scientifique supérieure Anglais : lu, parlé, écrit (niveau B2) Bureautique Une expérience en DD(ETS)PP/DAAF ou en SRAL est un atout	Aptitude à l'analyse et à la synthèse. Aptitude au travail en équipe et en réseaux. Rigueur et méthode. Réactivité, bon sens et pragmatisme.				
<b>Personnes à contacter</b>	Sophie BELICHON – Cheffe de la MUS – 01 49 55 59 04 – <a href="mailto:sophie.belichon@agriculture.gouv.fr">sophie.belichon@agriculture.gouv.fr</a> Séverine RAUTUREAU - Adjointe à la MUS / pôles planification, santé animale et santé végétale – 01 49 55 84 54 – <a href="mailto:Severine.rautureau@agriculture.gouv.fr">Severine.rautureau@agriculture.gouv.fr</a>				

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire**

**Direction générale de l'alimentation (DGAL)  
Mission des urgences sanitaires (MUS)  
251 rue de Vaugirard – 75732 Paris cedex 15**

**Chargé(e) de mission "alertes alimentaires"**

<b>N° du poste :</b> <b>Catégorie : A+/A</b>		
<b>Cotation parcours professionnel postes catégorie A : 2 (cible : A+)</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b> IPEF : 4.1 ISPV : 3.1 Attaché : 4 IAE : 4.1	
<b>Poste vacant</b>		
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	Au sein de la Direction générale de l'alimentation ( <a href="https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/dgal">https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/dgal</a> ), la mission des urgences sanitaires ( <a href="http://intranet.national.agri/Organigramme-detaille-de-la-DGAL.988">http://intranet.national.agri/Organigramme-detaille-de-la-DGAL.988</a> ) est chargée de la préparation opérationnelle et de la gestion des alertes, urgences et crises sanitaires dans les domaines animal, végétal et alimentaire.	
<b>Objectifs du poste</b>	Chargé(e) de mission au sein du pôle alimentaire de la MUS	
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	Alertes alimentaires (FOOD et FEED) : réception et traitement des signalements d'alerte (portefeuille dangers / filières à définir). Portage de dossiers stratégiques, qui pourraient concerner les : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aliments à réglementations particulières (compléments alimentaires, denrées enrichies, denrées infantiles, OGM...) : adaptation des procédures de gestion des alertes aux spécificités de ces produits, en lien avec les bureaux concernés.</li> <li>- Données de séquençage des souches pathogènes : valorisation des données dans le cadre des investigations autour des cluster de cas humains, et contribution active aux travaux relatifs à la collecte et aux réseaux de partage des données (EPIPULSE, OH-WGS...)</li> </ul>	
<b>Champ relationnel du poste</b>	Travail en réseau avec les services déconcentrés (DD(ETS)PP/DAAF, SRAL), les bureaux sectoriels de la DGAI, la BNEVP, la MIVAS, la DGCCRF, la DGS, Santé Publique France, l'ANSES et les laboratoires de références, le réseau d'alerte européen (RASFF) et international (INFOSAN), les organisations professionnelles, le CNA...	
<b>Compétences liées au poste</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Savoir-faire</b>
	Formation scientifique supérieure Anglais : lu, parlé, écrit (niveau B2) Bureautique Une expérience en DD(ETS)PP/DAAF ou en SRAL est un atout	Aptitude à l'analyse et à la synthèse. Aptitude au travail en équipe et en réseaux. Rigueur et méthode. Réactivité, bon sens et pragmatisme.
<b>Personnes à contacter</b>	Sophie BELICHON – Cheffe de la MUS – 01 49 55 59 04 – <a href="mailto:sophie.belichon@agriculture.gouv.fr">sophie.belichon@agriculture.gouv.fr</a> Séverine RAUTUREAU - Adjointe à la MUS / pôles planification, santé animale et santé végétale – 01 49 55 84 54 – <a href="mailto:Severine.rautureau@agriculture.gouv.fr">Severine.rautureau@agriculture.gouv.fr</a>	

**Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire**  
**Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)**  
**Service des actions sanitaires (SAS)**  
**Sous-direction de la santé et du bien-être animal (SDSBEA)**  
**Bureau de la prévention des risques en élevages (BPRSE)**  
**251 rue de Vaugirard - 75732 PARIS Cedex 15**

**Chargé.e d'études dans le domaine de l'alimentation animale**

<b>N° du poste :</b>	
<b>Catégorie : A</b>	
<b>Classement parcours professionnel : 2</b>	<b>Groupe RIFSEEP :</b> <b>ISPV : 3.1</b> <b>IPEF : 4.1</b> <b>IAE : 4.1</b> <b>AAE 4</b>
<b>Poste vacant</b>	
<b>Présentation de l'environnement professionnel</b>	Au sein de la sous-direction santé et bien-être animal, le bureau de la prévention des risques en élevage (BPRSE) a pour mission l'élaboration et le suivi des politiques publiques dans les domaines suivants : la pharmacie vétérinaire, l'alimentation animale, les sous-produits animaux, les activités professionnelles vétérinaires et para-vétérinaires, ainsi que la prévention des élevages contre les contaminations biologiques, chimiques et environnementales.
<b>Objectifs du poste</b>	Définir et mettre en œuvre les politiques publiques relative à la maîtrise des risques dans le secteur de l'alimentation animale au sein du pôle Alimentation animale / Sous-produits animaux (ALAN/SPAN) du BPRSE (3 chargés d'étude et 2 référentes nationales) dans le cadre de la création de la police unique de la chaîne alimentaire.
<b>Description des missions à exercer ou des tâches à exécuter</b>	Au sein du pôle ALAN/SPAN, les missions du chargé d'études sont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la préparation et la négociation des textes communautaires, notamment la revue du règlement CE 1831/2003 portant sur l'utilisation des additifs dans les aliments pour animaux ;</li> <li>- la préparation et la négociation de la réglementation nationale et des instructions techniques relatifs à l'alimentation animale , y compris les substances indésirables, et portant sur tous les opérateurs et maillons de la filière ;</li> <li>- la représentation de la DGAL à des groupes de travail du Codex (substances indésirables) et à différentes sections du CPVADAAA (nutrition animale, substances indésirables, sécurité biologique de la chaîne alimentaire, NFTS) et dans ce cadre à l'examen des dossiers d'autorisation des additifs ;</li> <li>- l'appui technique aux bureaux de la DGAL notamment pour l'élaboration des PSPC ou la gestion des non conformités et des alertes ;</li> <li>- l'animation du réseau national et de groupes de travail.</li> </ul>
<b>Champ relationnel du poste</b>	Travail en liens étroits avec les autres bureaux de la DGAL y compris BNEVP et MUS, les autres administrations (DGPE, DGER, DGCCRF (bureau 4D en particulier), MTE) et les services déconcentrés (DDecPP, DAAF, DRAAF). Relations régulières avec les organismes de formation (ENSV, INFOMA), l'Anses, les organisations professionnelles de l'alimentation animale (SNIA, coopération agricole, FACCO) et les organisations internationales.
<b>Compétences liées au</b>	<b>Savoirs</b>
	<b>Savoir-faire</b>



<b>poste</b>	Connaissance de l'environnement professionnel Maîtrise des réglementations nationale et européenne spécifiques Connaissance du secteur et de ses problématiques Connaissances juridiques générales Maîtrise des suites bureautiques Pratique de l'anglais	Rigueur et capacités d'analyse et de synthèse, Aptitudes au travail en équipe, à la communication et au dialogue Capacité d'initiative et d'autonomie Animation de réseau
<b>Personnes à contacter</b>	Claire LE-BIGOT – Sous-directrice – 01 49 55 84 83 <a href="mailto:claire.le-bigot@agriculture.gouv.fr">claire.le-bigot@agriculture.gouv.fr</a> Karen BUCHER - Adjointe à la sous-directrice - 01.49.55.84.80 <a href="mailto:karen.bucher@agriculture.gouv.fr">karen.bucher@agriculture.gouv.fr</a> Sylvie PUPULIN – Cheffe du Bureau – 01 49 55 58 43 <a href="mailto:sylvie.pupulin@agriculture.gouv.fr">sylvie.pupulin@agriculture.gouv.fr</a>	