

L'Anses recrute un/une Coordinateur d'expertise scientifique dans le domaine des risques microbiologiques liés aux aliments (H/F)

Poste basé à **Maisons-Alfort (94)**

- Contrat à durée déterminée de droit public de 24 mois -

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

L'Anses apporte les repères scientifiques nécessaires pour protéger notre santé contre les risques associés à l'alimentation, l'environnement et le travail, ou qui affectent les animaux et les plantes. Elle étudie, évalue et surveille les risques chimiques, microbiologiques et physiques et aide ainsi les pouvoirs publics à prendre les mesures nécessaires, y compris en cas de crise sanitaire. Agence nationale au service de l'intérêt général, l'Anses relève des ministères chargés de la santé, de l'environnement, de l'agriculture, du travail et de la consommation. Face aux menaces nouvelles liées aux évolutions du climat, des technologies et nos choix de société, elle œuvre chaque jour à mobiliser la science pour un monde plus sûr, plus sain, pour tous.



1400
collaborateurs



16
sites en France



9
laboratoires

Plus d'information sur [notre page recrutement](#).

Vos missions

Vous aurez pour mission d'assurer la préparation et le suivi scientifique des expertises collectives et des produits qui en sont issus dans le domaine de l'évaluation des risques microbiologiques liés aux aliments.

En lien avec vos collègues au sein de l'unité, vous coordonnerez les travaux réalisés dans le cadre de collectifs d'experts indépendants rattachés à l'unité : Comité d'experts spécialisé (CES) « Risques biologiques dans les aliments » (BIORISK) et groupes de travail (GT) thématiques qui lui sont rattachés.

Votre équipe

La Direction de l'évaluation des risques (DER) assure l'ensemble des missions d'évaluation dans le domaine des bénéfices et des risques nutritionnels et sanitaires liés à l'alimentation, des risques liés à la santé-environnement, des risques liés à la santé au travail, des risques liés à la santé, à l'alimentation et au bien-être des animaux, et des risques liés à la santé des végétaux. Elle fait appel aux collectifs d'experts constitués auprès de l'Agence en coordonnant leurs travaux. Elle assure des missions d'alerte et de vigilance, organise les études et enquêtes nécessaires à la collecte des données utiles à ses travaux d'expertise, gère les observatoires et bases de données qui y sont associés et mène à bien les développements méthodologiques nécessaires à l'accomplissement de ses missions.

Au sein de cette direction, l'Unité « Evaluation des risques liés aux aliments » (UERALIM) a pour mission principale la coordination des travaux de collectifs d'experts pour l'évaluation des risques sanitaires liés à la présence de contaminants biologiques ou chimiques dans les aliments, sous la responsabilité d'un chef d'unité et d'un adjoint. Elle contribue à la communication scientifique des produits de l'expertise et présente l'activité scientifique de l'unité auprès des instances nationales ou communautaires. Elle collabore avec les autres directions et les laboratoires de l'Agence. Elle participe à des projets de recherche nationaux ou internationaux. Vous rejoindrez une équipe de 16 personnes.

Date de prise de fonctions :

Dès que possible

Rémunération :

Selon l'expérience et le niveau de formation par référence aux grilles indiciaires des agences sanitaires ou selon statut particulier si fonctionnaire.

Conditions particulières :

Le titulaire de ce poste est soumis à une déclaration publique d'intérêts*

Catégorie d'emploi :

Agent contractuel de catégorie 2 ou agent titulaire de catégorie A

Votre quotidien

Le coordinateur d'expertise prend en charge les aspects scientifiques et administratifs liés aux travaux d'expertise réalisés par les collectifs d'experts (CES ou groupe de travail), qui aboutissent à la production d'avis scientifiques et de rapports d'expertise de l'Anses dans le domaine des risques biologiques dans les aliments. La contribution rédactionnelle de l'agent est majeure.

- Réaliser un appui scientifique et technique
- Rédiger une note technique
- Prendre en charge la coordination scientifique de collectifs d'experts et animer des réunions de groupe de travail
- Vérifier la recevabilité scientifique et réaliser le cadrage des saisines
- Apporter un appui scientifique à l'expertise
- Contribuer au suivi administratif des travaux (planification de réunions de travail, mise à disposition de documents pour les experts...),
- Rédiger les comptes rendus de réunions et tout ou partie des produits de l'expertise (avis, rapports),
- Recenser et collecter des données bibliographiques, manipuler et traiter des données scientifiques
- Participer à la restitution des travaux du(des) groupe(s) d'experts en interne et en externe
- Contribuer à la préparation des documents susceptibles d'accompagner la publication des produits de l'expertise, à la diffusion de l'information
- Assurer une veille scientifique, réglementaire et technique
- Assurer la mise en œuvre et le respect des procédures qualité

Votre profil

- **Formation et expérience requises :**

Diplômes requis : **Minimum Niveau Bac + 3 à Bac + 5** en sciences du vivant (microbiologie, vétérinaire, agronome, santé publique, pharmacien, sciences des aliments...).

Spécialisation souhaitée dans l'un ou plusieurs des domaines suivants : microbiologie et hygiène des aliments, évaluation des risques sanitaires, appréciation quantitative du risque.

Une première expérience de gestion de projets/conduite d'expertises sera appréciée.

- **Compétences :**

Connaissances approfondies scientifiques et/ou techniques dans le domaine des risques microbiologiques dans les aliments (bactéries, virus, parasites) ;

Connaissances en évaluation des risques sanitaires ;

Connaissances en toxicologie et expologie appréciées ;

Capacité à travailler en équipe et en réseau ;

Capacités rédactionnelles avérées et aptitudes à la communication orale ;

Capacité d'analyse et de synthèse ;

Aptitude organisationnelle, rigueur et dynamique ;

Aptitude à gérer des bases de données (Excel) ;

Maîtrise de l'anglais scientifique et technique (écrit et oral).

L'Anses recrute, accompagne et valorise les talents dans leur diversité pour s'engager au service de la santé publique. Rejoignez-nous !

* En vertu de l'Art L.5323-4 du code de la santé publique, le titulaire du poste sera soumis à l'obligation de remplir une déclaration publique d'intérêt. Toute personne recrutée est soumise aux règles de déontologie de l'Anses. Elles garantissent le respect des obligations notamment d'indépendance et de réserve de ses agents

Travailler chez nous, c'est :

Contribuer au quotidien à notre collectif et à nos engagements.

Et pouvoir bénéficier :

- D'une politique de développement des compétences dynamique,
- De 10 jours de télétravail mensuels (sous conditions),
- De différents avantages (restaurant d'entreprise, RTT, offre d'activités via l'association du personnel).

Infos pratiques :

- **Le poste est basé à Maisons-Alfort**
Métro 8 « Ecole vétérinaire de Maisons-Alfort », RER D : station « Maisons-Alfort Alfortville », Bus 24, 103, 104, 107, 125, 181, Autoroute A4

Pour postuler :

Contact opérationnel

Hélène GAYON (cheffe d'unité)

helene.gayon@anses.fr ;

Nathalie ARNICH (Adjointe)

nathalie.arnich@anses.fr

Adresser au plus tard le

05/05/2023, lettre de motivation

+ CV en indiquant la référence

2023-060 à recrutement@anses.fr

www.anses.fr   