

Poste à pourvoir	Chargé de projet scientifique et technique en évaluation des risques physico-chimiques liés aux aliments (H/F)
Catégorie d'emploi	Agent contractuel de catégorie 2 ou agent titulaire de catégorie A
Type de contrat	Contrat à durée indéterminée de droit public, détachement, affectation
Localisation	Maisons-Alfort (94)
Prise de fonction	Dès que possible
Rémunération	<i>selon l'expérience et le niveau de formation par référence aux grilles indiciaires des agences sanitaires, en application du décret n° 2003-224 du 7 mars 2003, ou selon statut particulier si fonctionnaire.</i>

L'AGENCE ET L'ENTITÉ D'AFFECTATION

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) est un établissement public administratif placé sous la tutelle des ministères chargés de l'Agriculture, de la Consommation, de l'Environnement, de la Santé et du Travail. Elle intervient dans les domaines du travail, de l'environnement, de l'alimentation, de la santé et du bien-être des animaux, de la santé des végétaux avec un objectif prioritaire : contribuer à assurer la sécurité des travailleurs et des consommateurs. Pour élaborer des recommandations de santé publique, l'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante, pluridisciplinaire, collective et contradictoire. Elle s'appuie sur un réseau de 11 laboratoires de référence et de recherche sur 18 sites. Ils ont des missions d'expertise, de surveillance épidémiologique, d'alerte et de conseil scientifique et technique. Ils assurent, ainsi, un rôle essentiel dans la qualification des dangers par la collecte des données issues des réseaux de laboratoires agréés.

L'Anses en chiffres

- 1350 agents
- 800 experts extérieurs mobilisés
- 130 millions d'euros au budget annuel
- 8000 avis émis depuis 1999
- 80 mandats de référence nationale
- 250 publications scientifiques par an
- 100 doctorants et post-docs

Pour en savoir plus : www.anses.fr

Entité recruteuse

Direction Evaluation des Risques (DER) – Unité d'évaluation des risques liés aux aliments (JERALIM)

Missions / contexte

La 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 peut également faire appel aux compétences scientifiques de ses personnels, et travaille en liaison avec les autres entités de l'Agence. Dans son domaine de compétence, 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. L'équipe est composée de 5 agents. Elle assure l'animation et le suivi des travaux

d'un Comité d'Experts Spécialisé « Evaluation des Risques Chimiques liés aux aliments », un Groupe de Travail pérenne « Evaluation des Substances et des Procédés Soumis à Autorisation en alimentation humaine » ainsi que plusieurs Groupes de Travail dédiés. Elle contribue à la communication scientifique des produits de l'expertise et présente l'activité scientifique de l'unité auprès des instances nationales et/ou communautaires.
Elle collabore avec les autres directions et les laboratoires de l'Agence.

DESCRIPTION DU POSTE

Missions

Porter des projets scientifiques complexes relatifs à des expertises en évaluation des risques physico-chimiques au sein des collectifs d'experts.

Activités

- Coordonner le traitement de saisines dans le cadre du groupe de travail « Evaluation des Substances et des Procédés Soumis à Autorisation en alimentation humaine » sur les problématiques liées aux matériaux au contact des denrées alimentaires. Le titulaire du poste sera également chargé de travaux bibliographiques ou de synthèse nécessaires au traitement de certaines saisines ou à la rédaction de rapports ;
- Produire des avis scientifiques et recommandations de l'Anses dans le domaine des risques chimiques liés aux aliments ;
- Contribuer à la communication scientifique sur les avis et rapports produits ;
- Assurer la mise en œuvre et le respect des procédures qualité.

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

* Cette démarche s'inscrit dans le cadre des règles de déontologies de l'Anses. Elles garantissent le respect des obligations notamment d'indépendance et de réserve de ses agents.

PROFIL RECHERCHÉ

Diplômes requis :

Docteur ou Ingénieur (Chimie, physico-chimie, matériaux...)

Expériences similaires

- Expérience dans le domaine de l'évaluation des risques sanitaires.

Compétences

- Connaissances en chimie des matériaux ;
- Connaissance des méthodologies de l'évaluation des risques sanitaires ;
- Capacité à prendre en charge des problématiques scientifiques et à conduire des réunions dans le cadre d'expertise collective ;
- Compréhension des problématiques sanitaires relatives aux risques physico chimiques liés aux aliments ;
- Bonne capacité rédactionnelle, expression écrite et orale, aptitude à synthétiser des avis et des rapports ;
- Capacité à travailler en équipe et en collaboration avec les experts auprès de l'Agence ;
- Maîtrise orale et écrite de l'anglais scientifique et technique.
- La connaissance de la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires serait un plus.

POUR POSTULER

Date limite de réponse : 15/09/2015

Renseignements sur le poste : Gilles RIVIERE, adjoint au chef de l'unité Evaluation des risques liés aux aliments (URALIM)-01 49 77 27 94 ; gilles.riviere@anses.fr

Adresser les candidatures par courriel (lettre de motivation + cv) en indiquant la référence 2015-076 à :
recrutement@anses.fr