

Poste à pourvoir	Technicien de laboratoire en bactériologie et biologie moléculaire (H/F)
Catégorie d'emploi	Agent contractuel de catégorie 3
Type de contrat	Contrat à durée déterminée de droit public jusqu'au 10 juillet 2022
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 de la santé au 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 9 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

- 1400 agents
- 800 experts extérieurs mobilisés
- 141 millions d'euros au budget annuel
- Plus de 14 000 avis émis depuis 1999
- 66 mandats de référence nationale
- 8 millions d'euros par an en soutien aux appels à projets de recherche

Pour en savoir plus : www.anses.fr

Entité recruteuse

Laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort
Unité Laboratoire Central des Services Vétérinaires (LCSV)

Le Laboratoire de sécurité des aliments apporte à la décision publique, une expertise scientifique à la fois généraliste sur la qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, mais aussi plus spécifique sur certaines filières de transformation. Le laboratoire concentre ses travaux sur les dangers biologiques (bactéries, virus, parasites) et chimiques (toxines, métaux, pesticides, polluants organiques, histamine) présents ou susceptibles d'être présents dans les aliments, et tout particulièrement au stade de leur distribution et de leur consommation.

Missions / contexte

L'unité « Laboratoire Central des Services Vétérinaires » sous convention Anses / Préfecture de Police / Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation met en œuvre des analyses sur des matrices alimentaires et de l'environnement agroalimentaire pour les Directions Départementales de la Protection des Populations de la région parisienne.

L'unité, constituée de 8 personnes, est agréée par la Direction Générale de l'Alimentation du MAAet accréditée par le COFRAC pour la réalisation des analyses microbiologiques dans le cadre des contrôles officiels des aliments.

L'activité principale de l'unité est la mise en évidence des pathogènes bactériens à l'origine de Toxi-Infection Alimentaire (Collective ou non, TIA ou TIAC). Celle-ci est aussi amenée à réaliser des contrôles de denrées alimentaires selon les critères microbiologiques définis dans le Règlement européen 2073/2005 ou bien de réaliser des analyses dans le cadre de plans de surveillance ou de contrôle.

L'activité de l'unité porte sur des pathogènes bactériens majeurs tels que *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter* spp., *E. coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC), Staphylocoques à coagulase positive, *Bacillus cereus* présomptifs et *Clostridium perfringens*.

L'unité met en œuvre ces analyses à l'aide de méthodes de bactériologie conventionnelle selon des référentiels normalisés mais aussi par le biais de méthodes alternatives validées NF EN ISO 16140-2. Des méthodes immuno-enzymatiques de type VIDAS® ou de biologie moléculaire (PCR temps-réel) sont aussi employées.

Afin d'anticiper les besoins à venir sur la détection et le dénombrement des dangers microbiologiques dans la chaîne alimentaire, l'unité assure aussi une activité de veille technologique et scientifique. Elle se traduit par la réalisation de plans expérimentaux menant à l'adoption de méthodes préalablement certifiées ou encore le développement de méthodes amenées à être validées puis accréditées.

DESCRIPTION DU POSTE

Missions	Sous l'autorité du chef d'unité et en collaboration avec les autres personnes de l'unité, l'agent aura pour mission de réaliser des analyses par des méthodes de bactériologie conventionnelle et de biologie moléculaire sur des aliments et des prélèvements d'environnement.
Activités	A ce titre, l'agent sera chargé en priorité : <ul style="list-style-type: none">✓ de réaliser des analyses (recherche et dénombrement de bactéries pathogènes alimentaires) selon les normes et procédures en vigueur avec la réactivité nécessaire en cas d'urgence,✓ de participer à des essais dans le cadre de projets d'adoption ou de validation de méthodes bactériologiques et de biologie moléculaire.
Conditions particulières	En cas d'urgence avérée, travail le week-end.

PROFIL RECHERCHÉ

Diplômes requis : BAC+2 (BTS ou DUT) ou licence professionnelle dans le domaine de la microbiologie/biologie moléculaire souhaité. Minimum Bac

Expériences similaires

- Expérience impérative dans le domaine de l'analyse microbiologique.
- Expérience appréciée dans l'analyse microbiologique des denrées alimentaires ou dans le domaine de la biologie moléculaire (qPCR, extraction sur bactéries / aliments...).

Compétences

- Maîtrise des techniques de bactériologie conventionnelle (recherche et dénombrement).
- Maîtrise des techniques de biologie moléculaire (PCR point final, qPCR, techniques d'extraction...).
- Maîtrise des logiciels bureautiques (pack Office).
- Bon relationnel et goût pour le travail en équipe.
- Capacité d'autonomie, de polyvalence, d'adaptation et de rigueur.
- Force de proposition.

POUR POSTULER

Date limite de réponse : 10 février 2022

Renseignements sur le poste : Agnès CHAMOIN (agnes.chamoin@anses.fr)

Adresser les candidatures par courriel (lettre de motivation + cv) **en indiquant la référence 2022-009 à :** recrutement@anses.fr