

L'Anses recrute

un Coordinateur d'études pour le développement d'une base de données de composition nutritionnelle adaptée au contexte réunionnais (H/F)

Poste basé à Maisons Alfort (94700)

- Contrat à durée déterminée de droit public de 8 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

Sous l'autorité du chef d'unité, vous contribuerez à la réalisation d'une table de composition nutritionnelle des aliments consommés sur l'île de la Réunion. Pour une liste d'aliments prédéterminée, vous rechercherez des données bibliographiques, les évalueriez et les intégrerez dans la banque de données du Ciqual, en respectant ses exigences de traçabilité et de qualité. Cette banque de données est le socle permettant la production de la table Ciqual, table de composition de référence pour la composition nutritionnelle des aliments consommés en France, disponible gratuitement sous ciqual.anses.fr. Les données que vous assemblerez constitueront une contribution au projet CARI (observatoire des Comportements Alimentaires à la Réunion) qui vise à explorer les comportements alimentaires réunionnais et notamment évaluer leur adéquation aux recommandations nutritionnelles. Cette initiative est la première de ce type concernant un territoire français ultramarin et constituera un prototype dont les méthodes pourront être déclinées sur d'autres territoires ultramarins.

Votre équipe

La Direction de l'évaluation des risques 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. Au sein de cette direction, l'Unité Observatoire des aliments est chargée de maintenir et valoriser des bases de données relatives aux caractéristiques nutritionnelles et aux contaminants des aliments, en vue de produire des indicateurs sur la qualité nutritionnelle et sanitaire de l'alimentation et de transmettre des données actualisées pour les évaluations de risque menées à l'Agence.

L'équipe Ciqual, constituée de deux ingénieurs spécialisés en agro-alimentaire et nutrition, produit la table Ciqual, utilisée notamment par les diététiciens et nutritionnistes pour leur pratique quotidienne (1 million de visites / an sur son site internet), mais aussi par l'Anses, par exemple pour caractériser les apports nutritionnels de la population française. Pour apprécier la qualité des données collectées et publiées, le Ciqual a structuré sa banque de données

Date de prise de fonctions :

Janvier 2025

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

Rattachement fonction

Coordinateur d'études

interne pour qu'elle permette le stockage de toute la documentation qui accompagne les données de composition et leur évaluation.

Grâce au projet CARI financé pour 4 ans par l'ANR (Agence Nationale de la recherche) dans le cadre du PEPR (Programmes et Equipements Prioritaires de recherche) SAMS (Systèmes Alimentaires Microbiome et Santé), l'équipe Ciqual a l'opportunité de décliner ses méthodes pour la production d'une table de composition de référence des aliments consommés à la Réunion. En plus de l'équipe Ciqual de l'Anses, ce projet piloté par INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'Environnement) compte aussi pour partenaires l'IRD - Institut de Recherche pour le Développement, notamment, et le CIRAD - Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement -. Le Ciqual est en charge de fournir la composition nutritionnelle des aliments réunionnais pour qu'elle soit exploitée dans le cadre d'une enquête de consommation qui sera réalisée au cours du projet CARI.

Votre quotidien

Contribuer à un projet de recherche dont l'objectif est de produire une table de composition pour près de 200 aliments réunionnais et près de 40 nutriments (protéines, lipides, glucides, sucres, vitamines, minéraux, acides gras...).

- Conduire une réflexion avec le Ciqual pour identifier les aliments consommés à la Réunion pour lesquels les compositions nutritionnelles sont vraisemblablement très spécifiques à ce territoire ;
- Mener des recherches bibliographiques pour identifier les données qui seraient adéquates pour caractériser les aliments consommés à la Réunion ;
- Evaluer la qualité de ces données, vérifier leur cohérence et les intégrer à la base Ciqual ;
- Contribuer aux réflexions pour l'exploitation et la valorisation des données recueillies ;
- Réaliser un rapport synthétique décrivant les travaux réalisés, leurs axes d'amélioration et perspectives.

Votre profil

Formation et expérience requises :

- Bac + 5 avec connaissances des aliments souhaité - Minimum bac +3 ;
- Une connaissance des aliments consommés sur l'île de la Réunion et/ou une expérience dans le domaine des enquêtes de consommations alimentaires seraient appréciées.

Compétences :

- Rigueur scientifique, minutie ;
- Adaptabilité aux pratiques de qualité internes déjà en place, être force de proposition pour leur amélioration ;
- Maîtrise d'au moins un outil de manipulation de données (type Access, Excel) ;
- Aisance relationnelle ;
- Maîtrise de l'anglais écrit (recherche bibliographique).

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
- RER D, métro ligne 8, bus lignes 104/107/181
- Parking sur place

Pour postuler :

Contact opérationnel

Julie GAUVREAU-BEZIAT, chef de l'unité Observatoire des aliments
(julie.gauvreau@anses.fr)

Adresser au plus tard le **18/10/2024**, lettre de motivation + CV en indiquant la **référence 2024-159** à recrutement@anses.fr

www.anses.fr   