

Responsable Qualité et Sécurité des aliments et Ingrédients

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 31 syndicats métiers et 17 associations régionales (ARIA), représentatives des plus de 19 000 entreprises alimentaires de toutes tailles (grands groupes, moyennes et petites entreprises) réparties sur tout le territoire français. L'agroalimentaire est le 1^{er} secteur économique français et le premier employeur industriel. L'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des administrations, des médias et de toutes les autres parties prenantes sur les sujets liés à l'alimentation. L'ANIA est composée d'une équipe d'une quinzaine de personnes.

MISSIONS ET RESPONSABILITES

Principales missions

Rattaché(e) à la Directrice du pôle Alimentation Saine, Sûre et Durable, le/la Responsable Qualité et Sécurité des aliments et Ingrédients aura pour principales missions :

- Coordonner les travaux sur la qualité et la sécurité des aliments ;
- Informer les adhérents : Rédaction de document de valorisation des actions des entreprises ou d'informations sur la réglementation (note, guide, recueil d'engagements...) ; Organisation de webinaires ou séminaires d'information ;
- Planifier et animer des groupes de travail ;
- Consulter les adhérents pour construire des positions communes ;
- Réaliser une veille scientifique et réglementaire sur les sujets en lien avec son périmètre de travail ;
- Anticiper et réagir aux projets européens ou français ayant trait à la sécurité des aliments ;
- Suivre les travaux de l'ANSES ou autres instances d'évaluation scientifique ;
- Représenter et défendre les intérêts de l'ANIA auprès des pouvoirs publics (DGCCRF, DGAL, DGS, ANSES...) et participer aux différentes instances de concertation ;
- Représenter et défendre les intérêts de l'ANIA au niveau européen, en participant notamment aux réunions de Food Drink Europe ;
- Assurer le suivi des projets européens en lien avec la sécurité sanitaire, pour lesquels l'ANIA est partenaire ;
- Contribuer aux activités du pôle Alimentation Saine, Sûre et Durable (information des consommateurs, nutrition, économie circulaire...) ;
- Travailler en synergie avec les autres pôles de l'ANIA (Affaires publiques, Economie et Compétitivité, Prospective et Innovation).

COMPETENCES ET QUALITES REQUISES

- Diplômé(e) d'une formation supérieure (Bac +4/5) en science alimentaire (école d'ingénieur, université) ;
- Au minimum 3 années d'expérience ;
- Solides connaissances en qualité, sécurité des aliments (risques chimiques, microbiologiques, environnementaux...) ;
- Goût pour le service aux adhérents ;
- Compétences relationnelles et travail en équipe ;
- Rigueur, bonne autonomie et qualités organisationnelles/gestion de projet ;
- Capacité d'animation de réunion ;
- Esprit de synthèse ;
- Qualités rédactionnelles en français ;
- Maîtrise de l'anglais.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Lieu de travail : Paris 8^{ème}
- 2 jours de télétravail
- Statut : Contrat à durée indéterminée (CDI)
- Salaire : selon le profil
- Poste à pouvoir : dès que possible

Candidature

Envoyer un CV et une lettre de motivation à Capucine Laurent, Directrice du pôle Alimentation Saine, Sure et Durable : claurent@ania.net