

<b>FICHE DE POSTE</b>
-----------------------

Date de mise à jour : **03/09/2024 BAC**

<b>I – DEFINITION DU POSTE</b>
--------------------------------

1	<b>SERVICE : DIRECTION DE LA BIOSECURITE (DBS)</b>					
2	LIBELLE DU POSTE : Contrôleur de biosécurité					
3	NIVEAU DE RESPONSABILITE : 3					
4	CATEGORIE DE LA MAQUETTE FUTURE : B					
5	CATEGORIE DE LA MAQUETTE ACTUELLE : B					
5	FILIERE DE LA MAQUETTE FUTURE : FTE					
6	IMPUTATION BUDGETAIRE :			CODE POSTE : <b>10017</b>		
	PROGRAMME : 96202			PROGRAMME R.H : 97003		
	CENTRE DE TRAVAIL : 384					
7	LOCALISATION GEOGRAPHIQUE : ISLV – Raiatea - Uturoa					
8	<b>FINALITE / DESCRIPTIF SYNTHETIQUE (maximum 50 mots) :</b> Le contrôleur est chargé de faire appliquer la réglementation biosécurité sur le territoire de la Polynésie française et notamment sur l'ensemble des îles sous le vent. A ce titre, il procède aux contrôles de biosécurité afin de surveiller les maladies des animaux d'élevage et sauvages, d'éviter toute introduction ou dissémination de maladies animales et végétales et d'espèces envahissantes, ainsi que l'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées sous la responsabilité de la DBS. Il représente la Direction de la biosécurité auprès des usagers particuliers et professionnels de l'archipel et assure la relation avec les partenaires professionnels en contrat avec la DBS.					
9	EFFECTIFS ENCADRES	A	B	C	D	Autres
	NOMBRES : NEANT					
10	SUPERIEUR HIERARCHIQUE DIRECT : Directeur de la biosécurité					
11	MOYENS SPECIFIQUES LIES AU POSTE : matériel et équipement de contrôle, tenues de travail, local, matériels informatiques.					
12	CONTRAINTE ET AVANTAGES DU POSTE : - Port d'équipements adaptés ; - Casier judiciaire vierge pour l'assermentation ; - Déplacements dans les îles de l'archipel ; - Poste nécessitant une bonne condition physique ; - Permis de conduire ; - Manipulation de produits phytosanitaires toxiques ; - Travail le week-end, la nuit et les jours fériés (Indemnité de sujétions spéciales).					
13	<b>ACTIVITES PRINCIPALES :</b> - Contrôler les navires, aéronefs et articles réglementés ; - Participer à la surveillance biologique du territoire en santé végétale et animale ; - Contrôler et appliquer les mesures de lutte contre les maladies animales ayant un impact sanitaire ; - Inspecter, en abattoir, les conditions d'abattage et salubrité des viandes et des produits qui en sont issus : examen ante mortem, examen post mortem ; - Contrôler l'application de la réglementation en matière de protection animale sur les sites d'abattage ; - Participer à la mise en application des plans de contrôle de la DBS (miel de l'archipel en vue des exports vers l'Union Européenne...);					

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la production primaire sous responsabilité de la DBS (élevages, navires de pêche, ateliers de production d'œufs...);</li> <li>- Participer aux contrôles des établissements enregistrés ou agréés pour l'export vers les pays tiers ;</li> <li>- Veiller au respect de la réglementation pesticides.</li> </ul>
--	--

14	<b>ACTIVITES ANNEXES :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en conformité les moyens de transport et articles réglementés non conformes (réalisation de traitements pesticides, etc.);</li> <li>- Participer aux programmes de surveillance (SBT), de lutte phytosanitaire, aux contrôles des établissements agréés et aux diverses activités du service ;</li> <li>- Participer à la communication du service.</li> </ul>
----	--

**II – PROFIL PROFESSIONNEL**

15	<b>CADRE D'EMPLOI :</b> Techniciens
16	<b>SPECIALITE SOUHAITABLE :</b> Inspection sanitaire des abattages / agronomie/horticulture

**S:** Sensibilisation, **A:** Application; **E:** Expert

17	<b>COMPETENCES</b>	<b>S</b>	<b>A</b>	<b>E</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissances en hygiène alimentaire et en santé animale ;</li> <li>- Reconnaissance des organismes nuisibles aux végétaux, des végétaux et des produits végétaux susceptibles de véhiculer des organismes nuisibles ;</li> <li>- Connaissances de la réglementation de la biosécurité ;</li> <li>- Analyse des risques sanitaires ;</li> <li>- Techniques de contrôle et d'investigation ;</li> <li>- Notions juridiques ;</li> <li>- Maîtrise de l'outil informatique et utilisation des logiciels Word et Excel ;</li> <li>- Techniques rédactionnelles pour la rédaction de rapport.</li> </ul>		X	
			X	
			X	
			X	
			X	
			X	
			X	
			X	

18	<b>EXPERIENCE PROFESSIONNELLE SOUHAITEE :</b>
----	---

19	<b>FORMATION D'ADAPTATION OBLIGATOIRE :</b> INFOMA (formation dispensée sur 12 mois par l'Institut National de Formation des personnels du Ministère chargé de l'Agriculture à Lyon – Corbas)
----	---

20	<b>DUREE D'AFFECTION SOUHAITABLE DANS LE POSTE :</b> 4 ans minimum
----	--

Le Directeur  
Date :  
Signature :

L'agent  
Date :  
Signature :