



Responsable technique en hygiène alimentaire (F/H)

du Laboratoire vétérinaire départemental

Nature de l'offre : Emploi Permanent

Référence à rappeler : i3558-25HC259A

Oser l'Isère et rejoindre le Département, c'est choisir une carrière à la hauteur de vos envies et de vos ambitions. Avec plus de 4 700 agents exerçant dans 250 métiers différents, le Département est une collectivité territoriale engagée au service des Isérois au quotidien dans les domaines de la santé, du handicap et du grand âge, de l'action sociale et l'insertion, des mobilités, de l'éducation, du tourisme et de la culture. En rejoignant nos équipes, vous intégrerez une collectivité innovante qui place l'usager en son cœur et contribue à relever le défi des transitions, des transformations numériques et de la modernisation des services publics. Notre politique de Ressources Humaines est fondée sur des engagements forts : inclusion des personnes en situation de handicap, égalité professionnelle femmes-hommes, accompagnement des agents dans leur évolution de carrière et développement de leurs compétences.

Le laboratoire départemental d'analyses vétérinaires (LVD38) occupe un rôle essentiel dans les politiques agricole, alimentaire et de santé publique par les missions qu'il assure dans le domaine de la santé animale et de l'hygiène alimentaire. Il réalise notamment des analyses vis à vis des maladies réglementées et intervient en soutien des producteurs agricoles de l'Isère et des restaurations collectives, il dispose à cet égard de nombreuses accréditations COFRAC et d'agréments de l'Etat. Il est doté d'un budget de 2,5 M€ et animé d'une équipe de 25 collaborateurs. Le pôle Santé animale réalise des analyses de sérologie, de bactériologie vétérinaire, parasitologie et de biologie moléculaire (PCR). Le pôle hygiène alimentaire réalise des prélèvements, des analyses bactériologiques, et dispense des conseils, formations et des audits. Des services transversaux, tels que le management de la qualité, la métrologie et des services supports (administratif, logistique) interviennent en soutien des équipes techniques et des managers.

Missions :

Au sein de la direction de l'accompagnement des territoires aux transitions (DATT), placé sous l'autorité de la directrice du laboratoire et de son adjointe, vous assurez l'encadrement scientifique, technique et hiérarchique des 2 unités (bactériologie alimentaire et prélèvements-audits-formations) intervenant dans le secteur de l'hygiène alimentaire du laboratoire vétérinaire départemental, en lien avec leurs 2 responsables. Vous supervisez l'application du système qualité et contribuez à le faire évoluer, vous participez activement aux audits COFRAC et vous assurez une veille réglementaire et normative. Vous développez les prestations en proportion des moyens dont vous disposez et des besoins clients. Vous êtes l'interlocuteur privilégié des partenaires du laboratoire sur ce secteur d'activités.

Vous animez également des missions en transversalité pour l'ensemble des unités et participez à l'équipe de direction avec les responsables techniques santé animale. Vous pilotez notamment l'amélioration et l'évolution du logiciel métier Diplabo, les mises à jour, l'organisation des saisies de l'ensemble des unités du laboratoire.

Si vous disposez du doctorat vétérinaire, vous serez amené à participer à la réalisation d'autopsies, à la rédaction et à la validation des comptes-rendus.

Activités :

1-Management

Assurer l'encadrement technique et hiérarchique des équipes dédiées à l'hygiène alimentaire, en lien avec les 2 responsables d'unités

Animer et coordonner les différentes activités ; accompagner techniquement les agents, suivre la qualification, leurs compétences et établir un plan de formation ; définir les objectifs annuels ; organiser la continuité de service ; s'assurer de la bonne circulation de l'information ; animer des réunions avec les unités ; s'assurer du respect des règles d'hygiène et sécurité des unités. En lien avec la direction contribuer aux revues annuelles de contrats, conventions, rapports d'encadrement...

2-Service – relation clients

Veiller à la réactivité et à la qualité des services rendus.

Être l'interlocuteur privilégié des partenaires en hygiène alimentaire.

Orienter les clients dans le choix analytique et interpréter les résultats.

Contribuer au développement de nouveaux secteurs d'activité en tenant compte des moyens alloués, des besoins clients, des politiques départementales et de la conjoncture nationale (crises sanitaires...). Animer et développer le réseau partenarial : DDPP, Chambre d'agriculture, APFI...

3-Qualité

Participer au management de la politique d'assurance qualité et à la gestion des risques dans le cadre des accréditations COFRAC de ses 2 unités en collaboration avec la responsable qualité.

4-Technique :

a/Méthode

Superviser l'adoption ou la validation de méthodes d'analyses et autoriser leur emploi. Participer à la mise en place et à la veille des évolutions de la réglementation, des normes techniques et des référentiels d'accréditation COFRAC. Participer activement aux audits (évaluations du COFRAC et audits internes) et gérer les écarts et améliorations Surveiller les appels d'offre, les appels à candidatures émanant de la DGAL et gérer des dossiers d'agrément

b/Performances

Superviser le suivi de la qualité des résultats d'analyse (indicateurs, incertitudes, cartes de contrôle...), suivre les performances, exploitations d'EILA et CIL.

S'assurer de l'adéquation et de la qualité des moyens utilisés (matériels, consommables, métrologie). Définir les besoins d'investissements (participation à la rédaction des cahiers des charges et au choix des prestataires retenus).

Être un relais du prestataire externe de métrologie du laboratoire.

c/Résultats

Suivre, contrôler, valider des résultats d'examens

Signer des rapports d'essais et facturation des analyses.

5-Informatique

Piloter l'amélioration et l'évolution du logiciel métier Diplabo, les mises à jour, l'organisation des saisies de l'ensemble des unités du laboratoire.

Compétences requises :

- Connaissance des procédures qualité
- Capacité d'encadrement
- Sens des responsabilités
- Capacité à assurer du reporting + être force de proposition
- Capacité à planifier les tâches
- Rigueur
- Qualités relationnelles + capacité à travailler en équipe
- Aisance logiciels métier

Prérequis :

- Ingénieur dans le domaine de la microbiologie ou diplôme de docteur vétérinaire avec orientation et expérience en hygiène alimentaire
- Connaissance du milieu agricole et de la restauration collective appréciée
- Connaissance des systèmes d'assurance qualité : référentiel NF EN ISO/CEI 17025 et programme d'accréditation LAB GTA 59
- Bonnes pratiques de laboratoire
- Connaissance du domaine de la réglementation (BO, JO, DGAL ...)

Spécificités du poste :

- Astreintes téléphoniques hebdomadaires rémunérées, week-end compris (jusqu'à 2 par mois)
- Disponibilité requise pour déplacements ponctuels les samedis ou jours fériés lorsque les agents du laboratoire sont en service sur ces périodes
- Risques biologiques et/ou chimiques
- Intervention sur site en urgence en cas d'alertes sanitaires
- Port des équipements de protection individuelle

Public éligible :

Fonctionnaires (territoriaux, hospitaliers ou Etat) ou agents non fonctionnaires recrutés en contrat (CDD de 3 ans)

Personnes à contacter :	Questions concernant la procédure de recrutement : Hélène CASTA Chargée de recrutement helene.casta@isere.fr 04 76 00 36 82 Questions concernant les missions du poste : Nathalie CROVELLA-NOIRE, Directrice adjointe du laboratoire nathalie.crovella-noire@isere.fr 04 76 03 75 41
Date limite de dépôt des candidatures :	Mardi 20/01/2026

Catégorie statutaire :	Catégorie : A Cadre d'emploi : Ingénieurs territoriaux Rémunération selon expérience du candidat. * Pour les agents titulaires : Traitement de base selon grilles indiciaires + NBI + Régime indemnitaire (IFSE) niveau A6 + Complément annuel de rémunération * Pour les agents contractuels : Traitement de base selon parcours professionnel + Régime indemnitaire (IFSE) niveau A6 + Complément annuel de rémunération
Quotité :	Temps complet
Localisation :	Laboratoire Vétérinaire / 20 avenue Saint-Roch, 38000 GRENOBLE
Affectation :	Direction de l'accompagnement des territoires aux transitions / Laboratoire vétérinaire

Informations diverses :

Le Département de l'Isère offre à ses agents la possibilité de bénéficier de différents services:

- Association du personnel (tarifs négociés vacances / loisirs / billetterie, chèques vacances, achats groupés)
- Association sportive du personnel (réductions dans différentes salles de sport, proposition de cours de yoga, Pilates...)
- Participation employeur au titre de la protection sociale complémentaire (mutuelle Santé et/ou prévoyance)
- Accès au restaurant administratif ou tickets restaurant soumis à conditions de ressources
- Plan de mobilité (PDM) qui prend en charge le remboursement partiel à hauteur de 75% des abonnements de transports en commun pour les trajets domicile-travail , le forfait mobilités durables (FMD) pour les trajets en vélo, en vélo électrique, en covoiturage , la participation à l'achat d'un vélo à assistance électrique ou kit d'électrification.

Autres informations :

Un agent à temps complet travaille 40 heures par semaine, il bénéficie de 31 jours de congés annuels et de 21 jours de RTT.

Les agents de la fonction publique ont des possibilités d'évolution ou de mobilité géographique ou fonctionnelle, mais aussi des facilités d'accès à la formation (au-delà du Compte Personnel de Formation, conseils lors des entretiens annuels, accès à un plan de formation fourni, ou à des dispositifs certifiants).