

Appel à candidatures d'experts Compétences recherchées

Intitulé du CES : « Evaluation des risques physico-chimiques dans les aliments » (ERCA)

Les candidats doivent posséder des compétences dans l'un ou plusieurs des domaines suivants :

■ **Compétences générales**

- Evaluation des risques sanitaires
- Agronomie
- Contaminants environnementaux, produits phytosanitaires, médicaments vétérinaires, toxines naturelles
- Sélection ou élaboration de valeurs toxicologiques de référence
- Pollution environnementale
- Analyse bio-statistiques
- Epidémiologie
- Santé publique

■ **Compétences spécifiques en Toxicologie**

Toxicologie générale

- Toxicologie aiguë, chronique (animal, Homme)
- Toxicologie clinique (aiguë et chronique)
- Toxicologie réglementaire (lignes directrices de l'OCDE)
- Toxicologie expérimentale, méthodes alternatives, modélisation structure/activité (QSAR, SAR)
- Toxicité spécifique : cancérogénicité, génotoxicité, immunotoxicité, reprotoxicité, toxicité du développement, neurotoxicité, effets perturbateurs endocriniens, toxicité des mélanges, allergie associée aux aliments
- Relations dose-réponse et modélisations (Benchmark doses)

Toxicocinétique

- ADME
- Modélisation PBPK-PD
- Méthodes d'extrapolation animal-Homme
- Extrapolation *in vitro in vivo* (QIVIVE)

■ **Compétences spécifiques dans l'évaluation des expositions**

- Etudes de consommation alimentaire
- Traitement des données (contamination, consommation, appariement)
- Approches statistiques

■ **Compétences spécifiques en production alimentaire**

- Pratiques agricoles et pratiques d'élevage
- Transfert des substances chimiques de l'environnement (atmosphère, sol, eau) vers les aliments (produits d'origine végétale ou animale)

- Pédologie
- Conception de plans d'échantillonnage
- Physiologie végétale et animale (accumulation, métabolites, croissance)
- Filières agricoles (productions végétales et productions animales)
- Produits de la mer et d'eau douce
- Procédés de fabrication alimentaire, technologies alimentaires
- Impact des procédés sur les interactions des substances avec la matrice alimentaire

■ **Compétences spécifiques en chimie**

- Méthode d'analyse des composés chimiques dans l'alimentation
- Chimie organique et/ou inorganique
- Chimie des aliments (Interactions au sein de la matrice alimentaire)
- Chimie des produits néoformés

■ **Connaissances des réglementations françaises et européennes**

- Contaminants de l'aliment
- Produits phytosanitaires, médicaments vétérinaires
- Nouveaux aliments et nouveaux ingrédients
- Substances et produits chimiques, règlement REACH, règlement CLP (classification et étiquetage des produits)