

GT : « Préparation EAT-Antilles »

Les candidats doivent posséder des compétences dans les domaines suivants :

■ Compétences générales :

- Participation antérieure à des études/projets menés aux Antilles françaises dans le champ de l'alimentation et/ou de la contamination
- Connaissances générales de la méthodologie des études EAT
- Evaluation des risques sanitaires

■ Compétences relatives aux consommations et pratiques alimentaires aux Antilles :

- Modes d'approvisionnement alimentaires et de production : autoconsommation/ autoproduction (potager, élevage, pêche, chasse, cueillette), jardins familiaux, circuits de distribution informels, restauration hors foyer
- Mode de préparation et/ou de cuisson des aliments,
- Offre alimentaire (variété des produits aux Antilles) et disponibilité alimentaire,
- Sociologie de l'économie de l'alimentation et des comportements alimentaires

■ Compétences scientifiques et techniques spécifiques à l'évaluation des risques liés à l'alimentation :

- Stratégies d'échantillonnage alimentaire,
- Elaboration d'enquêtes alimentaires et traitements statistiques associés
- Evaluation des expositions alimentaires : traitement des données, méthodes de calculs appréciation quantitative du risque
- Contamination chimique des aliments : pesticides, métaux lourds, mycotoxines, matériaux au contact des aliments, composés néoformés...
- Toxicologie

■ Autre compétence :

- Pratique de la langue anglaise (lu et écrit)