

Date 15/09/2025

Offre de stage	<b>Stagiaire « Evaluation des risques liés aux résidus de biocides suite à l'utilisation de produits à usage professionnel », – Direction de l'évaluation des produits réglementés (H/F)</b>
Période du stage	<b>Stage conventionné de 6 mois, à temps plein A pourvoir à partir de Novembre 2025</b>
Localisation	<b>Maisons-Alfort</b>

## L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) assure des missions de veille, d'expertise, de recherche et de référence sur un large champ couvrant la santé humaine, la santé et le bien-être animal, et la santé végétale. Elle offre une lecture transversale des questions sanitaires et appréhende ainsi, de manière globale, les expositions auxquelles l'Homme peut être soumis à travers ses modes de vie et de consommation ou les caractéristiques de son environnement, y compris professionnel.

L'Anses informe les autorités compétentes, répond à leurs demandes d'expertise. L'Agence exerce ses missions en étroite relation avec ses homologues européens.

### L'Anses en chiffres

- 1400 agents et 800 experts extérieurs
- Budget annuel : 141 millions d'euros
- Plus de 14 000 avis émis depuis l'origine (1999)
- 66 mandats de référence nationale
- 394 publications scientifiques par an
- Plus de 100 doctorants et post-docs

Pour en savoir plus : [www.anses.fr](http://www.anses.fr)

## DESCRIPTION DU STAGE

<b>Entité d'accueil</b>	<p>La direction de l'évaluation des produits réglementés (DEPR) évalue, selon la réglementation en vigueur, les produits phytopharmaceutiques, les matières fertilisantes, supports de cultures, substances actives et produits biocides, avant décision par les pouvoirs publics des autorisations de mise sur le marché.</p> <p>L'Unité Résidus et Sécurité des Aliments (URSA) est chargée de l'évaluation scientifique de la partie Résidus et Sécurité des Aliments des dossiers d'approbation de substances actives phytosanitaires et biocides, des demandes d'autorisation de mise sur le marché des préparations contenant ces substances, menées dans le cadre européen, zonal ou non et des dossiers de demandes de modifications de Limites Maximales de Résidus (LMR) dans les aliments. A ce titre, elle rédige la partie correspondante des dossiers, assure la cohérence de l'ensemble des évaluations réalisées et veille au respect des délais réglementaires.</p> <p>L'URSA participe activement au groupe de travail européen ECHA – ARTFood (Assessment of Residue Transfer to Food) visant au développement de documents méthodologiques permettant de conduire les évaluations de risques liés à la présence de résidus biocides dans l'alimentation et fait écho à la réforme de la Commission Européenne pour l'évaluation des produits chimiques, « une substance, une évaluation ».</p>
<b>Objectif</b>	<p>Une denrée alimentaire ne peut être mise sur le marché que si elle est saine et sûre, autrement dit qu'elle ne fasse encourir aucun risque au consommateur et qu'elle réponde à la réglementation en vigueur. Elle ne doit notamment contenir aucun résidu de pesticide dont le niveau excède la limite maximale de résidu (LMR) établie pour ladite denrée (Règlement « Pesticides » n°396/2005) et de ne pas entraîner de risque pour le consommateur.</p> <p>Les documents guides relatifs à l'évaluation de l'exposition et du risque via l'alimentation des produits biocides ne couvrent pas aujourd'hui l'ensemble des usages.</p> <p>Le travail consistera à initier la rédaction d'un document guide pour l'évaluation des risques alimentaires liés aux biocides à usage professionnel. Ce travail sera réalisé en se basant sur une recherche bibliographique des modèles existants dans les différentes réglementations (pesticides, médicaments vétérinaires....) ainsi que des différentes utilisations possibles des produits biocides dont, entre autres, les produits de désinfection des surfaces destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires (TP4).</p>

Ce travail s'appuiera sur les connaissances relatives à la nature du résidu et à la composition des denrées brutes et transformées résultants notamment des réflexions passées d'ARTFood sur le sujet. Des documents issus de l'EFSA ou d'autres domaines réglementaires que les biocides, seront également étudiés, des revues de la littérature pourront également être réalisées. Des protocoles d'études quantifiant les niveaux de résidus de biocides dans les denrées alimentaires pourront être rédigés.

L'objectif final de ce projet consiste à poser les bases scientifiques nécessaires à l'évaluation du risque via l'alimentation des produits biocides à usages professionnels.

## PROFIL RECHERCHÉ

**Diplôme en cours** Master 2 en toxicologie, évaluation de risque pour le consommateur  
Niveau : Ingénieur Agri/Agro, Vétérinaire

**Compétences**

- Esprit scientifique
- Capacité de synthèse
- Bonne expression écrite
- Aptitude à l'organisation et au travail en équipe
- Anglais scientifique écrit et oral

## POUR POSTULER

**Date limite de réponse : 30/09/2025**

**Renseignements sur le stage :** [gaelle.vial@anses.fr](mailto:gaelle.vial@anses.fr)

**Adresser les candidatures par courriel (lettre de motivation + cv) en indiquant la référence Stage-2025-010 :**  
[gaelle.vial@anses.fr](mailto:gaelle.vial@anses.fr)