

Offre de stage	<b>Stagiaire « Validation d'une méthode ELISA pour la détection des nouvelles entérotoxines staphylococciques dans les aliments » (H/F)</b>
Période du stage	<b>Stage conventionné de 6 mois, à temps plein A pourvoir dès février 2025</b>
Localisation	<b>Maisons-Alfort (94700)</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

### Entité d'accueil

Le poste est à pourvoir au sein du Laboratoire de sécurité des aliments de l'Anses, dans l'unité « Staphylococcus, Bacillus, Clostridium » (ci-après désignée SBCL). Cette unité, composée de 25 personnes réparties en 2 équipes, exerce ses compétences pour couvrir les champs du « germe à la toxine » au travers notamment de la détection/dénombrement des bactéries et de la caractérisation moléculaire (typage bactérien) et protéique de leur pouvoir pathogène (détection/quantification des toxines). Son expertise permet de nourrir l'évaluation des risques, de contribuer à l'évolution du système de surveillance des bactéries productrices de toxines dans les denrées alimentaires et d'aider les tutelles dans leurs prises de décision.

L'unité mène des activités de référence, de recherche et de surveillance. Vous rejoindrez l'équipe Staphylococcus qui porte deux mandats, français (LNR) et européen (LRUE) de laboratoire de référence, sur les staphylocoques à coagulase positive (SCP).

La consommation des aliments contaminés par les entérotoxines staphylococciques provoque des intoxications alimentaires. Sur les 33 types d'entérotoxines staphylococciques (ES) décrites à ce jour, seuls cinq types (SEA à SEE) sont détectables par des kits d'analyse commerciaux (ELISA). Dans le cadre d'un projet de collaboration entre l'équipe staphylocoques de l'Anses et le laboratoire LERI du CEA, une méthode ELISA permettant la détection de trois nouvelles entérotoxines a été mise en place.

### Objectifs

Sous l'encadrement de votre maître de stage, vous serez amené à :

- Tester la capacité de cette méthode ELISA à détecter les nouvelles entérotoxines dans des matrices alimentaires contaminées,
- Mettre en place un plan de validation de la méthode ELISA,
- Déterminer les performances de la méthode dans les aliments (Limite de détection, spécificité...).

## PROFIL RECHERCHÉ

**Diplôme en cours** Vous préparez une formation BAC+5 (Master de sciences analytiques, biochimie, agroalimentaire ou une formation équivalente).

**Compétences**

- Connaissances des bases de l'analyse qualitative et quantitative (LOD, LOQ, spécificité, sensibilité, justesse)
- Connaissances des méthodes d'analyse en biochimie, ELISA, western blot...
- Connaissances des protocoles de traitement de l'échantillon, extraction solide-liquide, dialyse concentration...
- Maîtrise des outils informatiques
- Sensibilisation à l'assurance qualité, aptitude organisationnelle, rigoureux (se) et dynamique
- Respects des consignes d'hygiène et de sécurité
- Capacités rédactionnelles et aptitudes à la communication orale

## POUR POSTULER

**Date limite de réponse** : 30/11/2024

**Renseignements sur le stage** : Yacine NIA, chef d'unité adjoint (Tél 0623471877 ; [yacine.nia@anses.fr](mailto:yacine.nia@anses.fr))

**Adresser les candidatures par courriel (lettre de motivation + cv) en indiquant la référence Stage-2024-026 à : [yacine.nia@anses.fr](mailto:yacine.nia@anses.fr).**