



Communication :

Assurance qualité et contrôle de gestion :

... ..

Directeur adjoint

Contentieux pénal et administratif : **Delphine PIERSON**

Assistantes de direction : **Christine MORCET**



Surveillance sanitaire
et protection animales

Chef de service
Yann VILLAGGI



Sécurité sanitaire
des aliments

Cheffe de service
Estelle NEAU



Concurrence consommation
et répression des fraudes

Cheffe de service
Catherine TRIGUEL



Prévention des risques
environnementaux

Chef de service
Xavier GAUTIER

Adjointe
Chloé GELIN



Adjoint

Adjointe
Delphine PIERSON



Adjointe
Cécile SABBADIN



Aviculture : Chloé GELIN
Ruminants / porcs / alimentation animale :
Yann VILLAGGI / Anne MIRETE
**Autres productions, certification, sous-produits
animaux** :
Pharmacie vétérinaire :

Etablissements agréés et distribution
Hélène SADONES
Denis VAN DER PUTTEN
Abattoirs
.....
Gisèle JENFT

Sécurité du consommateur
Protection du consommateur
Concurrence

Technique Hubert KIEFER
Cécile SABBADIN
Secteur IAA Laurent LE GOAS
Administratif Sandrine ROSUEL

Missions

- Organiser la prévention et la lutte contre les maladies animales réglementées en s'appuyant sur les réseaux des laboratoires vétérinaires sanitaires et agréés
- S'assurer du respect des réglementations relatives à l'identification, la santé et la protection animales
- Contrôler les conditions de fabrication et de distribution de l'alimentation animale et la valorisation des sous-produits animaux
- Contrôler l'exercice de la pharmacie vétérinaire
- Contrôler les échanges, les exportations d'animaux vivants, les aliments pour animaux et les sous-produits animaux

Missions

- Contrôler la maîtrise de l'hygiène, l'application de la législation alimentaire, la sécurité des denrées, l'application des guides de bonnes pratiques de la production à la transformation et durant le transport
- Réaliser l'inspection sanitaire dans les abattoirs
- Assurer la coordination des plans de contrôle et de surveillance
- Contrôler la protection animale en abattoir et la circulation des informations entre l'élevage et l'abattoir
- Veiller à la qualité nutritionnelle des denrées en restauration commerciale

Missions

- Contrôler à la distribution la maîtrise de l'hygiène, les process de fabrication et l'application des guides de bonnes pratiques
- Surveiller la loyauté des transactions commerciales et les conditions d'information du consommateur
- Vérifier la sécurité et la conformité des produits et des services
- Contrôler les ventes, les secteurs à réglementation particulière, les prix et les tarifs publics
- Assurer une veille concurrentielle

Missions

- Assurer l'inspection des installations classées relevant des élevages et des industries agroalimentaires pour les impacts sur la santé et l'environnement
- Prévenir les accidents sanitaires ou technologiques liés aux techniques de production
- Gérer les conditions de détention et de transport de la faune sauvage captive