









Manon D'Alessandro Chargée de communication

Tél. +33 (0)4 90 16 25 69 manon.d-alessandro@univ-avignon.fr

Contact presse

Claudie Galnon Directrice de la communication

Tél. +33 (0)4 90 16 28 05 Port. +33 (0)6 07 04 79 63 claudie.galnon@univ-avignon.fr







Communiqué de presse

INVITATION

Inauguration de la chaire UNESCO Chimie verte et durable du végétal

Mercredi 25 janvier 2023

Avignon Université – Campus Jean-Henri Fabre (Agroparc) – Amphithéâtre agrosciences

Partager les savoirs et former le plus grand nombre aux principes de l'éco-extraction du végétal, c'est le défi que se lance le professeur Farid Chemat à travers la nouvelle chaire UNESCO Chimie verte et durable du végétal.

Sur le long terme, ses travaux auront pour objectifs de faire face aux enjeux sociétaux de l'épuisement des ressources fossiles et des conditions environnementales liées au réchauffement climatique.

Déroulé de la cérémonie

- 9h30-10h : Accueil
- 10h-10h15 : Philippe ELLERKAMP, Président d'Avignon Université
- 10h15-10h30 : Anne GAGNIARD, Conseillère municipale Avignon déléguée à l'université, aux établissements d'enseignement supérieur (ESAA, ISTS, IMCA, ENI...) et professionnel (CFA) et à la vie étudiante
- 10h30-10h45 : **Bénédicte MARTIN**, Vice-présidente Région PACA, en charge de l'agriculture, de la viticulture, de la ruralité et du terroir
- 10h45-11h: Amal KASRY, Cheffe de section Sciences fondamentales, innovation en recherche et ingénierie, UNESCO visioconférence
- 11h-11h15 : Suzy HALIMI, Conseillère éducation, commission nationale française pour l'UNESCO : visioconférence
- 11h15-11h30 : Présentation de la chaire par Anne-Sylvie TIXIER, Maître de conférence au sein du laboratoire GREEN
- 11h30-12h : Témoignages des partenaires socio-économiques : Mounir BOULKOUT, SELT Marine Group ; Pierre PERRIN, FAMILLE PERRIN ; Laurence JACQUES, PENAKEM ; Antoine BILLY, NATUREX
- 12h-12h30 : Questions-réponses
- 12h30 : Buffet et démonstration des kits pédagogiques
- À partir de 13h : Visite du laboratoire (sur inscription lors de l'accueil)

La cérémonie sera ouverte aux journalistes de 10h à 15h

Un dossier de presse détaillé sur la chaire, son équipe et ses projets vous sera distribué sur place, le jour de l'inauguration.

Manon D'alessandro

Chargée de communication Avignon Université

Tél +33 (0)4 90 16 25 69 manon.d-alessandro@univ-avignon.fr

Malaury Boissier

Chargée de développement international - EUR IMPLANTEUS Avignon Université

Port +33 (0)7 64 20 66 45 malaury.boissier@univ-avignon.fr













INAUGURATION DE LA CHAIRE CHIMIE VERTE ET DURABLE DU VÉGÉTAL

Mercredi 25 janvier 2023

LES CHAIRES UNESCO

Le programme UNITWIN/Chaires UNESCO est composé de plus de 850 établissements de 117 pays et contribue à la vocation de coopération et de solidarité intellectuelle internationale de l'Organisation des Nations Unies. Chaque chaire UNESCO permet de développer dans un établissement la formation et la recherche ainsi que de créer une dynamique de coopération interuniversitaire, autant au sein d'un même pays qu'entre les différentes régions du monde Nord/Sud et Sud/Sud. Le programme a fêté son 30ème anniversaire en 2021.

En France, le réseau des chaires coordonné par la Commission Nationale Française pour l'UNESCO est composé de 51 chaires.

La chaire UNESCO Chimie verte et durable du végétal a été créée en 2022 par le professeur Farid Chemat (Avignon Université) spécialiste en éco extraction de produit naturel. Elle a été labélisée par l'UNESCO pour quatre ans.

LA CHAIRE CHIMIE VERTE ET DURABLE DU VÉGÉTAL

La chaire UNESCO Chimie verte et durable du végétal est portée par l'équipe GREEN de l'UMR 408 Sécurité et qualité des produits d'origine végétale INRAE Avignon Université.

L'épuisement des ressources fossiles, dont l'industrie et l'économie internationales actuelles dépendent, ainsi que les considérations environnementales liées au réchauffement climatique orientent la société vers une ère post-pétrolière. La chimie du végétal pourrait être l'une des solutions issues du passé au service de l'avenir de l'humanité.

Les travaux de la chaire se concentrent sur la conversion de la biomasse végétale en réactifs, ingrédients, bioénergie et produits alimentaires et nonalimentaires avec des niveaux sociétaux, environnementaux et financiers acceptables. Les verrous scientifiques et techniques ne peuvent être résolus par un laboratoire de recherche ou une industrie seule mais par de l'échange de savoir-faire et la formation d'un public large ainsi que la dissémination de cette science pluridisciplinaire vers le jeune public en France et dans le monde.

« LA CHAIRE CHIMIE VERTE ET
DURABLE DU VÉGÉTAL, À
TRAVERS SES TROIS
OBJECTIFS DE PARTAGE,
DISSÉMINATION ET
FORMATION, ENTEND
PARTAGER LES SAVOIRS ET
FORMER LE PLUS GRAND
NOMBRE AUX PRINCIPES DE
L'ÉCO-EXTRACTION. »

L'un de ses principaux projets en 2023 sera la distribution de kits pédagogiques à ses partenaires du Sud. Des démonstrations de ces kits seront effectuées pendant le déjeuner. La première journée scientifique de la chaire aura lieu le 14 juin 2023, dans le cadre de la deuxième édition du symposium TERSYS-IMPLANTEUS Summer School « TISS 2 » qui aura lieu du 14 au 16 juin 2023.







LES PARTENAIRES DE LA CHAIRE

Localement, la chaire Chimie verte et durable du végétal a reçu le soutien de la Région SUD, du département du Vaucluse, de la mairie d'Avignon, du centre INRAE PACA ainsi que des industriels de la Région SUD connus pour leur savoir-faire dans le domaine de l'extraction du végétal.

Par ailleurs, la chaire a déjà reçu des expressions de soutiens de partenaires industriels qui en seront les mécènes.

Les partenaires universitaires sont également nombreux. Plus de huit pays représentant l'Afrique ont déjà accepté de participer aux activités de la chaire Chimie verte et durable du végétal, pour l'organisation de workshops sur l'éco-extraction du végétal (Maroc, Tunisie, Algérie), mais aussi pour la collaboration de recherche via des cotutelles de thèses (Bénin, Côte d'Ivoire, Maroc) ou encore pour la formation et l'aide pour équiper des laboratoires de travaux pratiques et de recherche (Madagascar et Maurice). En Europe, les laboratoires partenaires historique du Groupe de recherche en éco-extraction des produits naturels ont répondu présents pour s'associer aux travaux de la chaire.

LES PORTEURS DE LA CHAIRE

FARID CHEMAT

Farid Chemat est professeur des universités en chimie, enseignant-chercheur à Avignon Université et co-responsable du Groupe de recherche en éco-Extraction des produits naturels (GREEN) dans l'UMR 408 INRAE-Avignon Université. Elle partage la co-responsabilité du Groupe de

Il a intégré en 2018 le classement international « Highly Cited Researchers » de Web of Science (Clarivate Analytics), dans la catégorie « Agricultural Science » (agronomie).

ANNE-SYLVIE TIXIER

Anne-Sylvie Tixier est maitre de conférences en chimie à Avignon Université et co-porteuse de la chaire Chimie verte et durable du végétal.

recherche en éco-extraction des produits naturels avec Farid Chemat et Maryline Vian.

Ses activités de recherche portent sur l'extraction de produit naturel à l'aide de technologies innovantes comme les ultrasons ou bien les micro-ondes, mais également en utilisant des solvants verts, issus du développement durable.







L'ÉQUIPE GREEN

Au sein de l'UMR 408 Sécurité et qualité des produits d'origine végétale (SQPV), l'équipe GREEN développe des techniques d'extraction d'ingrédients d'origine végétale, respectueuses des molécules et de l'environnement et applicables à des domaines très variés tels que l'agroalimentaire, la cosmétique, la parfumerie, etc.

ARTICULATION DES AXES DE RECHERCHES DE L'ÉQUIPE GREEN

Définir l'éco-extraction et trouver sa place entre chimie « verte », procédés « intensifiés » et développement « durable ».

Mettre au point et développer des procédés d'extraction « propres » utilisant des technologies innovantes, les micro-ondes et les ultrasons, mettant en jeu des phénomènes originaux pouvant intensifier les phénomènes de transfert de matière ou de chaleur.

Substituer les solvants pétroliers par des solvants alternatifs aussi bien sur le plan efficacité mais aussi dégradation chimique, sélectivité et impact environnemental.

Comprendre et modéliser l'extraction via un outil de prédiction (interactions soluté/solvant) pour une matière première donnée et une molécule cible, leur attribuer un solvant et un procédé optimum.

L'équipe GREEN est déjà engagée dans une démarche de vulgarisation scientifique, notamment auprès des publics scolaires au niveau local qu'elle accueille régulièrement. Elle s'engage également pour l'innovation pédagogique, avec par exemple la création d'un kit de distillation utilisable dans un micro-ondes ou encore à partir d'un autocuiseur. La création de cette chaire lui permet de donner un horizon international à son engagement pour la diffusion des savoirs.

LES AGROSCIENCES À AVIGNON UNIVERSITÉ

Les agrosciences constituent l'un des deux axes stratégiques d'Avignon Université depuis dix ans. En effet, l'université bénéficie d'une situation exceptionnelle au cœur de la principale région de production française de végétaux, regroupant 27% de sa production horticole et 21% de ses vergers. Avignon Université possède neuf laboratoires en sciences et agrosciences ainsi qu'une structure fédérative de recherche, Tersys.

À la rentrée universitaire 2019, le ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation a retenu le projet Implanteus d'Avignon Université, dans la seconde vague des EUR (écoles universitaires de recherche) – PIA 3 (programme d'investissement d'avenir), concourant ainsi au rayonnement international et à l'attractivité de l'université dans le domaine des agrosciences.

L'EUR Implanteus, programme interdisciplinaire sur la production et la transformation de plantes méditerranéennes, environnement, santé humaine et durabilité, est conçue pour relever le défi d'adapter les systèmes agricoles méditerranéens pour la production de fruits et légumes aux contraintes du changement global, tout en favorisant une haute qualité nutritionnelle.







LES CHAIRES PARTENARIALES À AVIGNON UNIVERSITÉ

un programme de chaires partenariales qui vise à soutenir des partenariats durables dans chercheurs, enseignants-chercheurs ou des domaines de recherche stratégiques d'excellence, à soutenir les priorités scientifiques des laboratoires, à accélérer l'investissement de l'établissement sur ses domaines de recherche prioritaires, à renforcer l'articulation recherche et formation dans ces domaines. Menée par le professeur Farid Chemat, l'équipe GREEN de l'UMR 408 Sécurité et qualité des produits d'origine végétale adhéré à cette démarche et a en parallèle décroché la labélisation de la chaire par l'UNESCO.

Avignon Université a mis en place depuis 2020 L'établissement contribue au projet de chaire, notamment par la mobilisation des personnelspersonnels de support technique et administratif - contribuant au projet, par une dotation de fonctionnement et par la mobilisation des moyens matériels dont l'établissement dispose pour développer ces recherches. De plus, un contrat doctoral sera financé par l'établissement au démarrage de la chaire partenariale.

CONTACTS

CHAIRE-CVDV@UNIV-AVIGNON.FR

WWW.CHAIREUNESCO-CHIMIEVERTE.COM

TWITTER @CHAIRECVDV

LINKEDIN CHAIRE UNESCO CHIMIE VERTE ET DURABLE DU VÉGÉTAL



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

#Avignon Université







