



PARTENARIATS :

Industriels :

Milestone (Italie)
REUS
L'Oreal
Millea, Soleou, Agronovae, Wolfberger,
Herbarom
CE BioEnvironnement

Académiques :

INRA Avignon
CIRAD Montpellier
Université de Nice, LCMB
Université de la Réunion, LCSNSA
ENSIAC, Toulouse
Université de la Rochelle, LMTAI
CRAPC Alger
Sonochemistry centre, Coventry University,
CEA Marcoule et Pierrelatte
CRITT Agro-alimentaire, PACA
VALORPACA

FORMATIONS ASSOCIÉES :

- Licence Chimie Alimentaire
- Master Agrosociétés spécialité Produits de la Consommation Alimentaire (PCA)

Retrouvez plus d'informations sur le site web
www.green.univ-avignon.fr



Groupe de Recherche en Eco-Extraction de produits Naturels UMR A 408

Faculté des Sciences
33 rue Louis Pasteur 84000 Avignon
Tél. : +33 (0)4 90 14 44 40
Fax : +33 (0)4 90 14 44 41



UNIVERSITÉ D'AVIGNON
ET DES PAYS DE VAUCLUSE



UNIVERSITÉ D'AVIGNON
ET DES PAYS DE VAUCLUSE
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

Groupe de Recherche en Eco-Extraction de produits Naturels (GREEN)



FORMATION PROFESSIONNELLE

Le GREEN vous transmet son savoir-faire sur le domaine de l'extraction des produits naturels. Il intervient chaque année dans des formations à caractère technique pour les entreprises des filières pharmaceutiques, agro-alimentaire, chimique et cosmétique.

(Plus d'informations sur <http://www.green.univ-avignon.fr>).

UMR A 408 - Sécurité et Qualité
des Produits d'Origine Végétale
UFR Sciences Exactes et de la Nature

Groupe de Recherche en Eco-Extraction de produits Naturels

Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse
<http://www.green.univ-avignon.fr>



Le laboratoire

RESPONSABLE DU LABORATOIRE :

Pr Farid CHEMAT
farid.chemat@univ-avignon.fr
04 90 14 44 65 / 04 90 14 44 40

MEMBRES DU LABORATOIRE :

Dr Maryline ABERT VIAN, MCF
Dr Valérie TOMAO, MCF
Dr Anne-Sylvie FABIANO TIXIER, MCF
Dr Sandrine ISSARTIER, ATER
Karine RUIZ, Assistant Ingénieur
Emmanuel PETITCOLAS, Technicien
10 doctorants (dont 5 en co-tutelle avec Pakistan, Tchéquie, Algérie, Tunisie, Maroc).

CONTEXTE :

Les extraits naturels trouvent, aujourd'hui, de nombreux débouchés dans des domaines variés comme l'agro-alimentaire, la pharmacie et la cosmétique. La recherche de nouvelles molécules et de nouveaux procédés d'extraction est un atout majeur dans le positionnement d'un produit dans un marché compétitif. D'autre part, face à l'apparition de nouvelles contraintes techniques et réglementaires que sont le Développement Durable et le programme REACH, et à l'intérêt croissant du consommateur pour les produits d'origine naturelle ou « bio », les filières sont à la recherche de procédés « propres » permettant l'extraction de nouveaux ingrédients à forte valeur ajoutée.

OBJECTIFS :

Les objectifs du Groupe de Recherche en Eco-Extraction de produits Naturels (GREEN) sont de développer et mettre au point de nouvelles méthodes d'extraction, de nouveaux ingrédients naturels pouvant être des additifs, colorants, arômes, huiles essentielles, extraits de plantes

et produits intermédiaires d'origine naturelle entrant dans la formulation de nouveaux produits au service des entreprises des filières agro-alimentaire, pharmaceutique, cosmétique et parfums.

COMPÉTENCES SCIENTIFIQUES :

De par ses activités de recherche, le GREEN se situe au cœur des préoccupations environnementales et de la demande des industriels. Le GREEN axe ses recherches vers la mise au point et l'optimisation de procédés d'extraction mettant en jeu des technologies innovantes telles que les micro-ondes et les ultrasons.

Notre équipe et ses plus proches collaborateurs rassemblent des scientifiques dont les compétences couvrent les différents aspects de la chimie : génie des procédés, extraction, purification, analyse et détermination structurale. Les compétences et le savoir faire de l'équipe permettent également de proposer la caractérisation, l'analyse qualitative et quantitative de différents types de matrices par des méthodologies établies ou développées et validées au sein du laboratoire.

Le GREEN articule ses activités entre une recherche disciplinaire de haut niveau (production scientifique de l'ordre de 15 articles/an) et une offre de services et prestations répondant à des besoins spécifiques, qui viennent s'enrichir mutuellement. Il intervient également dans le domaine de la formation initiale et continue, et prône le transfert de son savoir-faire en extraction vers le secteur industriel.

Le GREEN est partenaire du Pôle Européen d'Innovation Fruits et Légumes (PEIFL), du Pôle de Compétitivité Parfums Arômes Senteurs Saveurs (PASS) et du Pôle TRIMATEC (technologies innovantes au service de l'industrie).