

Ecrit par le 22 juillet 2024

Université d'Avignon : décès du professeur Farid Chemat pionnier de l'éco-extraction



Farid Chemad, professeur des universités en chimie, enseignant-chercheur à [Avignon université](#) et directeur du Groupe de recherche en éco-extraction des produits Naturels ([Green](#)), vient de décéder à l'âge de 54 ans.

L'information vient d'être annoncée par [nos confrères algériens d'El Watan](#), pays dont il était originaire. Né à Blida en 1968, il a obtenu son diplôme d'ingénieur en 1990 et son doctorat en génie des procédés en

Ecrit par le 22 juillet 2024

1994 à l'Institut polytechnique nationale de Toulouse.

Après des périodes de recherche postdoctorale chez Prolabo-Merck (1995-1997), il a passé deux ans (1997-1999) en tant que chercheur principal à l'Université de Wageningen aux Pays-Bas. A partir de 1999, il s'installe à l'Université de La Réunion en tant que maître de conférences avant d'occuper le poste, à partir de 2006, de professeur de chimie alimentaire à l'Université d'Avignon.

À lire aussi : [Un chercheur de l'Université d'Avignon parmi les scientifiques les plus influents au monde](#)

Un chercheur de renommée mondiale

En novembre dernier, [le scientifique été apparu à nouveau](#) dans le classement '[Highly Cited Researchers 2022](#)' des 6 938 chercheurs les plus influents au monde.

[Homme aux multiples casquettes](#), Farid Chemat, qui a notamment produit plus de 90 articles scientifiques évalués par ses pairs, 3 livres*, 16 chapitres de livre et déposés une demi-douzaine de brevets, figure depuis 2018 dans palmarès réalisé par la société britannique [Clarivate](#) spécialisée dans les outils et les services autour de la propriété intellectuelle et de la production de connaissances scientifiques.

Ses principaux travaux de recherche se sont concentrés sur l'innovation et des techniques d'extraction durables (notamment micro-ondes, ultrasons et solvants verts) pour l'alimentation, applications pharmaceutiques et cosmétiques. Il était aussi coordinateur du groupe France Eco-Extraction traitant de la diffusion internationale de la recherche et de l'éducation sur ces technologies d'extraction vertes visant à supprimer l'utilisation de solvants polluants.

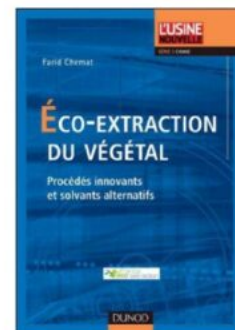
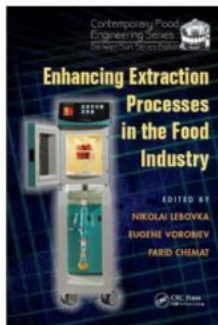
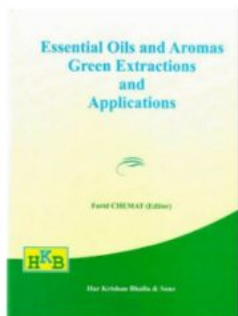
À lire aussi : [Farid Chemat, enseignant-chercheur : « Avignon est pionnier mondial de l'éco-extraction du végétal »](#)

Reconnaissance de l'Unesco

Tout récemment, Farid Chemat avait également vu son travail récompensé par l'obtention d'une chaire Unesco 'Chimie verte et durable du végétal' inaugurée le 25 janvier dernier au campus Jean-Henri Fabre dans la zone d'Agroparc à Avignon.

Pour le scientifique, qui attendait cela depuis 2020, cette chaire portée aussi portée par [Anne-Sylvie Tixier](#), maître de conférences en chimie, a pour objectif de « partager les savoirs et former le plus grand nombre aux principes de l'éco-extraction 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. »

Écrit par le 22 juillet 2024



Auteurs de nombreux articles scientifiques, Farid Chemat avait aussi écrit 3 ouvrages sur l'éco-extraction.

* F. Chemat : *Eco-Extraction du Végétal : procédés innovants et solvants alternatifs*. DUNOD, Paris, 336 pages. 2011. ISBN : 978-21-005654-3-6.

N. Lebovka, E. Vorobiev, F. Chemat *Enhancing extraction processes in the food industry* CRC Press, Cambridge, 570 pages. 2011. ISBN : 978-14-398459-3-6.

F. Chemat. *Essential oils and aromas: Green extractions and Applications*. HKB Publishers, Dehradun, 311 pages. 2009. ISBN : 978-81-905771-3-7.