

### Fermentalg reçoit le Prix Pierre Potier 2012 dans la catégorie « procédé innovant »

**Libourne – 12 septembre 2012** - Fermentalg, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production de molécules d'intérêt à partir des microalgues, est le lauréat 2012 du Prix Pierre Potier, dans la catégorie « procédé innovant ». Le Prix a été remis à Pierre Calleja, fondateur et PDG de Fermentalg par Arnaud Montebourg, Ministre du redressement productif.

Le Prix Pierre Potier récompense l'innovation dans l'univers de la chimie en faveur du développement durable. Ce prix scientifique et technologique est organisé par la Fédération Française pour les sciences de la Chimie, en collaboration avec l'Union des Industries Chimiques et sous la tutelle du Ministre chargé de l'Industrie, de l'Énergie. Le jury, sous la présidence du Professeur Maurice LEROY (Président de la Fédération Française pour les sciences de la Chimie), est composé de personnalités reconnues dans les différents domaines de la chimie issues de la recherche, de l'industrie chimique et des Ministères concernés.

La technologie de rupture développée et brevetée par Fermentalg, la mixotrophie à dominante hétérotrophe, permet de cultiver des microalgues dans des fermenteurs industriels en introduisant une composante lumineuse de faible intensité et de courte durée. Ce procédé permet notamment d'optimiser la productivité par rapport aux modes de cultures traditionnelles en autotrophie (bassins ouverts ou photos bioréacteurs) et d'élargir l'éventail des molécules d'intérêt produites (oméga-3, colorants, antioxydants, hydrocarbures, etc.) à partir de microalgues.

Le procédé primé vise à produire des molécules d'intérêt dans le domaine de la chimie verte, en substitution de molécules issues actuellement de la pétrochimie, offrant ainsi un large potentiel d'application. En effet, la technologie de Fermentalg, actuellement en cours de développement, permet de produire des hydrocarbures (alcane alcènes) à partir de plusieurs souches algales brevetées.

Fermentalg a d'ores et déjà signé un premier accord industriel et commercial avec le groupe Sofiprotéol, entreprise industrielle et financière de la filière française des huiles et des protéines végétales, pour produire des huiles riches en EPA et DHA (famille des Oméga-3). En parallèle, la société est engagée dans plusieurs programmes collaboratifs dans la chimie verte et les biocarburants.

Pierre CALLEJA déclare : « *Le prix Pierre Potier démontre la capacité de Fermentalg à produire des molécules dans le domaine de la chimie verte, en substitution des molécules issues des hydrocarbures fossiles. La bioproduction de molécules est un des grands enjeux des industriels de la chimie et une réponse aux préoccupations environnementales. Notre ambition est de devenir un des principaux acteurs dans ce domaine grâce à l'énorme potentiel de notre technologie à base de microalgues.* »

**A propos de Fermentalg :**

Créée en 2009 par Pierre Calleja, Fermentalg est une société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production de molécules à partir des microalgues que l'on retrouve dans les produits du quotidien. Cette technologie brevetée permet d'adresser des marchés mondiaux allant de la nutrition humaine aux biocarburants en passant par l'alimentation animale, la chimie de spécialité et les cosmétiques. Fermentalg a d'ores et déjà signé une 1<sup>ère</sup> joint-venture industrielle et commerciale dans le domaine des Omega 3 (EPA-DHA). Un modèle que la société veut dupliquer avec d'autres industriels dont certains sont déjà engagés dans des programmes collaboratifs pilotés par Fermentalg. Plus d'informations : [www.fermentalg.com](http://www.fermentalg.com).

**Contact Journalistes :**

**Fermentalg**

Pierre CALLEJA

PDG

Tél : +33 (0)5 57 25 02 20

[pcalleja@fermentalg.com](mailto:pcalleja@fermentalg.com)

**Actus**

Alexandra PRISA

Tél. : +33 (0)1 53 67 35 79

[aprisa@actus.fr](mailto:aprisa@actus.fr)

**Contact Investisseurs :**

**Fermentalg**

Paul MICHALET

Directeur Finance & Business Développement

Tél. : +33 (0)5 57 25 79 76

[pmichalet@fermentalg.com](mailto:pmichalet@fermentalg.com)

**Actus**

Clémence FUGAIN

Tél. : +33 (0)1 53 67 35 71

[cfugain@actus.fr](mailto:cfugain@actus.fr)