

Obtention de l'agrément « *Novel Food* » européen pour le premier produit de Fermentalg

Communiqué de presse – Libourne – 27 janvier 2015 – Fermentalg, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d'huiles et de protéines issues des microalgues, a reçu l'agrément « *Novel Food* » européen pour son premier produit : l'huile enrichie en DHA (oméga-3) pour le vaste marché de la nutrition humaine. L'un des objectifs prioritaires annoncé lors de l'introduction en Bourse est ainsi atteint, ouvrant la voie à la vente des premiers lots en vue du référencement chez de futurs clients finaux dès cette année.

Cette autorisation, valable pour l'ensemble des pays de l'Union européenne, a été délivrée par la *Food Safety Authority of Ireland (FSAI)*, 6 ans seulement après la création de la Société, après une analyse approfondie de la composition, de la valeur nutritive, du métabolisme, de l'utilisation prévue et de la pureté de l'huile de microalgues riche en DHA issue de la technologie de production brevetée de Fermentalg.

La société projette d'ores et déjà l'extension de son périmètre commercial, d'un point de vue géographique (Etats-Unis et Japon notamment) mais également en termes de débouchés.

La nutrition humaine, un premier débouché majeur

L'EPA et le DHA sont des acides gras essentiels très recherchés pour leur implication dans la prévention de nombreuses maladies. L'action de la DHA (> 20 % des acides gras totaux dans le cerveau et > 40 % dans la rétine) est ainsi reconnue pour ses effets bénéfiques au niveau du cerveau (élaboration, développement sain et croissance des facultés intellectuelles) et du cœur (réduction des triglycérides et du cholestérol et des risques cardiovasculaires).

L'organisme humain ne pouvant les produire lui-même, il doit donc les retrouver tels quels dans son alimentation. Or l'EPA et la DHA commercialisés actuellement sont issus à 95% des poissons gras avec des contraintes majeures (risques de contamination, qualité variable, odeur, épuisement rapide des ressources). Les oméga-3 issus de microalgues s'imposent donc comme une réponse incontournable à cet enjeu de société.

Estimée à 135.000 tonnes en 2014, le marché mondial des oméga-3 et oméga-6 devrait atteindre 223.000 tonnes en 2023, soit une croissance annuelle moyenne de 6%. A cet horizon, Fermentalg vise une part de marché estimée entre 4% et 5% en volume, ce qui constituerait un chiffre d'affaires supérieur à 400 M€ annuel, réalisé par Fermentalg, ses partenaires et ses filiales.

Cap sur la production industrielle

Fermentalg va désormais pouvoir pleinement se concentrer sur le volet industriel de son programme de conquête du marché des oméga-3 via la construction de son Unité de Développement Industriel (UDI). Pour mémoire, la société a obtenu, début octobre, le permis de construire de son futur site industriel de Libourne (Gironde), à proximité immédiate du siège de l'entreprise et dont les travaux ont démarré. D'ici là, grâce à cette autorisation administrative, Fermentalg va poursuivre les discussions avec de futurs partenaires commerciaux et livrer les premiers lots de ses produits prêts à être commercialisés.

Pierre Calleja, PDG de Fermentalg, déclare : « Cette autorisation est une nouvelle étape majeure franchie par la société et dans le timing annoncé. Nous avons déjà la capacité technologique et un premier accord de distribution. Nous avons maintenant le droit de partir à la conquête de notre premier marché cible et sécurisons encore plus notre investissement dans l'UDI. »

À propos de Fermentalg :

Créée en 2009 par Pierre Calleja, Fermentalg est une société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d'huiles et de protéines respectueuses de la planète à partir des propriétés exceptionnelles des microalgues. Cette technologie brevetée permet d'adresser des marchés mondiaux en forte croissance : nutrition humaine, cosmétique / santé, alimentation animale, chimie verte et énergie. Fermentalg a d'ores et déjà signé une 1^{ère} joint-venture industrielle et commerciale dans le domaine des oméga-3 (EPA-DHA) et plusieurs autres partenariats avec des industriels de premier plan. L'action Fermentalg est cotée sur Euronext à Paris (FR0011271600 - FALG). Plus d'informations : www.fermentalg.com.

Contact Journalistes :

Fermentalg

Pierre CALLEJA

PDG

Tél : +33 (0)5 57 25 02 20

pcalleja@fermentalg.com

ACTUS finance & communication

Alexandra PRISA

Tél. : +33 (0)1 53 67 36 90

aprisa@actus.fr

Contact Investisseurs :

Fermentalg

Paul MICHALET

Directeur Finance, Stratégie et Business Développement

Tél. : +33 (0)5 57 25 79 76

pmichalet@fermentalg.com

ACTUS finance & communication

Jérôme FABREGUETTES-LEIB

Tél. : +33 (0)1 53 67 36 78

jfl@actus.fr