

Deux nouveaux brevets délivrés renforcent l'avance technologique

Communiqué de presse – Libourne – 3 mars 2015 – Fermentalg, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d'huiles et de protéines issues des microalgues, annonce la délivrance de deux nouveaux brevets majeurs sur l'exploitation de souches de microalgues à haut potentiel : Botryococcus et Odontella.

Cap sur la chimie verte avec Botryococcus

La microalgue Botryococcus, issue de la banque Fermentalg, est le seul être sur terre capable de produire directement des hydrocarbures (botryococcènes, alkadiènes, alkatriènes). Les applications dérivées de ces molécules de substitution à la pétrochimie, issues du carbone fossile, sont nombreuses et destinées, notamment, au domaine de la chimie verte. Ces hydrocarbures peuvent être aussi employés dans la production de bio-kérosène. Fermentalg a breveté un procédé de culture en mixotrophie permettant de sélectionner les souches de Botryococcus les plus prometteuses en termes de production d'hydrocarbures. L'augmentation du rendement en lipides obtenus à partir de ces microalgues est en effet indispensable pour envisager une production rentable d'hydrocarbures à l'échelle industrielle. Les hydrocarbures produits à partir de Botryococcus présentent, de plus, l'avantage d'être des molécules complètes, contrairement à un hydrocarbure fossile très dégradé, et possèdent notamment des doubles liaisons, coûteuses énergétiquement à recréer par la pétrochimie.

Botryococcus possède également la capacité de synthétiser en mixotrophie un autre type de lipide rare utilisé dans de nombreux domaines : le squalène. Ses propriétés anti-oxydantes, antistatiques et émoullientes sont particulièrement recherchées en cosmétologie, en pharmacologie et pour les compléments nutritionnels.

Le brevet Botryococcus vient consolider le socle technologique de Fermentalg au service de son ambition industrielle, en complément de son programme Trans'Alg. Fermentalg a en effet annoncé fin janvier son ambition de se déployer dans la chimie verte au travers notamment de Trans'Alg, programme collaboratif de 31,2 M€ associant Arkema, Soprema et d'autres industriels.

Nouvel atout dans la nutrition humaine avec Odontella

Odontella est une microalgue marine produisant des lipides oméga-3 de grande qualité tels que l'Acide Eicosapentaénoïque (EPA) et l'Acide Docosahexaénoïque (DHA). Les oméga-3 sont des acides gras essentiels pour l'Homme, bien qu'il ne soit pas capable de les synthétiser. L'apport en oméga-3 doit donc provenir de l'alimentation. De plus, ils ont de nombreuses propriétés thérapeutiques, ils sont donc couramment utilisés en tant que compléments alimentaires.

Le brevet de Fermentalg protège la culture d'Odontella selon un procédé mixotrophe (dit de 4^{ème} génération) visant à améliorer les performances de la souche, tant au niveau de la croissance que de la production de lipides.

Fermentalg a d'ores et déjà reçu l'agrément « Novel Food » européen ouvrant la voie à la commercialisation d'huile enrichie en DHA pour le vaste marché de la nutrition humaine.

Un portefeuille de brevets sans équivalent dans le monde

Depuis 2009, Fermentalg a constitué et enrichi en permanence un portefeuille de brevets protégeant son innovation technologique. Avec 26 familles de brevets déposées à fin 2014, Fermentalg s'impose comme un acteur de référence dans le domaine des microalgues et le leader sur la technologie de dernière génération.

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
Président Directeur Général
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