

Renforcement de l'équipe de Direction pour accélérer la dynamique industrielle et commerciale

Communiqué de presse – Libourne – 11 mars 2015 – Fermentalg, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d'huiles et de protéines issues des microalgues, annonce la nomination de 3 nouveaux Directeurs (Opérations / Industrialisation / BU Nutrition humaine et animale). Ces arrivées viennent renforcer la dimension industrielle et commerciale de la société en phase avec son plan stratégique de développement.

Marie Bézenger, experte des biotech industrielles pour diriger les Opérations

Ingénieur en Sciences Alimentaires (Polytech Montpellier) et Docteur en Biochimie, biologie cellulaire et moléculaire (Université de Montpellier), Marie Bézenger a débuté sa carrière professionnelle en 1987 au sein d'une filiale du groupe **Rhône Poulenc** (depuis reprise par Dupont Danisco) en qualité d'Ingénieur R&D. En 1991, elle rejoint le groupe **CHR Hansen** où elle occupera successivement les postes de Responsable Département Cultures Laitières, Directeur Innovation Dairy France au sein de la Division Cultures & Enzymes, puis Directeur Technique Grands Comptes de la société internationale de biotechnologie spécialisée dans les ingrédients pour l'industrie agroalimentaire. Ce parcours professionnel offre à Marie Bézenger une très solide expertise dans le domaine des biotechnologies à vocation industrielle.

Marie Bézenger a été nommée Directrice des Opérations de Fermentalg et rejoint le Comité de Direction de l'entreprise. Elle a en charge la coordination de l'ensemble des programmes menés par Fermentalg et assurera à ce titre le respect du calendrier de livraison des molécules d'intérêt aux partenaires commerciaux.

Patrice Malo, expert des unités industrielles de fermentation

Diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure des Industries Chimiques (ENSIC), Patrice Malo a passé plus de 7 ans au sein d'une filiale du groupe **Orsan / Amylum France** (amidon) reprise en 2005, par **Ajinomoto Foods Europe**, filiale du leader japonais de l'industrie agroalimentaire. Patrice Malo prend alors en charge la construction des ateliers de fermentation. Patrice Malo cumule ainsi près de 20 ans d'expérience technique au sein de sites industriels.

Patrice Malo a été nommé Directeur Industrialisation en charge du projet d'Unité de Développement Industriel (UDI), du *Scale-up*¹ et du *Down Stream Process* (DSP)². A ce titre, il sera en première ligne pour piloter la construction et la mise en service de la future UDI dont la 1^{ère} pierre a été posée le 12 février dernier (cf. communiqué de presse).

Bruno Géhin, expert de la nutrition humaine et animale

Bruno Géhin dispose d'une double expertise en agroalimentaire (Ingénieur Agronome de l'INA Paris-Grignon) et administration d'entreprises (DESS de l'IAE Paris-Sorbonne). Bruno Géhin a démarré sa carrière en 1986 comme Responsable de département puis Directeur Commercial au sein du groupe **Sanders** (alimentation animale). En 1992, il rejoint le groupe **Roquette Frères**, d'abord comme Chef de département Nutrition Animale avant de devenir Responsable de la gamme et du programme d'innovation protéines groupe au sein de la Direction Marketing Stratégique Groupe. A ce titre, il a développé une expertise globale pour le management d'une *business unit* (marchés visés, produits et technologies, pilotage des grands comptes) dédiée à des produits innovants pour le secteur de l'alimentation humaine et animale. Bruno Géhin possède également une solide connaissance dans le domaine des microalgues.

Bruno Géhin a été nommé Directeur des *business unit* Nutrition (humaine et animale) de Fermentalg. Ces BU sont en charge de l'exécution de la stratégie sur son domaine d'activité en pilotant les projets de développement, notamment les plus avancés dans le domaine des acides gras essentiels (oméga-3 et oméga-6) et des protéines.

En 2015, Fermentalg poursuivra son programme de recrutement de cadres dirigeants, notamment dans le cadre du pilotage d'autres BU destinées aux marchés finaux, notamment chimie et cosmétique.

A l'occasion de ces nominations, Pierre Calleja, PDG et Fondateur de Fermentalg, déclare :
« *Je suis très heureux que de nouveaux talents qui ont déjà fait leurs preuves dans l'industrie viennent enrichir les expertises de Fermentalg. Après la R&D et la pré-industrialisation, Fermentalg consolide désormais sa stratégie industrielle et commerciale avec des profils qui vont nous permettre d'atteindre nos objectifs en matière de livraison de molécules d'intérêt et de colonisation des marchés.* »

¹ Le scale-up consiste en une augmentation du volume en échelle tout en assurant le maintien des paramètres techniques influençant la performance du procédé.

² Le département DSP est destiné à la récupération des molécules d'intérêt dans la biomasse produite à partir de procédés industrialisables à grande échelle.

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 (FROO11271600 - 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