

Fermentalg franchit le cap de la tonne d'huile riche en DHA produite à partir de sa technologie

Communiqué de presse – Libourne – 04 mai 2015 – Fermentalg, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d'huiles et de protéines issues des microalgues, annonce avoir franchi la barre symbolique d'1 tonne d'huile riche en DHA (oméga-3) produite à partir de sa technologie brevetée de mixotrophie à dominante hétérotrophe.

Cette production a été réalisée sur un site industriel adapté à la technologie en 2 cycles au cours des premiers jours d'avril 2015. Fermentalg est parvenu à réduire d'environ 10% la durée du cycle de production (*batch*) et d'améliorer encore les performances en termes de rendement. Au total, ce sont plus de deux tonnes de biomasse sèche qui ont été produites, contenant environ 1 tonne d'huile riche en DHA, actuellement en cours d'extraction. Ainsi la production cumulée d'huile de Fermentalg dépasse aujourd'hui largement la tonne. Cette réussite témoigne de la robustesse de la technologie Fermentalg et de la capacité de la société à maîtriser les enjeux industriels (*scale-up*) d'une production à échelle industrielle.

Conformément au calendrier présenté lors de l'introduction en Bourse et confirmé à l'occasion de la publication des résultats annuels 2014, Fermentalg entre en 2015 dans la phase pré-commerciale de son plan stratégique de développement. La pré-production d'huile riche en DHA ainsi réalisée a donc vocation à être livrée :

- au partenaire actuel dans le cadre de l'accord de distribution non-exclusive pour le marché de la nutrition humaine ;
- à de futurs utilisateurs finaux dans le cadre de campagnes de qualification commerciale ;
- à des partenaires potentiels dans le cadre de discussions en vue de la conclusion de nouvelles alliances industrielles et commerciales.

Cette étape majeure de pré-commercialisation est réalisée en parallèle de la construction de l'Unité de développement industriel dont la 1^{ère} pierre a été symboliquement posée le 12 février dernier. Ce site, dont la capacité de production initiale doit être supérieure à 400 tonnes d'huiles de microalgues par an, doit permettre à Fermentalg de réaliser, dès 2016, les premières ventes des produits issus de son unité de production.

Pour Pierre Calleja, PDG de Fermentalg, « *c'est une nouvelle étape majeure franchie en un temps record. 6 ans seulement après la création de la société et avant même de disposer de notre propre outil industriel, nous prouvons la robustesse de notre innovation, la maîtrise de nos process et notre capacité à passer au stade préindustriel. Ces tests vont nous permettre d'accélérer la mise en eau de notre unité industrielle et ainsi confirmer notre calendrier d'entrée en production dès 2016. Je suis très fier du travail de nos équipes qui peuvent se consacrer encore plus sereinement aux prochaines étapes de notre feuille de route.* »

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 (FRO011271600 - 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 78
pmichalet@fermentalg.com

ACTUS finance & communication

Jérôme FABREGUETTES-LEIB
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 78
jfl@actus.fr