

Communiqué de presse

Production des premiers lots de DHA

Libourne – 5 janvier 2017 – Fermentalg, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d’huiles et de protéines issues des microalgues, confirme avoir engagé, conformément au calendrier annoncé, la production des premiers lots d’huile de microalgues naturellement riche en DHA.

Le DHA est un acide gras essentiel (oméga-3) très recherché pour son implication dans la prévention de nombreuses maladies. L’action du DHA 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).

Cette production a été réalisée sur le site partenaire d’ARD, société spécialisée dans les domaines du raffinage du végétal, des biotechnologies industrielles et de la chimie verte basée à Pomacle dans la Marne (51).

Les premiers lots sont en cours de raffinage et seront livrés à plusieurs partenaires potentiels en phase de pré-commercialisation.

Philippe Lavielle, PDG de Fermentalg, déclare : « *Je tiens à féliciter les équipes de Fermentalg et de notre partenaire ARD pour le travail remarquable qui a été accompli et le respect des délais annoncés. Nous pouvons désormais travailler activement sur le volet commercial en vue de la mise sur le marché de notre innovation.* »

À propos de Fermentalg :

Basée à Libourne (Gironde), Fermentalg est une société de biotechnologie industrielle, un des leaders mondiaux dans la production d’huiles et de protéines par fermentation de microalgues. Ses marchés principaux sont l’alimentation humaine et animale et les marchés de la chimie verte. L’action Fermentalg est cotée sur Euronext à Paris (FR0011271600 - FALG). Plus d’informations : www.fermentalg.com.

Contact Journalistes :

ACTUS finance & communication

Alexandra PRISA
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 90
aprisa@actus.fr

Contact Investisseurs :

ACTUS finance & communication

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