

## Communiqué de presse

# Fermentalg rejoint Protéines France pour promouvoir les protéines algales

**Libourne – 19 septembre 2019** – Fermentalg (Euronext – FALG), acteur majeur français des micro-algues, rejoint l'association Protéines France dans le cadre du développement de sa plateforme dédiée aux protéines alternatives.

### **Fédérer et catalyser le développement des protéines végétales et alternatives**

Protéines France est le consortium français d'entreprises ayant pour ambition d'accélérer le développement du secteur des protéines végétales et issues de nouvelles ressources (algues, champignons, etc.) et de faire de la France un leader mondial du domaine.

Coordonnée par l'IAR, le Pôle de Compétitivité dédié à la Bio-économie, l'association compte 6 membres fondateurs (AVRIL, LIMAGRAIN, TERREOS, TERRENA, ROQUETTE et VIVESCIA) et 13 adhérents (ARBIOM, EPI DE GASCOGNE, FERMENTALG, HERTA, IMPROVE, LESAFFRE, LABIOCRAC, NUTRITION & SANTE, OLMIX, SOUFFLET, ROYAL CANIN, TRIBALLAT NOYAL et YNSECT).

### **Fer de lance des protéines innovantes**

En structurant et initiant une dynamique fédératrice sur toute la chaîne de valeur, de la production des ressources (végétales, algues, insectes, micro-organismes) jusqu'aux consommateurs, Protéines France s'est imposé comme le représentant des filières des protéines végétales et alternatives. L'association participe pleinement au développement du secteur afin de saisir les opportunités de croissance et de création d'emplois offertes par l'augmentation de la demande de protéines dans le monde.

Protéines France intervient notamment au **Protein Summit**, la conférence mondiale dédiée au secteur, en présentant l'exemple unique de la structuration des acteurs français et en animant une session stratégique visant à contribuer à la définition d'une vision du secteur à l'horizon 2030.

### **Les micro-algues de Fermentalg : une solution durable pour faire face à une forte croissance de la demande en protéines d'origine non-animale**

Avec des profils nutritionnels et environnementaux nettement différenciés par rapport à ceux des protéines végétales, les protéines de micro-algues se positionnent comme une alternative plus complète et durable aux protéines animales.

Par sa maîtrise des techniques de sélection naturelle et de fermentation à échelle industrielle, Fermentalg vise la production de protéines algales très nutritives, avec une empreinte environnementale bien plus faible que celle des protéines animales, notamment en matière de consommation de terres arables, d'eau potable, d'engrais, de pesticides et autres polluants. Les protéines de micro-algues sont également adaptées aux populations végétariennes et véganes, et offrent des solutions durables face à l'épuisement des ressources agricoles et à la question croissante de la souffrance animale dans les circuits de production intensive de protéine animale.

Fermentalg vise en priorité les segments de marché où la demande en protéines alternatives est la plus forte : la nutrition pour sportifs, le « *Weight Management* » et la nutrition médicalisée, en particulier chez les Séniors. À terme, les protéines algales deviendront un ingrédient indispensable dans les segments des « *meat alternatives* », des laits végétaux, des pâtes sans gluten, etc.

### **Objectif : premiers tests marché en 2020**

Après avoir réalisé avec succès plusieurs campagnes de fermentation à l'échelle pilote, Fermentalg entre dans une phase de pré-industrialisation. L'objectif est une montée en échelle du procédé de fabrication afin de fournir des échantillons commerciaux à ses premiers clients dès 2020. Préalablement, les dossiers réglementaires en vue d'obtenir les autorisations de commercialisation en Europe (« *Novel Food* ») et aux Etats-Unis (« *GRAS* ») vont être déposés d'ici fin octobre 2019.

Les discussions engagées avec plusieurs partenaires industriels et commerciaux potentiels ont révélé un très fort intérêt pour les protéines algales au sein du marché en plein essor des protéines alternatives (autres que viande, poisson, lait et œuf), qui représentait 8 milliards de dollars en 2018 et pour lequel on estime un taux de croissance annuel moyen de 7% pour la période 2017-2024<sup>1</sup>.

### **À propos de Fermentalg :**

Expert dans la recherche et l'exploitation bioindustrielle des micro-algues, Fermentalg a pour objectif d'offrir des solutions durables et des produits innovants contribuant à l'élaboration de produits sains, naturels et performants. Notre métier : le développement, la production et la commercialisation de solutions durables et d'actifs issus de micro-algues à destination de la nutrition, la santé et de l'environnement. Lipides nutritionnels, protéines alternatives et colorants alimentaires naturels composent l'offre présente et future de notre entreprise.

L'action Fermentalg est cotée sur Euronext à Paris (FR0011271600 - FALG).

Plus d'informations : [www.fermentalg.com](http://www.fermentalg.com)



#### **Contact Journalistes :**

ACTUS finance & communication  
Alexandra PRISA  
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 90  
[aprisa@actus.fr](mailto:aprisa@actus.fr)

#### **Contact Investisseurs :**

ACTUS finance & communication  
Jérôme FABREGUETTES-LEIB  
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 78  
[jfl@actus.fr](mailto:jfl@actus.fr)

---

<sup>1</sup> Sources : Credence Research, 2017 ; Statista, 2016 ; Research and Markets, 2016 ; Lux Research, 2015 and Frost & Sullivan, 2013. [Nutraingredients-USA.com](http://Nutraingredients-USA.com), World of Food Ingredients magazine.