

## Communiqué de presse

# Fermentalg obtient le statut « Self GRAS » pour sa protéine algale ouvrant la voie à sa commercialisation aux Etats-Unis

**Libourne – 9 janvier 2020** – Fermentalg (Euronext – FALG), acteur majeur français des micro algues, annonce une nouvelle avancée dans le cadre de son programme de protéine algale.

KALVEA®, la protéine sans OGM issue des micro-algues développée par Fermentalg, a en effet obtenu le statut Self GRAS (*Generally Recognized As Safe*) délivré par un panel d'experts américains. Ce statut permet la commercialisation de cette nouvelle génération de protéines alternatives aux Etats-Unis.

Philippe Lavielle, PDG de Fermentalg, déclare : « *Cette nouvelle étape franchie dans notre programme de protéines algales, en avance sur la feuille de route prévue, confirme notre capacité à tenir notre calendrier de développement et à enrichir notre portefeuille, après la montée en puissance réussie dans la commercialisation de notre huile algale. Elle conforte également notre position d'entreprise socialement responsable contribuant à l'atteinte des objectifs de développement durable définis par les Nations Unies, que ce soit en matière d'accroissement des capacités mondiales de production de protéines, de réduction de la consommation d'eau dans l'agriculture et de mise en œuvre de procédés industriels écologiques.* »

### **Une solution durable face à la demande en protéines non-animales**

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.

Porté par la recherche d'alternatives aux protéines animales, le marché mondial des seules protéines végétales est attendu en croissance forte au cours des prochaines années et devrait passer de 10,5 Md\$ en 2017 à 16,3 Md\$ en 2025.

### **Une nouvelle offre de superaliment**

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.

La gamme KALVEA® se positionne comme un superaliment, grâce à une biomasse riche en protéines associé à un niveau élevé et complet d'acides aminés essentiels, de vitamines, minéraux et autres composés à haute valeur nutritive.

### Des débouchés importants dans la nutrition des sportifs et la nutrition fonctionnelle

Grâce à cet apport complet, Fermentalg vise en priorité les segments de marché les plus prometteurs et les plus exigeants : la nutrition pour sportifs, le « *Weight Management* », et la nutrition fonctionnelle, en particulier chez les seniors pour lutter notamment contre la sarcopénie (diminution des capacités musculaires due à l'âge).

Le marché des protéines (animales et non-animales) pour la nutrition des sportifs était estimé à 12,1 Md\$ en 2018, dont 8,2 Md\$ pour le seul marché nord-américain<sup>1</sup>.

### Commercialisation prévue début 2021

Fermentalg prévoit de démarcher ses premiers prospects commerciaux au 2<sup>ème</sup> semestre de l'année en cours pour une commercialisation dès début 2021.

Comme annoncé précédemment, le dossier en vue d'obtenir l'autorisation de commercialisation (« *Novel Food* ») dans l'Union Européenne a été déposé début octobre 2019.

### 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> Source : Euromonitor, juin 2018