

Communiqué de presse

Fermentalg acteur engagé pour les besoins alimentaires de demain avec le soutien de Bpifrance

Libourne – 6 décembre 2022 – Fermentalg (Euronext – FALG), expert français des microalgues, accélère le développement de sa 2^{ème} plateforme de produits, dédiée à un colorant bleu naturel et bioactif (BLUE ORIGINS®) et aux protéines alternatives (KALVEA™), avec le soutien de Bpifrance dans le cadre de l'appel à projets « *Besoins alimentaires de demain* » pour une « *Alimentation durable et favorable à la santé* ».

Au-delà du partenariat avec DDW, filiale du Groupe Givaudan, en vue de la commercialisation d'un colorant alimentaire bleu naturel (aujourd'hui déjà en phase de production industrielle – lien vers cp 1ere co), Fermentalg poursuit le déploiement de sa plateforme *Galdieria* pour une valorisation plus large dans les domaines alimentaire et nutraceutique.

Déjà à l'origine d'une alternative naturelle aux colorants chimiques dans l'alimentation, le caractère innovant et la maturité aujourd'hui atteinte par la plateforme permettent à Fermentalg de préparer l'industrialisation de nouvelles solutions fonctionnelles à haute valeur ajoutée adressant de nouveaux segments de marché :

- un bioactif antioxydant en nutraceutique ;
- un superaliment riche en antioxydants, vitamines et minéraux dans les marchés de la nutrition animale (petfood, aquafeed) ou spécialisés vers des publics spécifiques, tel que sportifs ou seniors.

La fermentation microalgale pour une nouvelle génération d'ingrédients

Bénéfice nutritionnel et apport en santé-bien-être sont des enjeux cruciaux en matière d'alimentation. Aujourd'hui, ils doivent également être adressés par des solutions limitant l'impact sur la biodiversité et le climat, favorables à la préservation des écosystèmes naturels.

Par ses innovations bioindustrielles, Fermentalg s'inscrit résolument dans une démarche de développement économique respectueuse de son environnement, comme les pays signataires de la COP-15¹ s'y engagent à l'horizon de 2050. Parmi les priorités fixées sur la décennie en cours figurent la préservation des ressources naturelles et halieutiques, une meilleure traçabilité, l'économie circulaire et la valorisation de co-produits, ainsi que la nutrition préventive ou encore la transition agroécologique.

Face à ces enjeux, Bpifrance souhaite promouvoir le développement d'aliments plus sains, plus durables et répondant aux attentes des consommateurs, notamment via la réduction ou la substitution des additifs et auxiliaires technologiques venant de la chimie pétrosourcée. Il s'agit aussi de développer de nouvelles sources de protéines végétales produites dans nos territoires pour contribuer à la souveraineté alimentaire de notre pays.

¹ [Cadre mondial de la biodiversité pour l'après-2020 COP-15 du 7 au 19 décembre 2022 \(Montréal, Canada\)](#)

Dans une volonté d'accompagner les innovations visant des marchés cibles à forte croissance et répondant à des enjeux sociétaux majeurs, et dans une logique de souveraineté pour limiter la dépendance à l'importation protéique, Bpifrance a attribué à Fermentalg une subvention de 4,4 M€ dans le cadre du 4^{ème} programme d'investissements d'avenir du plan « France 2030 ».

À cette occasion, Philippe Lavielle, PDG de Fermentalg, déclare : « *L'exploitation des micro algues par fermentation offre un champ applicatif très large pour une alimentation plus responsable, plus sûre et plus fonctionnelle. Ce développement est rendu possible grâce au formidable engagement de tous les acteurs économiques et nous sommes fiers de mettre notre expertise en biologie marine au service de cette cause indispensable à la santé durable de notre planète et des générations futures. Grâce à ce soutien, nous allons pouvoir accélérer le développement d'applications issues de notre deuxième plateforme et ainsi continuer à enrichir notre offre de produits.* »

Prochaine publication : chiffre d'affaires 2022,
le 19 janvier 2023 (après Bourse)

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, colorants alimentaires naturels et solutions environnementales innovantes composent l'offre présente et future de notre entreprise.

L'action Fermentalg, cotée sur Euronext à Paris (FR0011271600 - FALG), est éligible au PEA-PME et au « SRD long-seulement ». Elle fait partie de l'indice Gaïa, destiné à l'Investissement Socialement Responsable (ISR), regroupant les PME-ETI ayant reçues les meilleures notations en matière de performance environnementale, sociale et de gouvernance (ESG).

Plus d'informations : www.fermentalg.com



Contact Journalistes :

ACTUS finance & communication
Nawel NAAMANE
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 75
nnaamane@actus.fr

Contact Investisseurs :

ACTUS finance & communication
Anne-Catherine BONJOUR
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 93
fermentalg@actus.fr