

Communiqué de presse

Fermentalg accélère son calendrier de commercialisation d'ARA (oméga-6) grâce à une innovation majeure dans la collecte de souches

Libourne – 8 Octobre 2015 – Fermentalg, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d'huiles et de protéines issues des microalgues, annonce l'accélération de son calendrier de commercialisation d'Acide arachidonique (ARA), un acide gras essentiel de la famille des oméga-6. Fermentalg s'appuie sur la mise au point d'une nouvelle technique de détection des microalgues productrices d'acides gras.

L'innovation au cœur de la stratégie

Cette méthode de collecte innovante développée par Fermentalg permet d'identifier la molécule directement dans un échantillon brut prélevé dans la nature. Grâce à cette technique, Fermentalg est en mesure de s'affranchir des différentes phases, longues et coûteuses, de prétraitement et d'analyse en laboratoire jusqu'ici incontournables.

Cette innovation a permis d'accélérer la découverte de nouvelles souches qui viennent enrichir la banque propriétaire de Fermentalg (Fermentalg Culture Collection) et pourront entrer directement en exploitation. D'abord utilisée pour l'identification de souches productives d'oméga-6, la technologie Fermentalg va être étendue aux autres acides gras, notamment l'EPA (oméga-3).

Fermentalg témoigne ainsi une nouvelle fois de sa capacité à mettre en œuvre des technologies de rupture à tous les stades de la chaîne de valeur, depuis la collecte jusqu'à l'industrialisation au travers de sa technologie de dernière génération (mixotrophie à dominante hétérotrophe). Cette politique d'innovation est solidement protégée au niveau international au travers d'un portefeuille de 92 brevets déposés¹.

L'ARA, un acide gras essentiel à fort potentiel

A peine mise au point, cette technologie a d'ores et déjà permis d'identifier plusieurs nouvelles souches de microalgues naturellement riches en Acide arachidonique (ARA), un acide gras essentiel de la famille des oméga-6. Les oméga-6 sont des acides gras polyinsaturés que l'on trouve dans la plupart des huiles végétales, dans les œufs ou certaines viandes. Ces acides gras sont dits essentiels car ils sont nécessaires pour l'organisme, qui ne peut pas les synthétiser. L'ARA est en particulier présent dans le cerveau, les muscles et le foie.

¹ Données à fin juin 2015

Fermentalg a conclu un accord avec la société Polaris, baptisée Polaralg, afin de produire et commercialiser une forme sûre, pérenne et naturelle d'huiles riches en oméga-6 pour le marché de la nutrition humaine.

Grâce aux nouvelles souches identifiées, Fermentalg projette les premières ventes dans les tous prochains mois, en avance sur le calendrier initialement envisagé.

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 (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