

Communiqué de presse

Fermentalg présente 5 nouveaux produits innovants en avant-première mondiale au salon Fi Europe 2015 dédié au marché de la nutrition humaine

Libourne – 1^{er} décembre 2015 – Fermentalg, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d’huiles et de protéines issues des microalgues, présente à partir d’aujourd’hui en avant-première mondiale 5 nouveaux produits innovants développés à partir de sa technologie de rupture. Ces présentations sont réalisées dans le cadre du Salon Fi Europe 2015, salon destiné aux professionnels de la nutrition humaine qui se tient jusqu’au 3 décembre 2015 à Paris.

De nouveaux substituts aux huiles et farines

Fermentalg dévoilera ainsi de nouveaux produits à base d’huile et de farine de microalgues qui viennent en substitution des produits traditionnels de l’industrie agroalimentaire :

- **RP Green Chlorella** est une **farine** de microalgues 100 % naturelle riche en protéine végétale, acides aminés, vitamines et antioxydants. Elle est destinée en premier lieu au secteur des compléments nutritionnels comme un apport énergisant permettant le contrôle de la prise de poids. Le procédé développé par Fermentalg assure une grande sécurité et régularité du produit pour l'utilisateur.
- **RP Green Chlorella** se présente sous forme de **flocons** de microalgues 100% naturels riches en protéines. Elle est facilement incorporée dans les préparations alimentaires en complément ou supplément des autres farines traditionnelles. Son apport protéique de qualité à plus de 60% lui confère un positionnement et une valeur nutritive exceptionnels.
- **RP Yellow Chlorella** est une farine de microalgues 100% naturelle riche en protéine (55%) sa couleur la rend facilement incorporable dans les préparations alimentaires de type *bakery*, *savory* et plats cuisinés. Son goût léger et peu marqué, de même que ses propriétés nutritionnelles, la positionne comme un ingrédient idéal pour les préparations industrielles alimentaires.
- **RL Yellow Chlorella** est une farine 100% naturelle riche en lipide ayant une forte proportion d’acide oléique généralement présent dans l’huile d’olive. Grace à sa composition unique (45% de lipides et 21 % de protéines), RL Yellow Chlorella est un ingrédient végétal de choix pour l’industrie agroalimentaire
- **Olealg** est une huile naturelle exceptionnelle de microalgues contenant plus de 82% d’acides gras insaturés (essentiellement oléique) généralement présents dans les huiles d’olives de qualité. Olealg présente en outre un taux d’acides gras saturés sensiblement inférieur à celui de l’huile d’olive ce qui lui donne un avantage nutritionnel supplémentaire.

Ces nouveaux produits innovants offrent à l'industrie agroalimentaire des apports de protéines 100% naturelles et hautement digestibles qui ne présentent pas les facteurs antinutritionnels des protéines d'origine végétale. De mêmes, les farines de microalgues sont une nouvelle source d'huiles oléiques 100% naturelle et de qualité.

Ambitions confirmées sur le marché de la nutrition humaine

Cette nouvelle initiative commerciale confirme l'accélération du développement de Fermentalg sur le marché stratégique de la nutrition humaine.

Pour mémoire, Fermentalg a verrouillé en début d'année sa capacité d'accès au marché avec l'obtention de l'agrément « *Novel Food* » européen pour son huile enrichie en DHA. En parallèle, la société a produit plus d'1 tonne d'huile riche en DHA à partir de sa technologie afin de pouvoir assurer les phases de qualification auprès des futurs clients. Ces avancées ont permis d'initier la stratégie de business développement en dehors d'Europe avec des contacts qualifiés au Japon et en Amérique du Nord.

Pour Pierre Calleja, PDG de Fermentalg, « *Nous franchissons aujourd'hui une nouvelle étape majeure en allant à la rencontre des professionnels avec des solutions innovantes à partir des propriétés exceptionnelles des microalgues et de notre savoir-faire technologique. Notre présence sur ce Salon de référence et la présentation de nos offres prouve que nous sommes plus que jamais aux portes du marché.* »

Retrouvez Fermentalg lors du salon Food ingredients Europe 2015 sur le stand 6M51-2.

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