

## Communiqué de presse

# Nouvelle étape majeure vers la vente de DHA grâce à la signature d'un accord de production avec ARD

**Libourne – 17 mai 2016** – Fermentalg, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d'huiles et de protéines issues des microalgues, et ARD, société spécialisée dans les domaines du raffinage du végétal, des biotechnologies industrielles et de la chimie verte, annoncent la signature d'un accord industriel portant sur la production à grande échelle de DHA.

### **Une nouvelle source de DHA, acide gras essentiel de la famille des oméga-3**

Comme annoncé en mars lors de la présentation de son plan stratégique de développement, Fermentalg a pour objectif de mettre sur le marché, d'ici à la fin de l'année, une nouvelle source de DHA, acide gras essentiel de la famille des oméga-3. Le **DHA** est très recherché en nutrition humaine pour son implication dans la prévention de nombreuses maladies. L'action du DHA est ainsi reconnue pour ses effets bénéfiques au niveau du cerveau (élaboration, développement sain et croissance des facultés intellectuelles) et du cœur (réduction des triglycérides et du cholestérol et des risques cardiovasculaires).

Fermentalg prévoit également de commercialiser, à partir de 2017, le **DHA+**, produit très innovant sur le marché de la nutrition humaine et des compléments alimentaires qui partage tous les avantages du DHA avec une concentration plus élevée en acide gras essentiel et des concentrations plus faibles d'acides gras saturés pour des applications à très haute valeur ajoutée.

### **Une alliance avec un spécialiste français reconnu de la fermentation industrielle**

Afin de s'assurer rapidement une capacité de production à grande échelle, Fermentalg a décidé de s'associer à un spécialiste français de la fermentation industrielle : ARD (Agro-industrie Recherches et Développement). Créé en 1989 pour ouvrir de nouvelles voies de valorisation aux productions agricoles de ses actionnaires (céréales, betteraves à sucre, luzerne, oléagineux...), ARD a développé des compétences dans :

- le fractionnement et la raffinerie végétale,
- les biotechnologies blanches (industrielles),
- la chimie du végétal et les agro-matériaux,
- l'environnement.

### **Un partenariat industriel puissant pour la production**

Pour garantir des performances optimales, Fermentalg a prévu un investissement matériel de 2 M€ sur le site d'ARD à Pomacle dans la Marne (51). Ce dernier apporte son expertise dans l'exploitation industrielle d'usines de fermentation à grande échelle, la gestion de la production, et assure à Fermentalg des capacités de production suffisantes au regard de son plan de développement.

Les deux partenaires ont prévu un schéma de montée en puissance des capacités de production allouées allant de plusieurs dizaines de tonnes sur la fin de l'année 2016 jusqu'à plusieurs centaines de tonnes par an.

### **En route vers la commercialisation**

Cet accord constitue l'une des dernières étapes majeures avant la mise sur le marché du DHA Fermentalg. En effet, la société dispose d'ores et déjà de l'agrément « Novel Food » européen en vue de la commercialisation d'une huile enrichie en DHA dédiée au vaste marché de la nutrition humaine.

Andrew Echatti, Directeur Général de Fermentalg, déclare : « *Je suis très heureux de la conclusion de cet accord avec ARD. Dès les premiers contacts, initiés en 2015 par Pierre Calleja, Fermentalg avait identifié le partenaire idéal pour produire rapidement et à grande échelle nos produits. Nous avons ainsi le complément naturel de notre Unité de Développement Industriel de Libourne qui sera consacrée aux produits à très forte valeur ajoutée et aux futurs programmes de développement. Je suis également très heureux et attaché au fait que cette production soit réalisée en France, ce qui va nous permettre de mettre sur le marché un produit très innovant et 100% Made In France.* »

Yvon Le Hénaff, Directeur Général d'ARD, rajoute : « *Nous sommes fiers de la signature de cet accord qui assure une partie significative du plan de charge de notre unité de Démonstration Industrielle, la confiance que nous témoigne Fermentalg confirme la reconnaissance du savoir-faire d'ARD en Biotechnologie Industrielle et la pertinence de son Investissement dans son Unité de Démonstration, nous sommes de plus très heureux après avoir aidé des sociétés américaines de participer au Développement d'une technologie originale menée par une Société Française.* »

### **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, alimentation animale, cosmétique et santé. Fermentalg a d'ores et déjà signé une 1<sup>ère</sup> joint-venture dans le domaine des oméga-3 (DHA). 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)**A propos de ARD :**

ARD est une société de Recherche et Développement, détenue par des coopératives agricoles, localisée au coeur de la bioraffinerie de Bazancourt Pomacle (près de Reims dans la Marne), qui développe depuis plus de 25 ans des procédés de raffinage , de biotechnologie industrielle et de chimie du végétal, du stade laboratoire jusqu'à la démonstration industrielle et la production.

Par ailleurs, ARD est membre fondateur du pôle de compétitivité à vocation mondiale Industries & Agroressources- IAR. Plus d'informations : [www.a-r-d.fr](http://www.a-r-d.fr)

**Contact ARD :**

Florence BIERI

Tél. : +33 (0)3 26 05 42 80

[f.bieri@a-r-d.fr](mailto:f.bieri@a-r-d.fr)