

Communiqué de presse

Lancement commercial du DHA350 à l'occasion de VITAFOODS EUROPE 2017

Une huile d'algues « *made in France* » riche en omégas-3
destinée aux industriels de l'alimentaire et de la santé

Libourne – 4 mai 2017 – Fermentalg, le leader français des microalgues, annonce la mise sur le marché de son DHA350, une huile riche en acides gras polyinsaturés (omégas-3) à l'occasion de VITAFOODS EUROPE 2017 le grand rendez-vous européen de l'industrie des ingrédients et compléments alimentaires.

Issu de la recherche de Fermentalg, le DHA350 est une huile d'algues riche en omégas-3 dont les bienfaits sur la santé, notamment cérébrale et cardio-vasculaire, ont été largement documentés depuis de nombreuses années. Ces omégas-3 sont de plus en plus utilisés comme ingrédients santé par les industriels de l'agroalimentaire ainsi que dans l'alimentation animale (animaux domestiques et aquaculture), mais aussi directement sous forme de capsules comme complément alimentaire par un public grandissant conscient des bienfaits d'une alimentation riche en acides gras essentiels.

Les microalgues, une alternative durable

Historiquement, la principale source d'omégas-3 a été la pêche de poissons gras tels les anchois, sardines et morues. Compte-tenu de l'épuisement généralisé des ressources halieutiques dû à la surexploitation des océans, les microalgues commencent à s'imposer comme une alternative durable pour la production de ces acides gras essentiels à la santé humaine. Dans un contexte d'enjeux climatiques mondiaux qui accentuent la pression environnementale sur nos océans et la perspective de quotas de pêche de plus en plus stricts, le lancement du DHA350 par Fermentalg arrive à point nommé pour affirmer cette alternative plus responsable de la santé et de la biodiversité de nos océans.

Un marché en croissance à la recherche de nouveaux entrants

Le marché des omégas-3 (EPA, DHA, etc.) est estimé à 1,4 milliards de dollars¹ toutes sources confondues avec des débouchés en Asie-Pacifique, aux Etats-Unis, en Amérique Latine et en Europe. Le marché du DHA issu des microalgues est estimé à environ 2.500 tonnes par an et profite depuis quelques années d'une dynamique positive de croissance en volume portée par l'évolution des modes de consommation.

¹ 2014 EPA & DHA Ingredient Market Report - GOED

Le premier fabricant européen d'huiles algales

Avec le lancement de son DHA350 « produit en France », Fermentalg se positionne résolument comme le premier fabricant européen d'huiles algales. A noter que la société dispose, depuis janvier 2015, de l'agrément « *Novel Food* » lui permettant de commercialiser son DHA 350 en Europe.

Des discussions engagées avec des partenaires industriels et commerciaux

Pour accélérer son déploiement industriel commercial, Fermentalg a d'ores et déjà engagé des discussions avec des partenaires susceptibles de l'accompagner dans cette nouvelle étape majeure de son développement, notamment en lui apportant un accès élargi au marché.

Une première étape avant l'arrivée des pigments naturels et des protéines d'algues

Le DHA350 devient ainsi le premier produit commercialisé par Fermentalg et démontre la capacité de la société à passer du stade de start-up biotechnologique à celui de société industrielle et commerciale, et sa volonté de s'élever aux standards de qualité et de performance d'un marché exigeant.

Ce premier produit sera suivi en 2018 par le DHA550, une huile algale à forte concentration en DHA et à faible teneur en acides gras saturés. Ce nouvel exploit de la recherche de Fermentalg est actuellement en voie d'industrialisation. Il offrira aux industriels de l'agro-alimentaire et de la santé de nouvelles perspectives de formulation et positionnera Fermentalg comme un des leaders incontournables de ce marché. Des échantillons de DHA550 seront également présentés lors de VITAFOODS EUROPE 2017.

Au-delà, Fermentalg continue d'investir dans sa plateforme technologique de premier plan pour s'ouvrir de nouvelles opportunités sur les marchés en pleine expansion des pigments naturels et des protéines de spécialité. Fermentalg travaille notamment au développement pilote de la phycocyanine, un pigment naturel bleu très recherché par les géants de l'agro-alimentaire et de Protéalg®, une protéine végétarienne à base de microalgues, naturellement riche en acides aminés essentiels et en composés à fort pouvoir antioxydant (phycocyanine et caroténoïdes).

Rendez-vous lors de l'évènement européen de référence de la nutrition

Pour son premier lancement, Fermentalg a choisi l'écrin du salon professionnel de référence des ingrédients et compléments alimentaires, VITAFOODS EUROPE 2017, qui aura lieu à Genève du 9 au 11 mai prochain.

VITAFOODS EUROPE est le rendez-vous annuel qui fédère tous les acteurs de l'industrie des ingrédients alimentaires. Plus de 18.500 dirigeants d'entreprises du secteur sont attendus provenant des 4 grands segments d'activité : matières premières, industries de transformation, équipements et produits finis.

Fermentalg sera présent au VITAFOODS EUROPE 2017 à Genève du 9 au 11 mai.

Venez nous rencontrer (Stand D62) et découvrir nos dernières innovations.

Plus d'informations sur le salon ici : <https://www.vitafoods.eu.com/en/welcome.html>

À propos de Fermentalg :

Basée à Libourne (Gironde), Fermentalg est une société de biotechnologie industrielle, un des leaders mondiaux des microalgues. Ses marchés principaux sont l'alimentation humaine et animale et la santé. 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