

Communiqué de presse

Stabilisation des revenus au 3^{ème} trimestre 2023 avant la présentation du nouveau plan stratégique

Libourne – 9 septembre 2023 – Fermentalg (Euronext – FALG), expert français des microalgues, publie son chiffre d'affaires non audité au titre du 3^{ème} trimestre de l'exercice 2023.

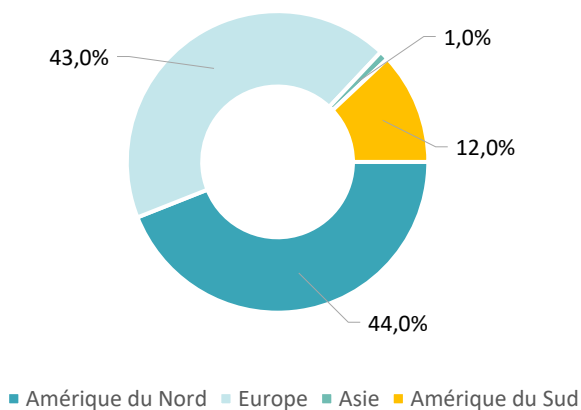
Les ventes du 3^{ème} trimestre 2023 s'élèvent à 1 M€, stables par rapport au 3^{ème} trimestre de l'année précédente et en croissance de 19% par rapport au 2^{ème} trimestre 2023.

Pierre Josselin, Directeur Général de Fermentalg, déclare à cette occasion : « *L'intensification de notre prospection commerciale a permis d'enrayer la baisse du chiffre d'affaires des derniers mois. Pour retrouver durablement le chemin de la croissance, nous revoyons fondamentalement notre organisation et approche commerciales afin de pérenniser des volumes significatifs avec des acteurs majeurs de l'industrie des Omega 3.* »

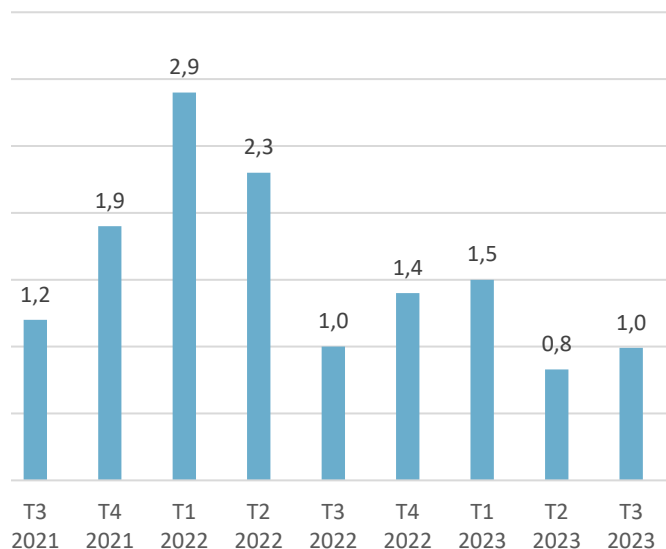
Le chiffre d'affaires cumulé à fin septembre (3,3 M€) affiche un repli de 47% par rapport à l'exercice précédent, qui avait été marqué au premier semestre 2022 par un niveau exceptionnel de commandes d'opportunité, avant que la crise ukrainienne et ses conséquences économiques mettent un coup d'arrêt à la croissance.

Les ventes réalisées depuis le début de l'année se répartissent à fin septembre entre la zone Europe (44%), l'Amérique du Nord (43%), l'Amérique du Sud (12%) et l'Asie (1%).

Répartition géographique des ventes à 9 Mois



Chiffres d'affaires trimestriels (en M€)



Une approche commerciale renforcée

Dans le contexte favorable d'une forte hausse du coût des Omega 3 de poisson, liée à la raréfaction de l'offre provoquée par le changement climatique et El Niño, Fermentalg travaille à un élargissement de sa base de clients et à une diversification de son offre produits, en capitalisant sur ses avantages concurrentiels : concentration de son huile, autorisations réglementaires dans l'alimentation infantile et à des doses de 1g / jour, impacts positifs de son offre sur la santé et la biodiversité.

La préparation de la commercialisation des produits Colorant et Bioactif antioxydant, issus du programme Blue ORIGINS®, continue par ailleurs à monter en puissance. Ainsi, le colorant alimentaire bleu naturel est précommercialisé par le groupe Givaudan sous le nom Everzure™ Galdieria au sein de sa gamme de bleus naturels et les premières autorisations réglementaires pour la mise sur le marché sont toujours attendues d'ici la fin de l'année. Fermentalg profitera également de sa présence sur le salon Supply Side West qui se tient fin octobre à Las Vegas pour présenter son antioxydant bioactif destiné au marché américain.

Enfin, comme annoncé précédemment, Fermentalg prépare activement ses orientations et perspectives à plus long terme dans le cadre du futur plan stratégique.

À propos de Fermentalg

Expert dans la recherche et l'exploitation bioindustrielle des microalgues, 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 microalgues 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 (FRO011271600 - FALG), est éligible au PEA-PME et au « SRD long-seulement ». Elle bénéficie d'une note *Exemplaire (85/100)* de Gaïa Research, agence de notation spécialisée dans la notation des performances ESG des PME-ETI cotées sur les marchés européens, en faveur d'un Investissement Socialement Responsable (ISR).

Plus d'informations : www.fermentalg.com



Contact Journalistes :

ACTUS finance & communication
Fatou-Kiné N'DIAYE
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 34
fndiaye@actus.fr

Contact Investisseurs :

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