

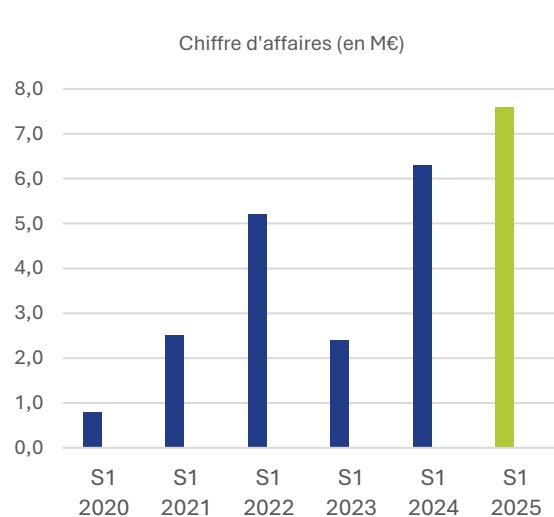


# FERMENTALG®

## Fermentalg poursuit sa trajectoire de développement commercial avec un chiffre d'affaires de 7,6M€ au 1<sup>er</sup> semestre 2025

Libourne, le 8 juillet 2025 – Fermentalg, acteur clé des bio-solutions à base de micro-organismes aquatiques, publie un chiffre d'affaires semestriel en croissance de 20% et confirme ses ambitions commerciales pour 2026.

### Nouveau record de ventes semestrielles



Grâce aux atouts désormais reconnus de la gamme **Origins™**, seuls oméga-3 100% d'origine végétale produits en Europe, notamment pour les industriels à la recherche d'approvisionnement régional et plus sûr en substitution de ceux obtenus par extraction et concentration chimique d'huile de poisson issue de pêche intensive, Fermentalg enregistre un nouveau record de ventes au 1<sup>er</sup> semestre 2025.

À 7,6 M€, le chiffre d'affaires à fin juin progresse de +20% par rapport à la même période de 2024 et de +57% en moyenne annuelle sur les 5 dernières années, et ce malgré un cours de l'huile de poisson toujours déprimé depuis la fin de 2024.

Les enjeux de souveraineté alimentaire et l'offre unique de Fermentalg en Europe contribuent à une bonne dynamique dans cette région qui représente plus de 80% des ventes depuis le début de l'année. Au-delà de son déploiement initial dans le domaine des compléments alimentaires, qui représentent encore aujourd'hui plus de 60% des ventes, la politique d'expansion commerciale a permis de conquérir de nouveaux clients dans les segments stratégiques de l'alimentation et santé des animaux de compagnie (« Petfood »), de la nutrition infantile et de l'aquaculture.

### Enrichissement du portefeuille de produits

Ce 1<sup>er</sup> semestre a également été mis à profit pour préparer l'enrichissement du portefeuille de produits des 2 plateformes technologiques dont sont issues la gamme **Origins™** (lipides végétaux) et Galdieria, le premier colorant alimentaire naturel bleu stable en milieu acide et résistant aux traitements thermiques.



Tout d'abord, Fermentalg a obtenu au mois de mai l'homologation par la *Food and Drugs Administration* (FDA) américaine<sup>1</sup> de son colorant bleu naturel Galdieria Blue, produit de rupture dont l'ambition est de devenir la solution biosourcée de référence dans l'industrie alimentaire pour les boissons et les confiseries, en substitution du colorant synthétique « bleu 1 » (E 133), produit à base de pétrole.

Pour ce faire, Fermentalg s'appuie sur ses partenaires, tant pour la commercialisation de son colorant alimentaire que pour la production à grande échelle. Ainsi, le groupe Givaudan a engagé la commercialisation de Galdieria Blue sous la marque Everzure™ Galdieria, visant en priorité de grands groupes américains de l'agro-alimentaire, notamment dans le domaine des boissons et de la confiserie. En parallèle, Huvepharma finalise le transfert du procédé de production dans ses usines. Celui-ci doit être achevé d'ici à la fin de l'année 2025 pour assurer une montée en puissance et disposer de la capacité nécessaire pour répondre à la demande commerciale attendue en 2026. Par ailleurs, Huvepharma, son partenaire et actionnaire de référence, a d'ores et déjà passé commande des équipements nécessaires pour assurer la production dès le premier semestre 2026.

De son côté, Fermentalg poursuit son processus de qualification des coproduits issus de la souche *Galdieria sulphuraria*, afin d'exploiter notamment les propriétés antioxydantes et antibactériennes de cette souche sur les marchés des compléments alimentaires et de la cosmétique.

### Confirmation de la trajectoire de croissance

Dans ce contexte, Fermentalg réaffirme son objectif d'un chiffre d'affaires annuel d'au moins 25 millions d'euros en 2026, soit une multiplication par plus de six par rapport à 2023, année de démarrage du plan stratégique. L'année 2025 doit s'inscrire dans cette trajectoire en ligne avec le consensus des analystes financiers.

### Remboursement intégral des emprunts obligataires convertibles

Par ailleurs, Fermentalg annonce avoir procédé début juillet au remboursement intégral en numéraire des obligations convertibles émises en 2020 pour un montant de 4,0 M€. Le solde des obligations convertibles émises en 2023 pour un montant de 6,3 M€<sup>2</sup> a également été intégralement converti au cours du 1<sup>er</sup> semestre 2025, de sorte qu'il n'y a plus d'emprunts obligataires convertibles en cours.

<sup>1</sup> [FDA Approves Three Food Colors from Natural Sources | FDA](#)

<sup>2</sup> Ces obligations ont été intégralement converties en actions depuis leur émission, donnant lieu à la création de 21 829 980 actions nouvelles.



**Prochaine publication : résultats du 1<sup>er</sup> semestre 2025,  
le 11 septembre 2025 (après la clôture des marchés)**

## À propos de Fermentalg

Expert dans la recherche et l'exploitation bioindustrielle des microalgues, Fermentalg a pour objectif de proposer des solutions durables et des produits innovants qui contribuent au développement de produits sains, naturels et performants. Notre métier : le développement, la production et la commercialisation de solutions durables et d'ingrédients actifs issus des microalgues, destinés à la nutrition, à la santé et à l'environnement. Lipides nutritionnels, protéines alternatives, colorants alimentaires naturels et solutions environnementales innovantes constituent l'offre actuelle et future de notre société. L'action Fermentalg est cotée sur Euronext Growth Paris (FR0011271600 - ALGAE) et est éligible au PEA-PME. Elle a reçu la note Exemplaire (90/100) par EthiFinance ESG Ratings, agence de notation spécialisée dans la performance ESG des PME cotées sur les marchés européens, en faveur de l'Investissement Socialement Responsable (ISR).

Pour plus d'informations : [www.fermentalg.com](http://www.fermentalg.com)



### Relations avec les journalistes :

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

### Relations avec les investisseurs :

ACTUS finance & communication  
Jérôme FABREGUETTES LEIB  
Téléphone : +33 (0)1 53 67 36 78  
fermentalg@actus.fr