

Communiqué de presse

Un 1^{er} trimestre 2016 pour préparer la commercialisation des premières molécules

Libourne – 12 mai 2016 – Fermentalga, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d'huiles et de protéines issues des microalgues, présente son information financière au titre du 1^{er} trimestre 2016.

Ce début d'exercice a été marqué par la finalisation du nouveau plan stratégique validé par le Conseil d'administration et annoncé le 30 mars dernier. Ce plan vise à installer rapidement et durablement Fermentalga comme un acteur mondial de la production industrielle de molécules d'intérêts à partir des microalgues.

Ce plan prévoit la commercialisation de 5 molécules d'intérêt ou produits cibles entre 2016 et 2020 :

- **DHA** : acide gras essentiel (oméga-3) très recherché 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) ;
- **DHA+** : 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 ;
- **BM Bastille** : la biomasse entière utilisée pour produire la phycocyanine offrant aussi des débouchés complémentaires grâce à sa haute teneur en protéines, glucides complexes, minéraux, vitamines et antioxydants. Il s'agit d'une alternative à la spiruline ;
- **Phycocyanine** : un des seuls pigments bleus naturels, la phycocyanine est la seule actuellement autorisée pour une utilisation dans l'alimentation, aussi bien en Europe qu'aux Etats-Unis. La molécule présente également des propriétés fluorescentes offrant des applications en imagerie médicale ainsi que des allégations nutritionnelles et de santé ouvrant vers des débouchés potentiels en nutraceutique ;
- **Astaxanthine** : pigment antioxydant très actif et l'un des produits issus des microalgues les plus connus sur le marché. L'astaxanthine naturel est utilisé principalement en nutraceutique et sur le marché des compléments alimentaires. Le marché connaît une très forte croissance et offre de fortes possibilités de développement.

Les principales avancées de ce trimestre sont :

- La mise en place d'une nouvelle organisation renforcée et focalisée sur la mise en œuvre de la stratégie commerciale ;
- La définition du portefeuille de 5 produits et du calendrier de commercialisation de chaque molécule à l'horizon 2020 ;
- La préparation de la commercialisation du DHA, programme le plus avancé du portefeuille ;
- Le renouvellement de l'accord de distribution avec Oleon, filiale du Groupe Avril, assurant la capacité d'accès au marché ;
- La finalisation des accords industriels pour assurer la production externalisée du DHA.

Confirmation des objectifs 2016

Fermentalg confirme son objectif de démarrer la production des premiers lots de DHA (oméga-3) avant la fin de l'année. La société vient ainsi de signer l'accord sécurisant les capacités de production et finalise en parallèle l'optimisation de son process book.

La commercialisation sur le marché de la nutrition humaine sera assurée, en Europe, par Oleon dans le cadre de l'agrément « *Novel Food* » obtenu en 2015.

Fermentalg confirme également le nouveau calendrier de construction de son Unité de Développement Industriel (UDI) sur son site de Libourne (Gironde). La livraison du bâtiment est prévue mi-2016 et la mise en service, calée sur le démarrage de la production en propre, est prévue en 2018. L'investissement total alloué à ce programme est de 23 M€.

25,4 M€ de trésorerie

A fin mars 2016, Fermentalg dispose d'une situation financière saine et robuste pour accompagner sereinement sa stratégie de développement. La trésorerie brute s'élève à 25,4 M€. La société a enregistré 67 k€ de revenus issus de ses partenariats sur la période (225 k€ au 1^{er} trimestre 2015).

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^{ère} 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.

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