

## Communiqué de presse

### Finalisation du procédé de production optimisé de DHA sur le site de Libourne

**Libourne – 20 juin 2016** – Fermentalga, société de biotechnologie industrielle spécialisée dans la production d'huiles et de protéines issues des microalgues, est heureuse d'annoncer la finalisation de son procédé de production (*process book*) optimisé de DHA. Cette ultime étape de pré-industrialisation, réalisée dans les installations scientifiques de la société à Libourne, ouvre la voie à la production à grande échelle.

Andrew Echatti, Directeur Général de Fermentalga, déclare : « *Avec la publication du process book optimisé du DHA, Fermentalga passe un cap essentiel dans la réalisation concrète de ses objectifs de production industrielle. En livrant ce document à ARD quelques semaines seulement après la signature de notre accord d'industrialisation, nous démontrons notre expertise scientifique et notre capacité à nous mobiliser en mode projet sur un dossier industriel. L'entreprise est fière de montrer sa capacité à tenir ses engagements. Ce succès récompense le travail accompli par les équipes de Fermentalga que je tiens à féliciter chaleureusement.* »

Ce *process book* optimisé a été finalisé après plusieurs cycles de production dans les fermenteurs du site de Libourne. Ces tests ont été réalisés en reproduisant les conditions réelles de production avec des relevés scientifiques et des contrôles respectant les normes ISO et NF et dans le cadre de l'équivalence *Novel Food* obtenue. Le *process book* de près de 200 pages servira de base à la production à grande échelle, notamment sur le site industriel d'ARD.

Pour mémoire, Fermentalga et ARD, société spécialisée dans les domaines du raffinage du végétal, des biotechnologies industrielles et de la chimie verte, ont annoncé en mai la signature d'un accord industriel portant sur la production à grande échelle de **DHA**.

Le DHA, acide gras essentiel de la famille des oméga-3, 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).

En finalisant le *process book* optimisé dans les délais prévus, Fermentalga confirme son ambition de mettre sur le marché, d'ici à la fin de l'année, cette nouvelle source de DHA.

**À propos de Fermentalalg :**

Créée en 2009 par Pierre Calleja, Fermentalalg 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. Fermentalalg a d'ores et déjà signé une 1<sup>ère</sup> joint-venture dans le domaine des oméga-3 (DHA). L'action Fermentalalg est cotée sur Euronext à Paris (FR0011271600 - FALG). Plus d'informations : [www.fermentalalg.com](http://www.fermentalalg.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)