

LIBOURNE

« Le marché de captation du carbone explose »

Le siège de la future « joint-venture » entre Suez et Fermentalg, dédiée particulièrement à la commercialisation de puits de carbone, se trouvera à Libourne



Le PDG Philippe Lavielle : « Nous voyons une tendance tout à fait positive sur des taux de croissance soutenus. » KLEIN STÉPHANE

Jean-Charles Galiacy
jc.galiacy@sudouest.fr

Doucement mais sûrement, Fermentalg, basée à Libourne, poursuit son développement. La PME de moins de 70 employés, spécialisée dans les microalgues et cotée en bourse depuis 2014, doit notamment former avec le géant Suez une coentreprise dans les prochains mois afin de proposer des solutions environnementales, tout particulièrement ces fameux puits de carbone, un système de capture et de valorisation du CO₂ dédiée aux industries. Le siège de cette « joint-venture » se trouvera également à Libourne.

Dans un monde où le car-

bone devient l'ennemi public n° 1, « le marché du CCUS (capture, stockage et valorisation du CO₂, NDLR) est en train d'exploser », martèle le PDG Philippe Lavielle, qui donnait ce vendredi 16 avril une conférence de presse digitale sur le bilan de l'exercice 2020 et les perspectives à venir. « Ce marché fait aujourd'hui appel à beaucoup d'investissements, précise-t-il. Les solutions que nous proposons sont très similaires au traitement de l'eau pour les entreprises sauf qu'il s'agit là de traitement gazeux. Et 2022 et 2023 vont être des années de mise en échelle de nos technologies. »

« Tendance irréversible »

À Libourne, dans des locaux vi-

sités il y a quelques mois par l'ancien président de la République François Hollande, on peaufine le « photo-bioréacteur » de dix mètres cubes qui équipera une première usine en 2021.

« Les solutions que nous proposons sont très similaires au traitement de l'eau pour les entreprises »

Laquelle est désignée mais pas encore officialisée. Ensuite, l'association Fermentalg/Suez travaillera à des équipements beaucoup plus volumineux permettant de traiter les rejets

de gros partenaires industriels.

Dans le même temps, la société libournaise avance sur ses deux autres grandes activités : la commercialisation de son huile algale riche en oméga 3 et l'industrialisation de ses colorants naturels alimentaires. Concernant la première, disponible désormais dans vingt pays, elle enregistre une « nette accélération de sa dynamique commerciale » au premier trimestre 2021, permettant à Fermentalg de réaliser un doublement de son chiffre d'affaires par rapport à début 2020, à 1,2 million d'euros. Selon Philippe Lavielle, « la tendance est irréversible. » « La pêche intensive vit très probablement sa dernière décennie, indique-t-il. Et nos produits vont permettre aux utilisateurs d'oméga 3 de se découpler de cette pêche intensive. »

« Pour notre plateforme dédiée aux colorants alimentaires naturels [...], nous avons noué une alliance avec un leader mondial pour lancer le programme d'industrialisation dès 2022 », annonce le PDG de l'entreprise libournaise. Au final, Fermentalg « se positionne sur des segments vastes et porteurs de l'industrie agroalimentaire estimés à plus de quinze milliards d'euros à l'horizon 2023 », projette la société.

Dernière reconnaissance, Fermentalg a intégré l'index « Gaïa » fin 2020. Un index qui fixe les tendances en matière d'investissement responsable. L'agence de notation Ethifinance l'a classée deuxième en termes de performances environnementales, sociales et en matière de gouvernance, dans la catégorie des entreprises dont le chiffre d'affaires est inférieur à 150 millions d'euros.

LIBOURNE

Quatre projets innovants intègrent l'incubateur

Quatre nouvelles start-up, lauréates d'un concours, doivent rejoindre le site de Bordeaux Technowest

Lancé en début d'année et inauguré il y a un peu plus d'un mois à Libourne, le site de Bordeaux Technowest, dédié à la Foodtech & Winetech, doit accueillir quatre nouvelles start-up dans ses murs. Un appel à projets avait été lancé pour intégrer de nouveaux projets innovants dans ce pôle d'incubation. Parmi 31 candidats, quatre ont visiblement tapé dans l'œil du jury d'experts qui s'est réuni il y a quelques jours à la Cité du vin. Chaque projet sélectionné a remporté six mois d'accompagnement et d'hébergement dans l'incubateur libournaise. La plupart ont un lien direct avec le monde du vin.

Ce sera notamment le cas de la société « Bordery » qui offre

une solution de recyclage des barriques en mange-debout sur mesure et des créations en douelles pour le monde de la restauration et de l'événementiel. « CréaWine » propose quant à elle un kit pour apprendre à déguster et fabriquer son propre vin. « Which Wine » souhaite commercialiser un webservice de promotion et de vente de vin associé à un envoi d'échantillons individuels, sécurisés et légers. Cet échantillonnage va induire la vente et surtout permettre un lien physique entre le producteur, le produit et le consommateur.

450m² de surface

Une quatrième start-up,

« Bibo », se spécialise dans les substituts de café (chicorée, orge, épeautre, sarrasin ou encore pissenlit). Elle source des racines et céréales en France et les torréfie selon une recette unique afin de les commercialiser. Ce projet vise à interroger la surconsommation de café, le manque d'alternatives aux classiques cafés et thés et l'impact environnemental de la consommation de café.

Bordeaux Technowest, à Libourne, vise à accompagner une quinzaine de start-up gravitant autour des filières agroalimentaires et viti-vinicoles. Située dans la rue des Chais, la pépinière affiche 450 m² de surface, répartis en huit bureaux fermés et huit postes ou-



Le site libournaise est réparti en huit bureaux fermés et un vaste open space. LINDA DOUIFI

verts dans un vaste open space avec une salle de réunion et une cuisine. Un hall lumineux sert également à accueillir des dégustations.