

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Février 20, 2020

Adisseo et Calysta créent une joint-venture pour développer FeedKind®, une solution alimentaire novatrice pour l'aquaculture.

Bluestar Adisseo (Adisseo), l'un des leaders mondiaux dans le domaine des additifs pour l'alimentation animale et Calysta, premier développeur mondial de protéines alternatives, ont signé un accord pour la création d'une joint-venture baptisée Calysseo, dont l'objectif est de développer une solution alimentaire novatrice destinée au secteur de l'aquaculture, FeedKind®, et de servir le marché asiatique en exclusivité.

Ce partenariat global comprend également la construction en Chine du premier site de production de FeedKind® au monde, qui devrait être opérationnel en 2022, avec une capacité de production annuelle de 20 000 tonnes de protéines FeedKind®.

Une **excellente opportunité** de développer un secteur d'activités à fort potentiel en fournissant des ingrédients nutritionnels destinés à l'aquaculture sur les marchés asiatique, marchés qui pèse USD 28 milliards et représente 70 % du marché mondial.

La création d'une **joint-venture 50-50 entre Adisseo et Calysta** couvre la construction d'un site de production qui permettra **d'approvisionner en exclusivité le marché asiatique**.

Le premier site de production mondiale de FeedKind® **devrait être opérationnel en 2022, avec une capacité initiale de 20 000 tonnes**. Une deuxième étape permettra d'ajouter une capacité additionnelle de **80 000 tonnes**.

Jean-Marc Dublanc, PDG d'Adisseo : « Adisseo s'est engagé à investir dans les nouvelles technologies novatrices. Notre ambition est de devenir un des leaders mondiaux en ingrédients et en additifs alimentaires durables pour l'aquaculture sur tout le marché asiatique.

Pour cela, nous avons fait des investissements considérables afin de développer un laboratoire d'aquaculture à Singapour dédié au développement de solutions alimentaires novatrices et durables pour l'aquaculture. Avec cette joint-venture, nous investissons au travers d'une stratégie collaborative, alliant l'agilité d'une start-up à l'expertise d'Adisseo, afin de devenir l'un des principaux contributeurs à la sécurité et la durabilité alimentaires en Asie grâce à l'innovation. »

Thomas JG Huot, Directeur général de Calysta : « Adisseo est l'une des premières entreprises d'additifs pour l'alimentation animale au monde et ce nouveau partenariat avec Calysta marque une étape importante dans l'histoire de FeedKind®.

Cette annonce signifie que nous allons maintenant pouvoir transformer ce qui n'était qu'une idée passionnante en une réalité dont l'impact sera véritablement global, permettant aux chaînes alimentaires de devenir plus résistantes et plus durables à la fois. »

L'augmentation rapide de la population mondiale et la demande croissante en Asie pour les protéines animales, tout comme la nécessité de répondre aux objectifs environnementaux, sont autant d'excellentes opportunités pour le secteur de l'aquaculture.

Le marché global de l'aquaculture connaît une forte croissance et devrait devenir la troisième source la plus importante de protéine animale, avec une production de près de 100 millions de tonnes.

Grâce à ce partenariat, Adisseo relève un des principaux défis liés à l'aquaculture en cherchant à fournir une alimentation marine de haute qualité tout en évitant toute pression supplémentaire sur l'environnement.

La production de FeedKind® ne requiert que très peu d'eau et terre agricole, puisqu'elle découle de la fermentation de gaz naturel, une source d'énergie abondante qui permet de créer une protéine sûre, nourrissante, traçable et bon marché. Produite par un processus de fermentation naturelle, FeedKind® est une protéine compétitive puisqu'elle découle de sources de protéines existantes. De plus, elle est produite en respectant les plus hautes normes de qualité.

FeedKind® contribuera à réduire la pression sur la pêche d'animaux sauvages et à répondre à la croissance attendue des produits issus de l'aquaculture.

La deuxième phase du partenariat verra la capacité de production augmenter de 80 000 tonnes supplémentaires, permettant une pénétration plus large et plus rapide du marché, supportant les développements ultérieurs et les demandes des clients.

Jean-Marc Dublanc ajoute : « *Adisseo se réjouit de développer ce partenariat avec Calysta, étant donné que leur technologie novatrice soutiendra et accélérera le développement de nos activités dans le secteur de l'aquaculture. Elle nous fournira aussi l'opportunité de relever le double défi de répondre aux besoins mondiaux, en apportant des solutions alimentaires plus saines, sûres et durables à un meilleur prix, tout en contribuant à la sauvegarde des ressources de la planète.* »

---- FIN ----

À propos d'Adisseo

Adisseo est l'un des meilleurs experts mondiaux en termes d'additifs alimentaires.

Le groupe compte sur ses dix centres de recherche et ses sites de production en Europe, aux États-Unis et en Chine pour concevoir, produire et commercialiser sur le marché des solutions nutritionnelles pour une alimentation animale durable. Avec plus de 2 200 employés, l'entreprise sert près de 3 900 clients dans plus de 110 pays différents au travers de son réseau de distribution global.

Adisseo est l'une des principales filiales de China National BlueStar, leader chinois de l'industrie chimique avec près de 21 500 employés et un chiffre d'affaires de 9,3 milliards de dollars.

Adisseo est coté à la Bourse de Shanghai.

www.adisseo.com

Contacts Adisseo :

Directeur de la JV : Pierre Casamatta

pierre.casamatta@adisseo.com

Directeur de la communication : Patrick Settelen

patrick.settelen@adisseo.com

À propos de Calysta

Calysta, situé à Menlo Park, en Californie (USA), est une entreprise de biotechnologie dont l'ambition est de garantir la sécurité alimentaire pour une population mondiale croissante. L'objectif de Calysta est de produire davantage avec moins de ressources en faisant fermenter le gaz naturel afin d'engendrer de nouveaux produits alimentaires et de créer des ingrédients nutritionnels durables et à forte valeur qui n'interfèrent pas avec la chaîne alimentaire humaine.

La production de FeedKind® requiert très peu d'eau et ne dépend d'aucune terre agricole, puisqu'elle découle de la fermentation de gaz naturel, une source d'énergie abondante qui permet de créer une protéine sûre, nourrissante, traçable et bon marché. Produite par un processus de fermentation naturelle, le FeedKind est une protéine non-OGM qui offre une solution à un prix compétitif grâce à des sources de protéines existantes et qui est produite en accord

avec les plus hautes normes de qualité. Le FeedKind a été validé commercialement à la suite d'essais auprès de nos clients dans les secteurs de l'aquaculture, de l'agriculture et de l'alimentation animale.

Contacts Calysta : Natalie Buxton NBuxton@webershandwick.com
 Steven Flanagan SFlanagan@webershandwick.com