

## Communiqué de presse

# Fermentalg et son partenaire DDW franchissent un milestone dans le développement de BLUE ORIGINS®

**Libourne – 24 mai 2021** – Fermentalg (Euronext – FALG), acteur majeur français des micro algues, annonce le franchissement d'un milestone dans le développement de BLUE ORIGINS®, son colorant alimentaire naturel bleu, en partenariat avec D.D. Williamson Inc. (DDW).

Le 18 juin 2020, Fermentalg a conclu un accord de développement avec la société DDW, le numéro 2 mondial des colorants alimentaires, pour industrialiser et commercialiser une gamme de produits tirés de sa plateforme *Galdieria Sulphuraria*. L'objectif des partenaires est notamment de commercialiser BLUE ORIGINS®, un colorant bleu naturel de qualité alimentaire offrant des caractéristiques de stabilité supérieures aux produits concurrents déjà existants. Pour rappel, le marché mondial des colorants naturels jouit d'une croissance soutenue à deux chiffres et devrait atteindre 2,5 milliards de dollars d'ici 2025<sup>1</sup>. Après les Oméga-3s (gamme DHA ORIGINS®) déjà commercialisés, les colorants alimentaires constituent le deuxième relais de croissance pour Fermentalg.

Dans le cadre de ce partenariat, Fermentalg apporte ses brevets et ses compétences dans la biologie et la culture de micro algues par fermentation et DDW apporte son savoir-faire dans la formulation et la commercialisation de colorants naturels alimentaires, notamment dans le secteur des boissons.

Le plan de développement mis en œuvre depuis l'été 2020 prévoyait après 12 mois le franchissement d'un premier jalon technique lié à la performance et à la productivité du processus de production de la phycocyanine. La réussite de ce premier objectif déclenchera, dans le courant du mois de juillet, un paiement de 1 M€ de DDW à Fermentalg sous la forme d'une avance remboursable sur les livraisons futures de produits. Les partenaires entament maintenant la phase d'industrialisation destinée à la montée en échelle du procédé de fabrication avec l'objectif de fournir les premiers échantillons pré-commerciaux en 2022.

En parallèle, les dossiers réglementaires de BLUE ORIGINS® ont été déposés auprès des autorités européenne (*European Food Safety Authority*) et américaine (*Food and Drug Administration*).

---

<sup>1</sup> Food colorants: Challenges, opportunities and current desires of agro-industries to ensure consumer expectations and regulatory practices, ([www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224416300784](http://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224416300784)) & al. Trends in Food Science & Technology, Volume 52, June 2016, Pages 1-15.

Philippe Lavielle, PDG de Fermentalg, déclare : « *La deuxième plateforme commerciale de Fermentalg se met en place : un produit différencié par sa stabilité et sa faible empreinte environnementale ; un partenaire hautement qualifié et investi dans la réussite du projet ; enfin, un marché très demandeur de produits naturels respectueux de l'environnement. Le franchissement de ce milestone me conforte dans l'idée que Fermentalg est bien engagé pour gagner son deuxième pari industriel et commercial après les Oméga-3s.* »

Prochaine publication : chiffre d'affaires du 1<sup>er</sup> semestre 2021,  
le 28 juillet 2021 (après Bourse)

### À propos de Fermentalg

Expert dans la recherche et l'exploitation bioindustrielle des micro algues, Fermentalg a pour objectif d'offrir des solutions durables et des produits innovants contribuant à l'élaboration de produits sains, naturels et performants. Notre métier : le développement, la production et la commercialisation de solutions durables et d'actifs issus de micro algues à destination de la nutrition, la santé et de l'environnement. Lipides nutritionnels, protéines alternatives, colorants alimentaires naturels et solutions environnementales innovantes composent l'offre présente et future de notre entreprise.

L'action Fermentalg, cotée sur Euronext à Paris (FR0011271600 - FALG), est éligible au PEA-PME et au « SRD long-seulement ». Elle fait partie de l'indice Gaïa, destiné à l'Investissement Socialement Responsable (ISR), regroupant les PME-ETI ayant reçues les meilleures notations en matière de performance environnementale, sociale et de gouvernance (ESG).

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



#### Contact Journalistes :

ACTUS finance & communication  
Anne-Catherine BONJOUR  
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 93  
[acbonjour@actus.fr](mailto:acbonjour@actus.fr)

#### Contact Investisseurs :

ACTUS finance & communication  
Jérôme FABREGUETTES-LEIB  
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 78  
[fermentalg@actus.fr](mailto:fermentalg@actus.fr)