

## Communiqué de presse

# Fermentalg franchit un dernier milestone et engage la pré-commercialisation de son bleu naturel alimentaire avec DDW, filiale du Groupe Givaudan

**Libourne – 28 juin 2022** – Fermentalg (Euronext – FALG), expert français des microalgues, annonce avoir franchi le dernier jalon technique du développement de [Galdieria Blue Extract](#)<sup>1</sup>, seul colorant alimentaire bleu naturel stable en milieu acide, réalisé en partenariat avec DDW, filiale du Groupe Givaudan. La finalisation des travaux d'industrialisation permet aux partenaires de s'engager dans la pré-commercialisation de ce nouveau produit, alternative aux colorants chimiques de synthèse pour les secteurs de l'alimentaire et les boissons à faible pH.

Dans le cadre du partenariat engagé en juin 2020 et afin de soutenir la promotion de ce nouveau colorant, le franchissement de ce second jalon déclenche un paiement complémentaire de 1 M€ de DDW à Fermentalg sous la forme d'une avance remboursable sur les livraisons futures de produits. Les premières commandes d'échantillons pré-commerciaux sont attendues avant la fin de l'année.

Fermentalg va ainsi débiter le transfert industriel et la production auprès d'un façonnier allemand de premier plan, conformément à la stratégie d'augmentation et de diversification de ses capacités de production.

À cette occasion, Elaine Gravatte, Présidente de DDW, Part of Givaudan, déclare : « *La fermentation de précision constitue une source d'innovation et une richesse importante pour créer les couleurs qui façonneront les expériences alimentaires multisensorielles de demain. Nous sommes enthousiastes à l'idée d'ajouter cette nouvelle référence très recherchée à notre palette de couleurs naturelles. Cette innovation offre une solution inégalée pour répondre au besoin jusqu'alors non satisfait d'un bleu naturel et durable, notamment dans le secteur phare des boissons.* »

Philippe Lavielle, PDG de Fermentalg, ajoute : « *Cette nouvelle avancée confirme une fois de plus la puissance de notre innovation en biologie marine. Forts du succès commercial croissant de notre gamme d'Oméga-3s DHA ORIGINS®, Fermentalg s'apprête à lancer sa deuxième ligne de produits, Galdieria Blue, avec son partenaire DDW, filiale de Givaudan. Au-delà de ce que cela représente en termes de potentiel de croissance pour l'entreprise, nous sommes fiers de contribuer, avec le soutien d'un des leaders mondiaux, à enrichir l'offre des ingrédients alliant plus de naturalité pour les consommateurs et de durabilité pour l'ensemble de l'industrie alimentaire.* »

Parallèlement aux travaux de transfert industriel et de pré-commercialisation, le processus réglementaire auprès des autorités européenne (*European Food Safety Authority*) et américaine (*Food and Drug Administration*) se poursuit en vue d'une autorisation de mise sur le marché au second semestre 2023.

---

<sup>1</sup> Ingrédient développé dans le cadre du programme Blue ORIGINS®

Prochaine publication : chiffre d'affaires du 1<sup>er</sup> semestre 2022,  
le 21 juillet 2022 (après Bourse)

### À propos de Fermentalg

Expert dans la recherche et l'exploitation bioindustrielle des microalgues, 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 microalgues 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  
Fatou-Kiné N'DIAYE  
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 34  
[fndiaye@actus.fr](mailto:fndiaye@actus.fr)

#### Contact Investisseurs :

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

### À propos de DDW, Part of Givaudan

La nature fournit les matières premières et DDW part of Givaudan fait valoir ses 155 ans d'expertise dans l'univers des colorants alimentaires. De cet exceptionnel partenariat naît une gamme complète de colorants naturels à destination de l'industrie agro-alimentaire. Acquis en 2021 par Givaudan, un des leaders mondiaux des parfums et de la beauté ainsi que du goût et du bien-être, DDW part of Givaudan est présent sur 5 continents avec 11 sites. Engagé à faire une différence positive sur son environnement, DDW part of Givaudan travaille à créer un futur durable pour tous.

En savoir plus : <https://www.ddwcolor.com/>

#### Plus d'informations :

Rebecca LOUIS  
T +33 643 160 515  
E [rebecca.louis@givaudan.com](mailto:rebecca.louis@givaudan.com)

Megan Jacobs, Global Marketing Leader - DDW  
T +1 502 560 5329  
E [megan.jacobs@ddwcolor.com](mailto:megan.jacobs@ddwcolor.com)