

Communiqué de presse

Production industrielle et 1^{ère} commande pour le nouveau colorant alimentaire bleu naturel

Libourne – 1^{er} décembre 2022 – Fermentalg (Euronext – FALG), expert français des microalgues, annonce avoir démarré la production des premiers lots industriels du colorant alimentaire bleu naturel et enregistré une première commande de son partenaire DDW, filiale du Groupe Givaudan, dans le cadre de la pré-commercialisation de ce nouvel ingrédient naturel issu du programme Blue Origins®.

Cette première commande ouverte de la 2^{ème} plateforme de produits Fermentalg, d'un montant maximum de 750 K€, permettra à DDW/Givaudan de fournir des échantillons aux grands acteurs de l'agroalimentaire, notamment dans le secteur phare des boissons.

Pour mémoire, le partenariat entre Fermentalg et DDW, filiale du Groupe Givaudan, a été noué en juin 2020. La première phase de développement technologique et d'industrialisation s'est achevée en juin 2022, après avoir atteint dans les délais prévus les objectifs des jalons techniques.

Depuis cette date, Givaudan a engagé la phase de commercialisation du produit, sous l'appellation [Galdieria Blue Extract](#). Le caractère innovant du produit, seul colorant alimentaire bleu naturel stable en milieu acide et résistant à des traitements thermiques, lui ouvre prioritairement les segments des boissons sportives et de la confiserie, en quête d'alternatives aux colorants chimiques.

Dans cette phase pré-commerciale, Fermentalg a prévu jusqu'à trois campagnes de production chez un façonnier allemand de premier plan, nombre qui sera ajusté en fonction du rendement et des besoins des équipes commerciales. La première campagne de production, réalisée entre début novembre et janvier 2023, représente un chiffre d'affaires de 250 K€. Par ailleurs, le processus réglementaire auprès des autorités européenne (*European Food Safety Authority*) et américaine (*Food and Drug Administration*) se poursuit conformément au calendrier annoncé, et l'autorisation de mise sur le marché de cette alternative naturelle et durable aux colorants de synthèse est attendue au second semestre 2023.

*Prochaine publication : chiffre d'affaires 2022,
le 19 janvier 2023 (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



Contact Journalistes :

ACTUS finance & communication
Nawel NAAMANE
Tél. : +33 (0)1 53 67 36 75
nnaamane@actus.fr

Contact Investisseurs :

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