



# FERMENTALG®

## L'homologation par la FDA américaine du colorant bleu naturel de Fermentalg ouvre la voie à une nouvelle génération de produits biosourcés pour l'industrie agro-alimentaire

Libourne, le 12 mai 2025 – Fermentalg, acteur clé des bio-solutions à base de micro-organismes aquatiques, est heureux d'annoncer l'homologation de son colorant bleu naturel par la *Food and Drugs Administration* (FDA) américaine<sup>1</sup>. Commercialisé sous la marque Everzure™ Galdieria par Givaudan, ce produit de rupture va pouvoir s'imposer comme la solution biosourcée de référence dans l'industrie alimentaire en substitution du bleu 1, produit à base de pétrole, pour les boissons et les confiseries.

Cette homologation s'inscrit dans le cadre de la volonté du gouvernement américain d'éliminer progressivement les colorants alimentaires à base de pétrole en raison de problèmes de santé et d'autoriser de nouveaux additifs colorants naturels, dont le l'extrait de Galdieria.

S'appuyant sur l'expertise de Fermentalg en matière de biologie des microalgues et de fermentation industrielle de précision, Everzure™ Galdieria est produit de manière durable via la fermentation contrôlée de la souche *Galdieria sulphuraria*, suivie d'une extraction douce à l'eau. Le processus de fermentation exclusif de Fermentalg garantit une qualité constante, une utilisation efficace des ressources et une production évolutive - marques de fabrique de son leadership en matière d'innovation à base d'algues.

Le résultat est un colorant bleu naturel riche en phycocyanine avec une traçabilité complète, supérieur à celui issu de la spiruline, par sa résistance aux températures et acidité élevées.

« *L'homologation de notre colorant bleu naturel stable en milieu acide représente une étape clé pour Fermentalg. Cette réussite illustre notre expertise pointue en fermentation de précision ainsi que notre engagement à proposer des solutions innovantes et durables industrialisées à grande échelle. Grâce à une recherche scientifique rigoureuse et à un travail de collaboration étroit, nous avons développé un ingrédient répondant aux exigences réglementaires les plus strictes, tout en satisfaisant la demande croissante du marché pour des alternatives naturelles dans l'agroalimentaire.* » déclare Marie Jane Fallourd, Directrice Marketing & Produits de Fermentalg

---

<sup>1</sup> [FDA Approves Three Food Colors from Natural Sources | FDA](#)



« Avec l'élargissement des interdictions sur les colorants artificiels, les solutions naturelles uniques commercialisées par Givaudan Sense Colour sont particulièrement pertinentes dans le contexte réglementaire actuel. Jusqu'à présent, obtenir des bleus éclatants dans des applications acides à l'aide de colorants naturels était un obstacle majeur pour les fabricants. Everzure™ Galdieria offre une option naturelle avec une vivacité qui reflète celle du bleu 1, permettant à nos clients de créer des expériences alimentaires attrayantes sans compromettre le caractère naturel », explique Nathalie Pauleau, Global Product Manager chez Givaudan Sense Colour

L'autorisation de la FDA américaine est la première autorisation d'utilisation de cette nouvelle solution dans les aliments et les boissons et d'autres demandes sont en cours en Europe et au Royaume-Uni. Everzure™ Galdieria est actuellement disponible en échantillons aux États-Unis et la production à grande échelle débutera au second semestre 2025, les premiers volumes commerciaux étant attendus dès 2026.

**Prochaine publication : chiffre d'affaires du 1<sup>er</sup> semestre 2025,**  
**le 8 juillet 2025 (après la clôture des marchés)**

## À propos de Fermentalg

Expert dans la recherche et l'exploitation bioindustrielle des microalgues, Fermentalg a pour objectif de proposer des solutions durables et des produits innovants qui contribuent au développement de produits sains, naturels et performants. Notre métier : le développement, la production et la commercialisation de solutions durables et d'ingrédients actifs issus des microalgues, destinés à la nutrition, à la santé et à l'environnement. Lipides nutritionnels, protéines alternatives, colorants alimentaires naturels et solutions environnementales innovantes constituent l'offre actuelle et future de notre société. L'action Fermentalg est cotée sur Euronext Growth Paris (FR0011271600 - ALGAE) et est éligible au PEA-PME. Elle a reçu la note Exemplaire (90/100) par EthiFinance ESG Ratings, agence de notation spécialisée dans la performance ESG des PME cotées sur les marchés européens, en faveur de l'Investissement Socialement Responsable (ISR).

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



EthiFinance  
ESG ratings

Relations avec les journalistes :  
ACTUS finance & communication  
Fatou-Kiné N'DIAYE  
Téléphone : +33 (0)1 53 67 36 34  
fndiaye@actus.fr

Relations avec les investisseurs :  
ACTUS finance & communication  
Jérôme FABREGUETTES LEIB  
Téléphone : +33 (0)1 53 67 36 78  
fermentalg@actus.fr