



L'avis favorable de l'EFSA sur le colorant Galdieria Blue de Fermentalg ouvre la voie à sa commercialisation en Europe

Libourne, le 16 mars 2026, 11h00 – Fermentalg, acteur clé des BioSolutions à base de micro-organismes, est heureux d'annoncer que l'Autorité européenne de sécurité des aliments (European Food and Safety Agency / EFSA) a publié son rapport sur son colorant bleu naturel, concluant « *qu'il n'y a pas de problème de sécurité lié à l'utilisation de l'extrait Galdieria Blue comme additif alimentaire dans les utilisations proposées et aux niveaux d'utilisation habituels* »¹. Ces résultats favorables constituent ainsi une étape majeure vers la commercialisation en Europe de Galdieria Blue.

Un processus exigeant d'évaluation sécurisant l'autorisation de commercialisation

À l'issue d'un examen strict et rigoureux de plus de 5 ans, l'EFSA a publié ses conclusions définitives sur l'extrait riche en phycocyanine issu de la microalgue *Galdieria sulphuraria* de Fermentalg.

Hywel Griffiths, Directeur Scientifique de Fermentalg, déclare : « *Les conclusions positives de l'EFSA sur l'évaluation des risques illustrent parfaitement les atouts de Fermentalg et la qualité de nos équipes R&D & réglementaire qui ont pleinement contribué à la réalisation de ce projet. De la sélection des souches au développement du procédé, en passant par la production, et notamment grâce à l'expertise pointue de notre équipe analytique, chaque étape a permis de fournir les données nécessaires pour prouver l'efficacité et l'innocuité de ce produit.* »

La publication de l'avis scientifique de l'EFSA, qui ne soulève aucune préoccupation en matière de sécurité, constitue une **étape majeure vers la commercialisation de ce produit en Europe.**

La Commission européenne va désormais se saisir de ces conclusions positives pour inscrire dans les prochains mois le produit sur la liste des additifs alimentaires autorisés dans l'Union européenne.

¹ [Wiley Online Library \(WOL\)](#)



Pour mémoire, l'autorisation réglementaire en Europe, qui devrait être officialisée dans les prochains mois, viendra compléter celle obtenue en mai 2025 de la FDA (*Food and Drug Administration*) pour commercialiser sur le marché américain son colorant bleu biosourcé, proposant à l'industrie agroalimentaire une solution de substitution au colorant bleu synthétique Blue Brilliant #1.

Par ailleurs, la décision de l'administration américaine et celle à venir de la Commission européenne constituent des signaux positifs et renforcent les probabilités d'obtenir de nouvelles autorisations de mise sur le marché dans d'autres zones géographiques, afin de répondre aux attentes de grands groupes agroalimentaires internationaux visant des déploiements mondiaux, prioritairement au Canada, au Mexique et en Australie.

Les autorisations réglementaires interviennent dans un contexte de marché favorable

Galdieria Blue, premier pigment bleu naturel produit par fermentation de précision, offre une alternative au bleu n° 1 synthétique présent actuellement sur le marché. Alors que les inquiétudes concernant les colorants synthétiques s'intensifient et que plusieurs pays, dont les États-Unis, s'apprêtent à les retirer de la chaîne de production alimentaire, le produit développé par Fermentalg dispose de tous les atouts pour devenir une alternative incontournable.

Au-delà des applications de colorant alimentaire, qui ont déjà fait l'objet de tests de pré-commercialisation et pour lesquelles un contrat de commercialisation est en cours de négociation avec son partenaire Givaudan, Fermentalg travaille au développement d'applications avec d'autres partenaires dans les marchés des compléments alimentaires, de la cosmétique et de la dermocosmétique.

Grâce aux investissements réalisés ces derniers mois par Huvepharma, partenaire industriel et actionnaire de référence de Fermentalg, la production industrielle de Galdieria Blue est en phase de démarrage sur l'un des sites du groupe.

Une nouvelle étape dans l'exécution du plan stratégique de Fermentalg

L'ouverture à venir du marché européen de 450 millions de consommateurs au colorant bleu naturel Galdieria Blue étend la couverture géographique de la seconde plateforme technologique de Fermentalg, et va permettre d'accélérer le déploiement commercial des produits dérivés de la souche *Galdieria sulphuraria*.



« Cette autorisation à venir de Galdieria Blue en Europe, combinée au démarrage de sa production industrielle et sa commercialisation aux États-Unis, confirme la capacité de Fermentalg à gérer depuis le laboratoire jusqu'à l'échelle industrielle et à la commercialisation des projets innovants répondant à la demande de produits biosourcés pour l'alimentation et la santé. Je remercie à cette occasion toutes les équipes de Fermentalg pour leur engagement et persévérance pour mener ce projet à bien. » déclare Pierre Josselin, Directeur Général de Fermentalg.

**Prochaine publication : résultats 2025,
le 2 avril 2026 (après la clôture des marchés)**

À propos de Fermentalg

Fermentalg développe des BioSolutions à partir de micro-organismes aquatiques qui répondent aux objectifs d'un développement durable, en alliant performance économique, sociale et environnementale pour toutes ses parties prenantes. Fermentalg se positionne comme un acteur clé de la transition vers une économie plus durable en valorisant le potentiel des microalgues pour des solutions naturelles avec un impact positif sur la santé globale : celle des plantes, des animaux, des hommes et de la planète. Les lipides fonctionnels et la production de protéines fonctionnelles (antioxydants, colorants) constituent l'offre actuelle et future de la 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



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