



AFYREN obtient la certification FSSC 22000 pour son usine AFYREN NEOXY, l'excellence en matière de qualité pour la sécurité alimentaire

- Le site industriel d'AFYREN est certifié pour la « *Production et transformation d'acides monocarboxyliques biosourcés et de leurs dérivés, destinés aux industries Alimentation et Alimentation animale* »¹
- Certification internationale correspondant au plus haut standard d'exigence en matière de sécurité des denrées alimentaires, gage de confiance et de performance auprès des clients

Clermont-Ferrand/Lyon, le 23 février 2026 à 7h30 CET - AFYREN, société de greentech qui offre aux industriels des produits biosourcés et bas-carbone grâce à sa technologie de fermentation unique basée sur un modèle complètement circulaire, annonce l'obtention de la certification FSSC 22000, la référence en matière de qualité pour la sécurité des denrées alimentaires, pour son usine AFYREN NEOXY.

FSSC 22000 correspond au plus haut niveau de certification qualité dans la filière agroalimentaire dans le monde, aligné en matière de systèmes de gestion sur l'approche et la structure harmonisée ISO. Cette certification est reconnue par la *Global Food Safety Initiative* (GFSI), un gage de qualité et de conformité aux normes les plus strictes de sécurité des denrées alimentaires. Elle a pour objectif de répondre à la demande croissante en matière de sécurité des aliments et engage AFYREN à travailler au quotidien sa « *Food Safety Culture*² » au sein de son système de management, fondé sur l'engagement de la direction, la communication, la formation et l'amélioration continue.

Cette certification illustre la démarche proactive d'AFYREN dans la gestion de la sécurité alimentaire et sa capacité à adapter les processus aux cadres réglementaires de nos secteurs, tant à l'échelle européenne qu'internationale.

« La certification FSSC 220000 est incontournable pour pouvoir s'inscrire dans la durée sur le marché agroalimentaire. Elle atteste notre engagement concret dans l'amélioration continue et représente un gage de qualité et de performance pour nos partenaires et clients dans les secteurs stratégiques de l'alimentation humaine, de l'alimentation animale, et des arômes. Avec les autres certifications déjà obtenues ou en cours d'obtention, elle renforce la relation de confiance avec l'ensemble des acteurs de nos chaînes de valeur », explique **Joachim Merziger, Directeur commercial d'AFYREN**.

Cette certification, délivrée par un tiers indépendant après un audit minutieux des process internes au sein de l'entreprise, est valable 3 ans. Elle fera l'objet d'audits de suivi annuels.

La culture de la sécurité alimentaire mobilise l'ensemble des équipes d'AFYREN et s'inscrit dans une démarche globale de l'entreprise pour la qualité et l'amélioration continue avec plusieurs certifications complémentaires déjà obtenues ou en cours d'obtention pour ses produits et son système de management (ECOCERT, UAB, COSMOS, Responsible Care®, ISO 9001).

¹ Production and processing of biobased monocarboxylic acids and their derivatives, for food and feed industries

² Culture de la sécurité alimentaire



À propos d'AFYREN

AFYREN est une greentech française lancée en 2012 pour répondre au défi de la décarbonation des approvisionnements industriels. Sa technologie de fermentation naturelle, innovante et propriétaire, valorise la biomasse locale provenant de résidus agricoles non alimentaires pour remplacer les ingrédients pétro-sourcés habituellement utilisés dans les formulations de nombreux produits. Les solutions 100 % biosourcées, bas-carbone et durables d'AFYREN permettent de répondre aux enjeux de décarbonation d'une grande variété de secteurs stratégiques : la nutrition humaine et animale, les arômes et parfums, les sciences de la vie et des matériaux et les lubrifiants et fluides techniques. Ne nécessitant aucun changement de procédé pour les industriels, la technologie clef en main et circulaire d'AFYREN permet d'allier durabilité et compétitivité. La première usine française du Groupe, AFYREN NEOXY, une coentreprise avec le fonds SPI de Bpifrance, est située dans le Grand-Est à Saint-Avold pour servir principalement le marché européen.

AFYREN poursuit également un projet en Thaïlande, avec un leader mondial de l'industrie sucrière et développe sa présence sur le continent américain, dans la continuité des accords de distribution déjà signés.

A fin 2025, AFYREN emploie environ 140 personnes à Lyon, Clermont-Ferrand & Carling Saint-Avold et investit chaque année 20% de son budget en R&D pour poursuivre le développement de ses solutions durables.

AFYREN est cotée en Bourse sur Euronext Growth® à Paris depuis 2021 (code ISIN : FR0014005AC9, mnémonique : ALAFY).

Pour plus d'informations, visitez www.afyren.com et suivez-nous sur [LinkedIn](#).



Contacts

AFYREN

Communication

Caroline Petigny

caroline.petigny@afyren.com

Relations Investisseurs

Mark Reinhard

invest@afyren.com

NewCap

Relations Investisseurs

Théo Martin / Mathilde Bohin

Tél : 01 44 71 94 94

afyren@newcap.eu

NewCap

Relations Médias

Nicolas Merigeau / Gaëlle Fromaigeat

Tél : 01 44 71 94 98

afyren@newcap.eu