



## Fermentalg fait le point sur les informations relatives à l'homologation de son colorant bleu naturel par la FDA américaine

Libourne, le 23 avril 2025 – Fermentalg, acteur clé des bio-solutions à base de micro-organismes aquatiques, fait un point concernant l'homologation de son colorant bleu naturel par la *Food and Drugs Administration* (FDA) américaine.

Selon des déclarations de Dr. Marty Makary, commissaire de la FDA, reprises dans les médias<sup>1</sup>, la FDA prévoit d'autoriser quatre nouveaux additifs colorants naturels dans les semaines à venir et accélérera l'examen des alternatives naturelles aux colorants alimentaires synthétiques, tels que l'extrait bleu de *Galdieria*, afin d'éliminer progressivement les colorants alimentaires à base de pétrole.

Cette déclaration valide le positionnement stratégique de Fermentalg, qui s'inscrit dans la tendance sociétale de remplacement des produits pétro-sourcés, par la création de bio-solutions naturelles à base de micro-organismes aquatiques, répondant aux enjeux de la santé globale (*One Health*) et du développement durable.

Pour mémoire, Fermentalg est dans l'attente de l'homologation de son colorant bleu alimentaire, obtenu à partir d'une souche unique de microalgues (*Galdieria sulphuraria*), étape majeure ouvrant la voie au démarrage de la phase de commercialisation avec le groupe Givaudan.

Fermentalg confirme être en phase finale d'homologation de son extrait de *Galdieria* et collaborer activement avec la FDA afin de finaliser dans les meilleurs délais le rapport d'homologation et communiquera sur cette étape majeure dès que possible.

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

---

<sup>1</sup> [https://edition.cnn.com/2025/04/22/health/fda-food-dyes?cid=ios\\_app](https://edition.cnn.com/2025/04/22/health/fda-food-dyes?cid=ios_app)



## 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)



### Relations avec les journalistes :

ACTUS finance & communication  
Fatou-Kiné N'DIAYE  
Téléphone : +33 (0)1 53 67 36 34  
[fndiaye@actus.fr](mailto:fndiaye@actus.fr)

### Relations avec les investisseurs :

ACTUS finance & communication  
Jérôme FABREGUETTES LEIB  
Téléphone : +33 (0)1 53 67 36 78  
[fermentalg@actus.fr](mailto:fermentalg@actus.fr)