



LES INGREDIENTS ALIMENTAIRES DE SPECIALITE

66 rue La Boétie - 75008 PARIS – Tél. : 01 40 62 25 80 secretariat@synpa.org www.synpa.org

Membre de EU Specialty Food Ingredients. Partenaire de l'EFFCA. Membre de FIL France. Membre associé de l'ANIA

— Communiqué —

Paris, le 8 juin 2018



Microphyt rejoint le Synpa, l'association professionnelle des ingrédients alimentaires de spécialité.

Le Synpa, l'association professionnelle des producteurs et distributeurs d'ingrédients alimentaires de spécialité, compte désormais un nouveau membre : l'entreprise Microphyt, qui innove dans le domaine des ingrédients actifs naturels issus de microalgues. Microphyt rejoint le Synpa en qualité de membre associé.

Microphyt : au cœur des microalgues

Microphyt a été fondée en 2007 par Arnaud Muller-Feuga, ancien chercheur de l'IFREMER et du CEA. Elle compte aujourd'hui 16 collaborateurs. *« La richesse des microalgues est très peu exploitée aujourd'hui, car seules quelques espèces sont cultivées à l'échelle industrielle. Grâce au savoir-faire de nos équipes et à notre procédé de production breveté, nous permettons à nos clients d'accéder à cette immense biodiversité. »* explique son Directeur Général, Vincent Usache.

Depuis 2016, l'entreprise est investie dans le projet SMILE, soutenu par la Commission européenne. L'objectif ? Développer, produire et commercialiser des ingrédients actifs naturels marins, extraits de microalgues spécifiquement sélectionnées, qui contribueront à la perte de poids et au maintien des fonctions cognitives.

Rejoindre le Synpa : un vrai plus pour une TPE

« Si Microphyt a décidé de rejoindre le Synpa, c'est pour assurer à nos équipes une information réglementaire de qualité et pour pouvoir échanger avec les acteurs qui comptent dans le monde des ingrédients », précise Virginie Wasiolek, chef de projet réglementaire au sein de Microphyt.

Microphyt, le 1^{er} membre associé du Synpa

Microphyt est le premier membre associé du Synpa ! Ce statut est accordé aux entreprises ayant des ingrédients en développement ou réalisant des productions pilotes ou pour toute structure réalisant des études ou des recherches sur le sujet des ingrédients de spécialité.

Le membre associé bénéficie chaque semaine d'une veille réglementaire et chaque mois d'une veille scientifique. Il est convié deux fois par an à la réunion d'échanges et d'information avec les représentants de l'Administration française.

Créé en 1968, le Synpa compte 20 sociétés adhérentes, producteurs et distributeurs d'ingrédients alimentaires de spécialité, des TPE-PME aux filiales d'entreprises internationales. Extraits végétaux, extraits d'algues, ferments, fibres, microalgues, extraits d'animaux, vitamines, minéraux... Ils apportent à notre alimentation tout au long de la vie des bénéfices sanitaires, organoleptiques, nutritionnels et environnementaux. Ils peuvent faire l'objet de réglementations spécifiques : novel food, enzymes alimentaires, additifs alimentaires, vitamines et minéraux autorisées en nutrition infantile, ingrédients utilisés dans les compléments alimentaires...

Les entreprises du secteur investissent en moyenne 5% de leur chiffre d'affaires en R&D.

A propos de Microphyt (www.microphyt.eu) :

Microphyt est une société innovante spécialisée dans la production et la commercialisation d'ingrédients actifs naturels issus de microalgues. Forte de son savoir-faire et de son expérience de plus de 10 ans dans ce domaine, Microphyt puise au cœur des microalgues des

solutions uniques pour la nutrition-santé et la cosmétique. Les technologies de Microphyt, développées en interne et brevetées, permettent la production contrôlée de biomasse microalgale et d'extraits de microalgues, y compris des espèces les plus fragiles.