



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**French Black Garlic : Quand les tiges d'ail oubliées deviennent un ingrédient innovant grâce à la fermentation**



## Fermentation et valorisation : l'ingrédient que personne n'attendait

---

Chaque grande avancée en agroalimentaire commence souvent par une évidence que personne n'avait vraiment regardée. Que faire des tiges d'ail, laissées pour compte après la récolte ? Chaque année, des tonnes de ces tiges sont considérées comme des déchets agricoles, vouées à être jetées ou brûlées, alors qu'elles regorgent de propriétés insoupçonnées. À l'heure où l'économie circulaire n'est plus un simple concept mais une nécessité, l'idée de transformer ce qui est perçu comme un rebut en une ressource précieuse prend tout son sens.

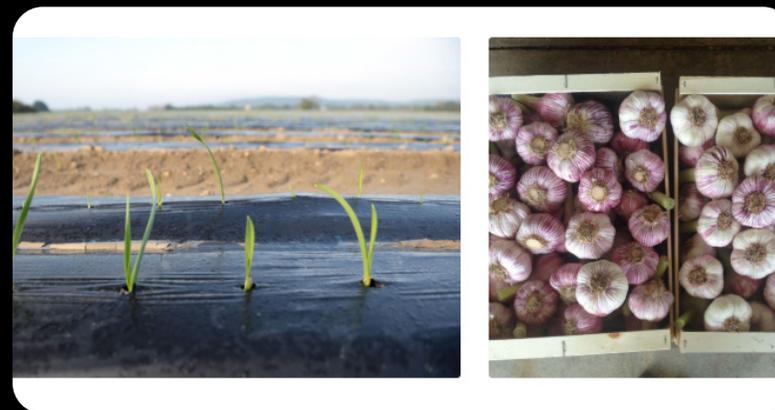
**C'est là qu'intervient French Black Garlic, un projet audacieux porté par David Ferrer, fondateur de Santé Bio Europe. Après avoir exploré toutes les potentialités de l'ail noir, il pousse la réflexion plus loin : et si l'innovation ne résidait pas dans le bulbe, mais dans ses tiges ? Grâce à un procédé de fermentation unique, inspiré de celui de l'ail noir, ces tiges habituellement délaissées deviennent un ingrédient inédit aux applications multiples dans l'agroalimentaire, la nutrition et la gastronomie.**

**Aujourd'hui, le projet prend une nouvelle dimension avec le lancement d'une campagne de financement participatif sur Miimosa. L'objectif est clair : structurer une filière qui transforme ce résidu agricole en un ingrédient d'avenir, ouvrant de nouvelles perspectives pour l'industrie et les artisans.**

**Une démarche qui questionne notre rapport aux matières premières et démontre que l'innovation alimentaire commence parfois là où personne ne regarde.**

---

Le principe est simple : les tiges d'ail, au lieu d'être jetées, sont soumises à une fermentation contrôlée qui modifie leur structure et révèle leurs propriétés organoleptiques et nutritionnelles. Cette transformation leur confère des notes umami profondes et une concentration élevée en antioxydants et composés soufrés, intéressants pour la santé.



Mais si le procédé est novateur, la démarche l'est encore plus. French Black Garlic ne commercialise pas de simples produits finis : le projet ambitionne de créer un ingrédient brut, destiné aux industriels, aux artisans et aux chefs, afin qu'ils puissent l'intégrer dans leurs propres formulations. Une nouvelle matière première voit ainsi le jour, avec des applications en gastronomie, en nutraceutique et même en cosmétique.

## Une campagne de financement pour bâtir une filière durable

Si le concept est innovant, le défi est encore immense : structurer une filière viable, capable d'industrialiser ce procédé et de proposer ces ingrédients aux acteurs du marché. C'est dans cette optique que French Black Garlic lance sa **campagne de financement sur Miimosa**, plateforme spécialisée dans le financement de projets agricoles et agroalimentaires.

Les fonds collectés permettront de poursuivre la recherche et développement, de mettre en place des protocoles de production à plus grande échelle et d'initier des collaborations avec des industriels et des artisans. À terme, ce projet ambitionne de révolutionner l'usage des co-produits agricoles en démontrant que rien ne doit être jeté, tout peut être valorisé.



**Médaille d'argent**

**Tête d'ail noir** 19

Un condiment aux multiples bienfaits pour la santé et plébiscité par les gastronomes pour ses qualités gustatives.

French Black Garlic  
92 rue de Saissac  
34500 **Béziers**  
06 25 77 11 99

**Médaille de bronze**

**Vinaigre des 4 voleurs à l'ail noir**

Ce vinaigre élaboré à partir de pomme fermentée associée à 14 plantes et de l'ail noir est macéré pendant 3 mois.

French Black Garlic  
92 rue de Saissac  
34500 **Béziers**  
06 25 77 11 99

## Trois créations, une seule ambition : donner une seconde vie aux tiges d'ail

French Black Garlic a déjà abouti à trois produits illustrant tout le potentiel des tiges fermentées.

### Les tiges d'ail noir fermentées : la matière première qui change la donne

Issues d'un processus de fermentation précis, elles offrent un ingrédient brut, destiné à une multitude d'applications en agroalimentaire, compléments alimentaires et cosmétiques.

### Le sirop d'ail noir fermenté : un concentré de goût et de bienfaits

Élaboré à partir de tiges fermentées, ce sirop associe des notes complexes et une richesse naturelle en composés bioactifs. Il peut être utilisé en gastronomie comme en nutrition.

### Le Vinaigre des 4 Voleurs à l'ail noir : entre tradition et innovation

Primé en 2023, ce vinaigre associe fermentation de la pomme, plantes aromatiques et macération d'ail noir, pour un produit à la fois gastronomique et fonctionnel.

## **Un ancrage territorial fort : un partenariat avec l'Exploitation Massonnet**

Derrière chaque ingrédient d'exception se cache un terroir et un savoir-faire. Pour garantir une matière première de qualité, French Black Garlic s'appuie sur l'Exploitation Massonnet, installée à Piolenc, dans le Vaucluse.

Cette ferme familiale, transmise depuis quatre générations, cultive un ail reconnu pour sa finesse aromatique. Sa production suit des méthodes raisonnées et durables, en limitant les intrants chimiques et en privilégiant un travail manuel, garantissant ainsi un produit d'exception.



## **A propos de David Ferrer, un artisan de l'innovation agroalimentaire**

À l'origine de cette initiative, David Ferrer, fondateur de Santé Bio Europe, est un autodidacte passionné par les procédés de fermentation et la valorisation des matières premières naturelles. Depuis plus de 16 ans, il développe des solutions alimentaires innovantes, toujours avec une approche respectueuse des ingrédients.

Son engagement pour l'ail noir a été récompensé par plusieurs distinctions, dont une médaille d'argent pour son ail noir et une médaille de bronze pour son Vinaigre des 4 Voleurs au concours Hérault Gourmand 2023/2024. Avec French Black Garlic, il pousse encore plus loin cette démarche en explorant un ingrédient inexploité jusqu'ici : les tiges d'ail.



  
**MASSONNET**  
AIL DE PIOLEUC

## Des perspectives qui dépassent l'agroalimentaire

L'histoire des tiges d'ail noir fermentées ne s'arrête pas aux assiettes. Le projet explore déjà d'autres applications, notamment dans le domaine des compléments alimentaires et des cosmétiques. Leurs propriétés antioxydantes et prébiotiques intéressent des chercheurs et des professionnels souhaitant développer des formulations naturelles et innovantes.

À travers ce projet, French Black Garlic démontre que les résidus agricoles ne sont pas une fatalité, mais une opportunité. En repensant notre manière de transformer les matières premières, il devient possible d'imaginer une alimentation plus durable, plus fonctionnelle et plus respectueuse des ressources.



### Pour en savoir plus

La campagne de financement

Site web



### Contact presse

 David Ferrer

 [santebio.eu@gmail.com](mailto:santebio.eu@gmail.com)

 06 25 77 11 99