



Communiqué de presse

Suresnes, le 16 avril 2025

BEL ET STANDING OVATION RÉVOLUTIONNENT LA VALORISATION DES CO-PRODUITS LAITIERS : UNE INNOVATION MAJEURE QUI TRANSFORME L'INDUSTRIE LAITIÈRE POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

- Une innovation de rupture : la fermentation de précision permet de valoriser les sérums en créant une nouvelle protéine de caséines bovines.
- Cette nouvelle technologie permet d'optimiser les ressources laitières avec une approche durable et responsable de la production de lait.
- Ce partenariat permettra de tester un passage à l'échelle industrielle.

Une innovation de rupture au service d'une alimentation durable

Le Groupe Bel et Standing Ovation, pionnier français des biotechnologies spécialisé dans la production de protéines alternatives et expert en fermentation de précision appliquée aux protéines laitières, annoncent une avancée technologique majeure dans l'industrie laitière avec la mise en place d'un procédé innovant de fermentation de précision permettant de valoriser les effluents laitiers comme les sérums en caséines. Cette innovation unique s'inscrit dans une dynamique d'économie circulaire et répond aux enjeux de souveraineté alimentaire et de durabilité.

Une technologie innovante pour optimiser les ressources laitières

Les caséines sont la principale protéine du lait, essentielles à la fabrication de nombreux produits laitiers. Aujourd'hui, une partie du sérum acide issu de la production fromagère reste sous-exploité. Grâce à sa technologie brevetée de fermentation de précision, Standing Ovation a mis au point un procédé capable de transformer les sérums donnés par le Groupe Bel en protéines fonctionnelles, offrant ainsi une alternative durable et efficiente aux filières laitières traditionnelles.

Un modèle d'économie circulaire appliqué à l'industrie laitière

Le partenariat entre Bel et Standing Ovation repose sur une approche durable et responsable de la production laitière :

- **Réduction du gaspillage** : transformation d'un sous-produit en ressource précieuse.
- **Optimisation des flux de production** : intégration des sérums dans un circuit innovant de valorisation.
- **Engagement pour la durabilité** : une technologie qui réduit l'empreinte carbone et favorise une production plus efficiente en ressources.

Une avancée alignée avec la stratégie de Bel

Cette collaboration s'inscrit pleinement dans la vision du Groupe Bel, qui vise à atteindre zéro destruction de produits comestibles et 100 % de valorisation des déchets alimentaires lorsque leur destruction est inévitable. En intégrant des solutions technologiques innovantes, Bel renforce son engagement en faveur d'un modèle de production plus vertueux et circulaire.

Grâce à ce partenariat, les deux entreprises ambitionnent :

- D'accélérer l'industrialisation du procédé de fermentation de précision appliqué aux sérums.
- De développer des applications industrielles pour exploiter ces caséines laitières dans différents produits alimentaires.
- Contribuer activement à l'évolution des pratiques agroalimentaires vers une gestion plus durable des ressources et soutenir ainsi une souveraineté alimentaire.

« Ce partenariat illustre comment Bel s'engage avec la FoodTech pour le futur de l'alimentation et la souveraineté alimentaire. Il démontre également la confiance que nous portons aux start-ups aussi innovantes que Standing Ovation, pour transformer le modèle alimentaire. La technologie de Standing Ovation associée à notre savoir-faire fromager permet la mise en œuvre concrète de cette innovation technologique qui ouvre un formidable champ des possibles pour imaginer des recettes et produits de demain, alliant qualité nutritionnelle, accessibilité et responsabilité. C'est la garantie de parvenir à proposer des offres et produits qui répondront aux attentes des consommateurs demain. » souligne **Caroline Sorlin, Directrice des investissements et des collaborations avec les Startups du Groupe Bel.**

« Grâce à ce procédé qui constitue une innovation de rupture pour l'ensemble de la filière laitière, nous optimisons la fabrication de produits laitiers en permettant aux industriels de réintégrer directement le lactosérum dans leur cycle de production. Cette approche locale et circulaire réduit les pertes et renforce l'approvisionnement à la source, un enjeu clé pour l'avenir de la filière et les enjeux majeurs de souveraineté alimentaire en Europe et dans le monde entier » explique **Romain Chayot, co-fondateur et Directeur scientifique de Standing Ovation.**

« Le sérum acide issu du lactosérum contient des minéraux, du sucre (lactose), des acides organiques et très peu de protéines. Le procédé développé par Standing Ovation représente une nouvelle source durable de protéines, produites par fermentation à partir d'un coproduit de l'industrie laitière... Ce partenariat avec BEL est particulièrement vertueux car il incarne l'ensemble de nos valeurs : innovation, économie circulaire, développement durable et soutien à la souveraineté alimentaire en Europe et dans le monde entier » ajoute **Yvan Chardonens, CEO de Standing Ovation.**

« Nous sommes fiers de nous associer à Standing Ovation pour développer cette innovation qui illustre notre engagement en faveur d'une alimentation plus durable et notre volonté de réduire notre empreinte environnementale tout en maximisant la valorisation des ressources laitières de nos éleveurs partenaires. En valorisant les ressources existantes avec des approches innovantes, nous favorisons une meilleure autonomie protéique tout en préservant les ressources naturelles essentielles à notre industrie » souligne **Anne Pitkowski, Directrice Recherches et Applications du Groupe Bel.**

À propos du Groupe Bel

Le Groupe Bel est un acteur majeur sur le segment du snacking sain fromager, fruitier et végétal. Son portefeuille de produits différenciés et d'envergure internationale tels que La Vache qui rit®, Kiri®, Babybel®, Boursin®, Nurishh®, Pom'Potes® ou GoGo squeeZ®, ainsi qu'une vingtaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser en 2024 un chiffre d'affaires de 3,7 milliards d'euros.

Près de 11 000 collaborateurs répartis dans près d'une soixantaine de filiales dans le monde contribuent à déployer la mission du Groupe : offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous. Ses produits sont élaborés dans 30 sites de production et distribués dans plus de 120 pays. www.groupe-bel.com

À propos de Standing Ovation

Co-fondée en 2020 par le microbiologiste et agronome Romain Chayot, Standing Ovation est une entreprise française spécialisée dans la fermentation de précision. Lauréate du programme French Tech 2030, elle bénéficie du soutien du gouvernement français et d'investisseurs majeurs pour son industrialisation. En 2022, Standing Ovation a signé un partenariat stratégique avec le groupe Bel. Avec sa technologie, l'entreprise a développé son premier ingrédient breveté, une caséine avancée baptisée Advanced Casein®, très faiblement émettrice de CO₂, frugale en eau et en utilisation des sols, qui présente des qualités nutritionnelles, gustatives et fonctionnelles équivalentes à celles de la protéine issue de l'élevage. Standing Ovation prévoit de commercialiser sa protéine phare aux États-Unis dès 2026 et vise à devenir un leader mondial de la transformation alimentaire et environnementale.

Pour en savoir plus, visitez Standing Ovation. <https://standing-ovation.co/>

Contacts presse

Groupe Bel : Mélanie Rigaud : melanie.rigaud@groupe-bel.com – 06.88.42.42.59

Standing Ovation : Image 7 / Roxane Planas : rplanas@image7.fr - 0637058442