

PREMIERE MONDIALE : Standing Ovation et Bel réussissent le passage à l'échelle industrielle de la production de protéines laitières à partir de co-produits — une révolution circulaire pour l'industrie agroalimentaire

Une avancée majeure vers une économie circulaire dans l'industrie laitière

- Standing Ovation, pionnier français biotech et le Groupe Bel annoncent une étape décisive : les premières **productions industrielles de caséines obtenues par fermentation de précision à partir de sérums laitiers**.
- Cette réussite confirme l'efficacité du procédé à grande échelle et ouvre la voie à un modèle plus durable, circulaire et souverain pour la filière laitière.

Un procédé de fermentation de précision validé à l'échelle industrielle

Après une phase d'optimisation, les premiers cycles de production industrielle ont démontré l'efficacité du procédé breveté de Standing Ovation à grande échelle. Cette technologie permet de transformer les sérums acides issus de production fromagère en caséines de haute qualité, offrant ainsi une alternative durable aux filières traditionnelles.

Les résultats obtenus valident la performance du procédé à grande échelle et démontrent la viabilité d'un modèle de valorisation en circuit fermé.

Un modèle d'économie circulaire au service de la souveraineté alimentaire

Cette validation industrielle marque une avancée majeure vers une économie circulaire dans le secteur agroalimentaire. En valorisant les co-produits issus de la production fromagère, elle permet non seulement de réduire le gaspillage, mais aussi de renforcer la **souveraineté alimentaire** en s'appuyant sur les ressources nationales disponibles.

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 stratégique
- **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 améliore l'efficacité des ressources

Une solution concrète pour la décarbonation de l'industrie agroalimentaire

Une Analyse de Cycle de Vie (ACV) indépendante, certifiée ISO 14040/14044 démontre que le procédé breveté de Standing Ovation permet de réduire de 74% les émissions de CO₂, de 99% d'occupation des sols, et de 68% de consommation d'eau, comparativement aux caséines animales.

Ces performances environnementales positionnent la technologie de Standing Ovation comme un levier stratégique pour les industriels engagés vers la neutralité carbone.

Une avancée alignée avec la stratégie du groupe 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.

« En transformant nos sérums de fromagerie en protéines de haute valeur, nous donnons une seconde vie à nos co-produits tout en réduisant significativement notre empreinte carbone. Cette innovation démontre que collaboration technologique innovante et excellence environnementale peuvent aller de pair. » souligne **Caroline Sorlin, Directrice des investissements et des collaborations avec les Startups, Groupe Bel.**

« Cette validation industrielle confirme la robustesse de notre technologie et sa capacité à transformer durablement les pratiques de l'industrie laitière. Nous disposons désormais d'une solution éprouvée et reproductible. » explique **Olivier Ladet, Directeur Industriel, Standing Ovation.**

« Aujourd'hui, nous franchissons une étape décisive qui dépasse le seul cadre technologique. Cette première mondiale démontre qu'il est possible de transformer en profondeur notre industrie en générant une valeur nutritionnelle, économique et environnementale significative. Grâce à notre procédé de valorisation des co-produits, nous contribuons à bâtir une filière laitière plus résiliente, plus durable et plus souveraine. Cette réussite industrielle illustre le potentiel de l'innovation française pour relever les grands défis climatiques et alimentaires. » ajoute **Yvan Chardonnens, CEO, Standing Ovation.**

« La capacité à générer des caséines à partir d'un sous-produit de la fromagerie traditionnelle représente une véritable révolution technologique, ainsi qu'un progrès significatif dans notre engagement en faveur d'une transition alimentaire durable. » souligne **Anne Pitkowski, Directrice Recherche et Applications, Groupe Bel.**

Des perspectives durables pour la filière

Standing Ovation se projette désormais vers :

- **La montée en puissance progressive** de la production pour une commercialisation élargie
- **L'accompagnement** d'autres acteurs de la filière laitière vers cette démarche de valorisation circulaire et bas-carbone

Avec cette avancée, Standing Ovation affirme sa volonté de faire de sa technologie un standard industriel, au service d'une filière laitière plus durable, circulaire et plus souveraine.

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](#).

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 squeezeZ®, 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

Contacts presse

STANDING OVATION

Caroline Tanon: press@standing-ovation.co

GROUPE BEL

Mélanie Rigaud : melanie.rigaud@groupe-bel.com