

STANDING OVATION

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nomination

Food Fermentation Europe renouvelle le mandat de Sébastien Louvion à la présidence de l'organisation

Paris, le 26 mai 2026 – Standing Ovation annonce le renouvellement du mandat de Sébastien Louvion en tant que Président de Food Fermentation Europe (FFE), l'association professionnelle de référence dédiée au développement des technologies de fermentation avancées appliquées aux systèmes alimentaires durables, pour une durée d'1 an.

Lancée en 2023, Food Fermentation Europe est l'organisation professionnelle regroupant les acteurs de l'UE ayant recours aux technologies de fermentation avancées. L'association réunit des start-ups européennes et britanniques (spécialisées dans la fermentation de biomasse et de précision), des transformateurs laitiers engagés dans l'usage de ces ingrédients, ainsi que des enseignes de la grande distribution. Le renouvellement de Sébastien Louvion à la présidence de l'association s'inscrit dans la continuité du travail engagé depuis sa première nomination en décembre 2024, afin de consolider le rôle stratégique de la fermentation dans la transition des systèmes alimentaires européens.

Fort de plus de 25 ans d'expérience internationale dans l'industrie agroalimentaire et les affaires réglementaires, Sébastien Louvion met son expertise au service d'une ambition claire : faire de la fermentation un pilier de la compétitivité, de la durabilité et de la souveraineté alimentaire européenne. Agé de 51 ans, il est directeur des Affaires Réglementaires de Standing Ovation depuis 2022, entreprise pionnière de la fermentation de précision appliquée aux protéines laitières, il conjugue une connaissance fine des cadres réglementaires et une compréhension approfondie des enjeux d'innovation.

Dans le cadre de ce nouveau mandat, Sébastien Louvion entend inscrire son action dans la continuité des priorités stratégiques de Food Fermentation Europe. Il poursuivra les efforts engagés pour accompagner le développement et la mise sur le marché des technologies de fermentation et s'attachera également à promouvoir des cadres réglementaires clairs, proportionnés et favorables à l'innovation, tout en renforçant le dialogue avec les pouvoirs publics. L'objectif : faire reconnaître pleinement le rôle de la fermentation dans la transition vers des systèmes alimentaires durables, compétitifs et résilients en Europe.

Sébastien a débuté sa carrière en tant qu'avocat chez Keller and Heckman LLP à Washington D.C. et Bruxelles, où il s'est spécialisé dans la réglementation des produits alimentaires. En 2006, il rejoint le cabinet international Mayer Brown puis, en 2015, il intègre Danone comme Senior Food Law Manager. En 2020, il œuvre en tant que Responsable Juridique chez General Mills France avant de rejoindre Standing Ovation en 2022.

Sébastien est docteur en droit (Juris Doctor) de l'Université de Richmond et membre actif du barreau de Washington D.C.

Sébastien Louvion, Président de Food Fermentation Europe, déclare : « *Je remercie les membres de Food Fermentation Europe pour leur confiance renouvelée. La fermentation représente une opportunité unique pour bâtir des systèmes alimentaires à la fois durables, innovants et compétitifs. L'Europe dispose d'atouts scientifiques et industriels majeurs ; il est désormais essentiel de créer les conditions réglementaires et politiques permettant à ces innovations d'atteindre pleinement le marché et les consommateurs. Ce nouveau mandat s'inscrit dans cette ambition collective.* »

Contacts presse

Maarc

Fatoumata Nhaco / 06.48.42.58.89 / fatoumata.nhaco@maarc.fr

Salma Belabes / 06.16.83.33.20 / salma.belabes@maarc.fr

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 produite par fermentation de précision 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. En 2026, la société a réalisé une levée de fonds en Série B de 30 millions d'euros, menée par Bpifrance (France 2030) et Crédit Mutuel Innovation. Ce tour de table a réuni ses investisseurs historiques, dont le groupe Bel, et accueilli notamment Danone Ventures, soulignant l'intérêt croissant des leaders internationaux de l'agroalimentaire pour sa technologie. 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](#).