



**STANDING
OVATION**

Communiqué de Presse

Suresnes et Paris, le 15 novembre 2022 (8h45)

Bel et Standing Ovation nouent un partenariat stratégique pour relever ensemble le défi des protéines du futur

Bel et Standing Ovation annoncent nouer un partenariat exclusif. Bel était déjà rentré au capital de Standing Ovation au cours de sa levée de fond, annoncée en septembre dernier. L'entreprise et la start-up travailleront ensemble à valoriser les caséines, principales protéines du lait, produites grâce à la technologie de Standing Ovation, dans les offres d'alternatives aux fromages de Bel.

Ce partenariat représente un levier compétitif unique pour les deux acteurs. Bel, fidèle à son esprit pionnier, poursuit ainsi sa stratégie d'innovation au service du futur de l'alimentation. Standing Ovation accélère le développement de sa technologie et sa mise en application concrète.

Pour nourrir 10 milliards d'êtres humains en 2050, la diversification des ressources en protéines de qualité sera indispensable. Face à ce constat, et fermement engagé à offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous, le Groupe Bel fait le choix de s'engager en faveur des protéines du futur, en complémentarité de son offre historique laitière, et de son offre fruitière et végétale.

Pour cela, le Groupe signe un partenariat exclusif dans le domaine des applications fromagères avec la start-up française Standing Ovation.

Standing Ovation a mis au point un procédé novateur de fermentation de précision, qui permet de produire des caséines, d'origine non animale. Ces protéines, en tous points identiques à celles naturellement présentes dans le lait, offriront toutes les qualités nutritionnelles et les fonctionnalités du fromage et assureront son bon goût traditionnel. Elles ouvrent aussi la voie à des produits à plus faible impact environnemental et plus accessibles.

Ensemble, les équipes scientifiques de Bel et Standing Ovation travailleront main dans la main, au centre de Recherche & Développement de Bel à Vendôme (France), et dans les locaux de Standing Ovation en région parisienne, pour poursuivre les travaux sur les applications de la technologie de Standing Ovation pour certains produits de Bel. Dans le cadre de cette collaboration, Standing Ovation amènera sa capacité à produire des caséines par fermentation et Bel son savoir-faire fromager unique, et sa capacité à intégrer l'innovation dans ses produits et procédés.

Caroline Sorlin, Chief Venture Officer du Groupe Bel, a déclaré : *« Je me réjouis de ce partenariat exclusif qui illustre parfaitement comment notre Groupe s'engage avec la FoodTech pour le futur de l'alimentation. Il démontre également la confiance que nous portons aux start-ups aussi innovantes que Standing Ovation, pour transformer le modèle alimentaire. Allier les savoirs et les compétences d'une start-up comme Standing Ovation et d'un Groupe comme le nôtre est la garantie de parvenir à proposer des offres et produits qui répondront aux attentes des consommateurs demain. »*

Anne Pitkowski, directrice Recherche et Applications du groupe Bel, a déclaré : *« Les caséines sont indispensables à la qualité des fromages – elles véhiculent la nutrition et apportent la fermeté, le fondant*



**STANDING
OVATION**

Communiqué de Presse

et le filant des fromages. La technologie de Standing Ovation associée à nos connaissances des liens entre structure et fonction permettra de développer toutes ces fonctionnalités et bien plus encore. Notre savoir-faire fromager unique permettra la mise en œuvre concrète de ces avancées. Ce partenariat ouvre un formidable champs des possibles pour imaginer des recettes et produits de demain, alliant qualité nutritionnelle, accessibilité et responsabilité. »

Frédéric Pâques et Romain Chayot, respectivement Président et Directeur Scientifique, co-fondateurs de Standing Ovation ont déclaré : « *Nous avons développé un procédé unique pour la production de caséines non-animales. Notre ambition est aujourd'hui de voir arriver rapidement sur le marché les premiers produits, avec une très large diffusion. Nous sommes fiers de nous associer au Groupe Bel pour accélérer le déploiement de ces protéines alternatives, dont le marché est en train de croître de façon exponentielle, et où nous souhaitons jouer un rôle clé. Nous avons hâte de collaborer avec un groupe dont le savoir-faire fromager n'est plus à démontrer, dont les marques sont iconiques, et dont le modèle de collaboration est idéal pour les start-ups. »*

À propos de Bel

Le Groupe Bel est un des leaders mondiaux du secteur des fromages de marque et un acteur majeur sur le segment du snacking sain. 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 2021 un chiffre d'affaires de 3,38 milliards d'euros.

11 800 collaborateurs répartis dans une quarantaine 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 29 sites de production et distribués dans près de 120 pays.

www.groupe-bel.com

À propos de Standing Ovation

Créée en 2020 et basée à Paris, STANDING OVATION a pour objectif de devenir un acteur incontournable de la transition alimentaire. La société développe la production de caséines fermentaires et leur transformation en substituts aux produits fromagers et laitiers, d'origine non animale et sans lactose. Standing Ovation, a récemment levé un montant de 12 millions d'euros, au cours d'une Série A menée par le fonds Astanor Ventures, et avec la participation des fonds Peakbridge, Seventure, Big Idea Ventures, Good Startup et du groupe Bel, afin de financer sa croissance, d'amener le procédé de production de caséines à l'échelle industrielle et d'initier le processus réglementaire.

<https://standing-ovation.co/>

Contacts presse Bel

Havas Paris – Agathe Gauthier
agathe.gauthier@havas.com - +33(0)6.78.05.57.64

Contacts presse STANDING OVATION

Alize RP – Caroline Carmagnol
caroline@alizerp.com - + 33 (0) 6 64 18 99 59

Alize RP – Najette Chaib
nchaib@alizerp.com - + 33 (0) 6 18 38 11 14