

STANDING OVATION ET AJINOMOTO FOODS EUROPE

ANNONCENT UN PARTENARIAT STRATÉGIQUE

Paris, 9 janvier 2025 – Standing Ovation, pionnier français des biotechnologies spécialisé dans la production de protéines alternatives et expert en fermentation de précision appliquée aux protéines laitières, annonce un partenariat de long terme avec Ajinomoto Foods Europe (AFE), une entreprise forte de plus de 50 ans d’expertise en fermentation industrielle et filiale du groupe japonais Ajinomoto.

Ce partenariat vise à produire des protéines de lait, en particulier des caséines, au sein de l’usine de bioproduction d’AFE située à Nesle, en France.

La caséine, principale protéine du lait, permet sa transformation en une large gamme de produits laitiers (fromage, glace, yaourt, mousse de lait, etc.). Grâce à sa technologie brevetée de fermentation de précision, Standing Ovation a développé **Advanced Casein®**, une caséine en poudre sans origine animale qui ouvre la voie à la création de produits laitiers conservant les propriétés fonctionnelles et organoleptiques des protéines laitières traditionnelles, tout en réduisant significativement l’empreinte environnementale.

Depuis sa création en 2020, Standing Ovation s’est imposée comme l’une des rares références mondiales en production de caséines fermentaires et aspire à devenir un acteur stratégique de la souveraineté alimentaire française.

Le site d’AFE, idéalement situé dans le nord de la France à proximité des principaux clients de Standing Ovation – des leaders mondiaux de l’industrie laitière –, utilise des matières premières locales et des sources d’énergie renouvelables, en adéquation avec l’engagement de Standing Ovation pour des pratiques de production durables.

Ce partenariat permettra à Standing Ovation de combiner sa technologie brevetée avec l’expertise d’AFE en biotechnologie industrielle. Ensemble, les deux partenaires produiront des caséines fermentaires sans aucun recours à l’élevage animal. Ce partenariat représente une étape majeure pour Standing Ovation, en lui donnant accès aux capacités uniques de fabrication à grande échelle d’AFE, renforçant ainsi sa mission de fournir des protéines alternatives performantes à l’industrie laitière.

Hiroshi Kaneko, Président d’Ajinomoto Foods Europe : « *Nous sommes ravis de nous associer à Standing Ovation. Notre engagement commun à créer un impact économique, durable et social est profondément ancré dans nos deux organisations. Avec l’innovation alimentaire au cœur de l’héritage du groupe Ajinomoto, nous sommes impatients de mettre à profit notre expertise en fermentation de précision pour soutenir leurs efforts de fabrication à grande échelle.* »

Yvan Chardonens, PDG de Standing Ovation : « *Nous sommes très enthousiastes à l’idée de ce nouveau partenariat avec l’une des principales entreprises alimentaires mondiales. En tant*

qu'acteur global doté d'une expertise historique, Ajinomoto est un partenaire industriel idéal pour nous. Leurs capacités de fermentation de pointe en France nous permettront de répondre aux besoins de nos clients en leur fournissant des protéines durables de haute qualité. »

À propos d'Ajinomoto Foods Europe (AFE)

AFE est un acteur de référence de la bioproduction d'ingrédients alimentaires ainsi que de la production et distribution de produits alimentaires de grande consommation en Europe. La société est reconnue pour sa production d'acides aminés par fermentation et son expertise en solutions et ingrédients pour servir l'industrie alimentaire et au-delà.

Depuis 2022, l'entreprise s'est affirmée comme un partenaire de sous-traitance (CDMO) en fermentation industrielle. Disposant de bioréacteurs de plus de 100 m³ et d'une expertise industrielle unique, incluant l'optimisation des procédés et la maîtrise des technologies de fermentation et de purification/extraction à grande échelle, AFE accompagne ses clients dans leurs projets visant à industrialiser la production de molécules pour domaines d'applications variées : agroalimentaire, cosmétique, santé/nutraceutique agriculture, nutraceutique, biomatériaux et chimie fine biosourcée.

Pour en savoir plus, visitez : <https://www.ajinomoto-fermentationservices.eu>

A 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 2025 et vise à devenir un leader mondial de la transformation alimentaire et environnementale.

Pour en savoir plus, visitez [Standing Ovation](#).

Contact presse Standing Ovation : Image 7

Roxane Planas : rplanas@image7.fr 0637058442 ; Marianne Hervé mherve@image7.fr 0623835929