



Communiqué de presse

La foodtech STANDING OVATION boucle une levée de fonds de 12M€ pour accélérer le développement de son procédé de production de caséines fermentaires et de substituts aux produits fromagers

- ✓ La série A, d'un montant de 12M euros est menée par Astanor Ventures ;
- ✓ Les fonds levés seront investis dans les prochaines étapes de développement : amener le procédé de production de caséines à l'échelle industrielle, perfectionner ses produits transformés et initier le processus réglementaire ;
- ✓ Standing Ovation participe la création d'une filière agroalimentaire durable en proposant des protéines alternatives aux protéines du lait, d'origine non-animale.

Paris, le 14 septembre 2022 - STANDING OVATION, un acteur de la transition alimentaire, annonce aujourd'hui avoir levé 12 millions d'euros, dans un tour de financement de Série A mené par le fonds Astanor Ventures, avec la participation des fonds Peakbridge, Seventure Partners, Big Idea Ventures, Good Startup, ainsi qu'un acteur majeur de l'agroalimentaire.

Ce tour, réalisé moins de 2 ans après sa création, financera les prochaines étapes du développement de la société et le passage de sa technologie à l'échelle industrielle.

La demande en protéines alimentaires, et notamment de protéines animales, est de plus en plus élevée, alors que l'élevage représente aujourd'hui 15% des émissions de gaz à effet de serre et que le recours à l'élevage intensif est considéré comme éthiquement inacceptable par un nombre croissant de personnes.

Standing Ovation a l'ambition d'accompagner la transition alimentaire en développant des substituts aux produits fromagers et laitiers, d'origine non animale et sans lactose, en utilisant des protéines produites par fermentation microbienne. Grâce à un procédé simple, mais novateur, la société est en effet capable de produire des caséines dans des fermenteurs, en l'absence de tout produit d'origine animale. Les caséines sont non seulement les protéines majoritaires du lait (plus de 80%), mais également celles qui lui permettent de cailler et de donner ses caractéristiques fonctionnelles de fonte et de filage au fromage. STANDING OVATION a montré que ces caséines peuvent ensuite être utilisées, avec d'autres produits d'origine végétale ou minérale, pour obtenir de véritables répliques de produits fromagers, avec un focus sur les pâtes fraîches et les pâtes molles.

Le tour, prévu initialement pour un total de 10M€, mais sursouscrit à hauteur de 12M€, permettra de financer la croissance de la société, et notamment d'amener le procédé de production de caséines à l'échelle industrielle, de perfectionner ses produits transformés et d'initier le processus réglementaire, tout en continuant à maintenir une activité de R&D en vue de développer de nouveaux produits et formulations.

Frédéric Pâques, Président de Standing Ovation, déclare : « *La technologie de Standing Ovation a un potentiel extraordinaire. Cependant, amener rapidement les produits au marché nécessite des ressources importantes, et un financement plus conséquent était devenu nécessaire. Astanor Ventures, qui nous avait déjà soutenu à un stade plus précoce, l'a bien compris ainsi que les autres participants à ce tour. Nous tenons à remercier tous nos partenaires investisseurs pour leur soutien et leur confiance dans l'équipe.* »

Romain Chayot, Directeur Scientifique de Standing Ovation déclare : « *Nous avons développé en deux ans un procédé unique. Nous sommes maintenant dans une position très forte pour continuer sur cette lancée et aborder des étapes nécessitant une logistique plus lourde, et en particulier la montée en échelle.* »

Eric Archambeau, co-fondateur d'Astanor, déclare : « *La technologie de Standing Ovation constitue un réel changement de paradigme sur le marché des produits laitiers d'origine non-animale. La production de caséine est actuellement l'un des principaux obstacles à la création d'alternatives aux fromages traditionnels : elle permet de garantir les mêmes aspects nutritifs, de goût et de texture que les produits laitiers conventionnels. Venant d'un secteur connexe de la biotechnologie, les fondateurs ont trouvé la clé pour développer la production de caséine. Nous sommes vraiment impressionnés par les récents progrès effectués par l'équipe, qu'il s'agisse du développement de ses nouveaux produits ou de l'amélioration de ses procédés de production, et nous sommes ravis de les soutenir pour cette prochaine étape de leur croissance.* »

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

A propos d'Astanor Ventures

Astanor Ventures est un fonds de capital-risque à impact qui investit dans le secteur de l'agroalimentaire en Europe et dans le monde, en soutenant des start-ups qui s'engagent à rétablir l'équilibre et la durabilité de l'environnement et des océans. « Quand la technologie rencontre la nature » : Astanor tire profit des technologies de rupture pour assurer un avenir alimentaire qui soit nourrissant, régénérateur, fiable et ultra-frais.

A ce jour, Astanor a investi dans 40 sociétés agroalimentaires à l'échelle mondiale, entre autres: [Ynsect](#) (leader mondial d'élevage d'insectes, France), [Apeel](#) (technologie naturelle visant la réduction de déchets alimentaires, USA), [Infarm](#) (leader de fermes verticales, Allemagne), [Modern Meadow](#) (matériaux bio-fabriqués avancés, USA) and [v2food](#) (première marque de viandes végétales en Australie.)

Contacts presse

ALIZE RP

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

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