



Communiqué de presse

La foodtech STANDING OVATION, lauréate du concours d'innovation i-Lab 2022

Paris, le 5 juillet 2022 - STANDING OVATION, un acteur de la transition alimentaire, annonce être lauréat du 24e concours d'innovation i-Lab 2022 dans la catégorie *Accélérer la 3eme révolution agricole pour une alimentation saine, durable et traçable*. Ce concours, financé par le Programme d'investissement d'avenir, est organisé par le ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation en partenariat avec Bpifrance, récompense les start-up les plus innovantes depuis 1999.

STANDING OVATION accompagne la transition alimentaire en développant des substituts aux produits fromagers et laitiers, d'origine 100% non animale et sans lactose, en utilisant des protéines produites par fermentation microbienne, par un procédé appelé fermentation de précision. Cette méthode permet d'apporter aux produits finis une composition, notamment protéique, au plus proche de celle des produits conventionnels.

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 inacceptable par un nombre croissant de personnes.

Les caséines sont non seulement les protéines majoritaires du lait (plus de 80%), mais également celles qui permettent de faire cailler celui-ci en fromage, et de lui donner ses caractéristiques de fonte, ou de produire des fils. Grâce à un procédé simple, mais novateur, la société est capable de produire des caséines dans des fermenteurs, en l'absence de tout produit d'origine animale. Ces caséines peuvent ensuite être utilisées, avec d'autres produits d'origine végétale ou minérale, pour obtenir de véritables répliques de fromages traditionnels. Cette étape peut s'appuyer sur le savoir-faire traditionnel fromager, pour produire des types de produits aussi diversifiés que les fromages conventionnels.

« Le concours i-Lab est une véritable référence dans le monde de l'innovation et nous sommes fiers d'être lauréat. Nous allons continuer à développer notre procédé de production de caséines afin de contribuer à la transition alimentaire avec le maximum d'impact », déclare Romain Chayot, Directeur Scientifique de STANDING OVATION.

Le procédé de production de protéines de STANDING OVATION, est au stade du Pilote Industriel, avec des productions de l'ordre du kg. La société prévoit de placer ses premiers produits sur le marché dès 2024. Elle continue cependant son effort de R&D pour constamment améliorer ses performances et diversifier son offre.

Le concours d'innovation i-Lab

La 24e édition du concours d'innovation i-Lab, financé par le Programme d'investissement d'avenir (PIA) et opéré par Bpifrance, a pour objectif de détecter des projets de création d'entreprises de technologies innovantes et soutenir les meilleurs d'entre eux grâce à une aide financière et un accompagnement adapté. Le soutien financier peut, selon les projets, atteindre jusqu'à 600 000 €. En 23 ans d'existence, i-Lab est devenu un point de passage privilégié pour les porteurs de projets innovants et un label de qualité unanimement reconnu par les investisseurs deeptech, avec 3 629 lauréats pour 496 M€ mobilisés et 2 155 entreprises de technologies innovantes créées.

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 des substituts aux produits fromagers et laitiers, d'origine 100% non animale et sans lactose et les transforme en produits avec le même goût et les mêmes avantages. <https://standing-ovation.co/>