



La Presse

La Presse Affaires, lundi 2 mars 2015, p. LA PRESSE AFFAIRES5

À ma manière

Des insectes pour nourrir le monde

Marc Tison

Mais comment ai-je pu réussir ce coup-là? Chaque semaine, un (ou une) entrepreneur nous raconte par quels moyens il a concrétisé un projet important.

Soudainement, ils avaient avalé de travers.

«Nous étions cinq étudiants qui n'avaient jamais cultivé les insectes, et on avait gagné 1 million de dollars pour les cultiver.» Problème.

Shobhita Soor faisait partie de l'équipe de cinq étudiants au MBA de l'Université McGill qui a remporté en septembre 2013 le prestigieux concours Hult, doté d'un prix de 1 million de dollars pour le lancement d'une entreprise à vocation sociale. Des milliers d'équipes de toutes provenances y participent. En 2013, le thème du concours était l'insécurité alimentaire.

«Le fond de notre idée, c'est qu'on a découvert qu'il y avait plus de 2 milliards de personnes qui consomment des insectes, explique la jeune Montréalaise. Mais il y a beaucoup de problèmes autour de cette consommation. Le prix est très élevé. Les gens les attrapent un par un. La cueillette dépend de la saison, du climat, du terrain.»

En somme, l'approvisionnement n'est pas constant. Leur solution: «On essaierait de les élever.»

Après une victoire régionale, en mars 2013, McGill leur a accordé des fonds pour étoffer le projet en vue de la grande finale.

Deux par deux, les étudiants ont visité la Thaïlande, le Mexique, le Kenya, le Ghana. Ils ont appris «comment cultiver les insectes, quel est le marché, lesquels peuvent être consommés», affirme Shobhita Soor.

A-t-elle goûté au produit?

«Oui, des grillons, des larves de charançons, des sauterelles, des fourmis...»

Une préférence?

«Les larves.»

Et ils ont gagné le prix Hult, qui leur a été remis à New York par l'ex-président des États-Unis Bill Clinton.

«Après, il fallait commencer.»

Mais par où?

D'abord le Mexique

Ils se sont d'abord rendus au Mexique. «C'était la fin de la saison des sauterelles et nous sommes allés voir si on pouvait en capturer pour fonder une colonie de départ», raconte Shobhita Soor, vice-présidente du marketing d'Aspire, l'entreprise fondée par les étudiants.

Ils ont installé une ferme dans l'État d'Oaxaca, où ils continuent à apprendre un métier qui n'existait pas.

«Nous n'avons pas eu un grand succès parce qu'il n'y a pas beaucoup d'information sur la manière de cultiver les sauterelles. Il y en a beaucoup sur la culture des grillons ou des ténébrions, mais pas pour les sauterelles.»

Les oeufs mettent beaucoup de temps à éclore, ce qui ralentit la production. «On essaie de raccourcir ce délai»,

explique-t-elle.

Ensuite le Ghana

Aspire s'est établie au Ghana au début de 2014.

L'entreprise a conclu un partenariat avec l'Université du Ghana pour créer une première colonie de larves de charançons. «Ce partenariat était très important parce que la culture est très différente là-bas. On était un peu nerveux dans le contexte de l'Afrique de l'Ouest. C'était une façon plus rassurante de commencer», explique Shobhita Soor, responsable des opérations au Ghana.

Elle y a passé tout l'été 2014 et elle y retourne à la fin du mois - tout ça à travers les études qu'elle achève. «Il fallait trouver un local, engager du personnel. Il y a beaucoup de défis pour lancer une entreprise au Ghana, sur le plan de l'infrastructure, de l'électricité, etc.»

Pour l'instant, l'entreprise vend ses délicieuses larves aux restaurants et aux particuliers qui viennent les acheter à la ferme. «Nous les vendons fraîches, mais notre but, au mois de mars, est de lancer un produit qui se préserve.»

Et les États-Unis

Paradoxalement, le marché le plus actif est aux États-Unis.

«Il y a un marché de consommateurs très préoccupés par la provenance de leurs protéines et par l'impact de leur alimentation sur l'environnement.»

Depuis six mois, l'entreprise cultive les grillons dans une ferme à Austin. Les grillons sont grillés au four et réduits en poudre. «Ça a un goût rôti et ça goûte un peu les noix.»

La clientèle est surtout constituée de petites entreprises. «Elles font des produits alimentaires qui sont enrichis avec la poudre: des biscuits, des barres de céréales, des croustilles...»

La bonne recette

L'entretien avec Shobhita Soor se tient dans les bureaux montréalais de **Richter**. Inspiré par le projet des cinq étudiants, le **cabinet** de services financiers et comptables vient de créer un programme de soutien à l'entrepreneuriat social, dont Aspire est le premier lauréat.

Sur les cinq étudiants qui formaient l'équipe d'origine, quatre travaillent toujours pour Aspire, dont son président, Mohammed Ashour. L'entreprise compte à présent 12 employés, dont 3 au Ghana et 4 au Mexique.

Son principal bureau se trouve à Austin, mais le siège social demeure à Montréal, où des travaux de recherche sur les insectes comestibles sont menés en collaboration avec l'Université McGill.

«On travaille avec eux à différents projets; par exemple, comment faire de la poudre plus fine, ou comment faire de la poudre de grillon soluble, pour que ça se mélange dans les liquides.» Une sorte de Nestlé Quick aux grillons, donc.

Aspire collabore également avec une entreprise montréalaise pour la fabrication d'«une poudre plus goûteuse». Qui goûte plus quoi? «Qui a un goût plus familier. Les grillons peuvent être un peu amers.»

Encadré(s) :

Aspire

L'enjeu: lancer une entreprise d'élevage d'insectes comestibles

La manière: apprendre la recette

Activité: élevage d'insectes comestibles pour combattre l'insécurité alimentaire

Fondation: 2013

Mohammed Ashour: président-directeur général

Shobhita Soor: vice-présidente du marketing

12 employés, dont 3 au Ghana et 4 au Mexique

Illustration(s) :

PHOTO DAVID BOILY, LA PRESSE

Shobhita Soor, vice-présidente marketing, fait partie des cinq étudiants qui ont lancé Aspire, une jeune entreprise qui propose des solutions à l'insécurité alimentaire, notamment par l'élevage d'insectes.

© **2015 La Presse inc., une filiale de Gesca. Tous droits réservés.**

Numéro de document : news·20150302·LA·0042

PUBLI-© news·20150302·LA·0042

Ce certificat est émis à **Miranda Piccolino** à des fins de visualisation personnelle et temporaire.

Date d'émission : **2015-03-02**

Le présent document est protégé par les lois et conventions internationales sur le droit d'auteur et son utilisation est régie par ces lois et conventions.