

Étude de cas Forward Food : Université Western

Un aperçu de la manière dont l'Université Western a réussi à développer ses options alimentaires d'origine végétale, saines et durables sur le campus



**Humane
World for
Animals™**

Anciennement appelée Humane Society
International/Canada

Photo : Makayla Dewit/Humane World for Animals



À propos des services alimentaires de l'Université Western

- L'Université Western, située à London, en Ontario, gère elle-même huit réfectoires dans ses résidences, plus de 20 points de restauration, comprenant des concepts internes et des franchises, ainsi que des services complets de traiteur et pour les conférences.
- Elle sert une communauté universitaire de 46 000 personnes, dont 42 000 étudiants provenant de plus de 126 pays.
- Ses réfectoires en résidence servent quotidiennement 6 000 étudiants pour le déjeuner, le dîner, le souper ainsi que des collations de fin de soirée, de septembre à avril.
- Ils proposent un cycle de menus de quatre semaines, avec des stations interactives en rotation et des menus spéciaux selon les événements, afin de répondre aux besoins et préférences alimentaires variés des étudiants.

Restauration au détail et services de traiteur

- Pendant les périodes académiques de pointe, les points de restauration au détail de l'Université Western accueillent plus de 12 000 clients par jour, incluant des étudiants, du personnel et des visiteurs. En été et pendant les vacances, seuls certains emplacements restent ouverts.
- L'équipe Traiteur et Conférences offre un soutien toute l'année aux étudiants, aux départements et au corps professoral sur le campus et à London. Elle propose des repas haut de gamme, des services de café, des arrangements durant l'été, des mariages et des banquets, garantissant une expérience fluide. Elle privilégie autant que possible les produits locaux afin d'améliorer la qualité de ses services.
- À travers ses trois unités opérationnelles, ses dépenses annuelles en nourriture et articles connexes dépassent 17 millions de dollars.



Un engagement en faveur de la durabilité



- Au cours des dix dernières années, l'Université Western a renforcé son engagement en faveur des Objectifs de développement durable des Nations Unies (ODD). Dans le classement Impact Rankings de The Times Higher Education, qui évalue les universités selon ces objectifs, l'Université Western se classe parmi les 25 meilleures institutions dans le monde depuis les trois dernières années.
- Cet engagement à mettre en pratique et à promouvoir la durabilité pour le bien de la société s'est ancré dans tous les aspects de la vie du campus et a servi de catalyseur pour revoir l'ensemble des menus de ses services de restauration.

Augmenter les options d'origine végétale

- Le développement des options d'origine végétale est devenu la pierre angulaire des efforts de durabilité de l'université, tout en répondant à la demande croissante pour des options plus diversifiées.
- Élargir ses options de plats d'origine végétale a exigé une approche réfléchie de la part de l'Université Western. Il a fallu mettre en place un processus pour identifier les lacunes et trouver des stratégies pour les combler.
- L'un des domaines offrant le plus de possibilités d'amélioration était dans le développement des compétences culinaires et des connaissances des chefs, y compris de la cheffe de cuisine, afin de se concentrer sur la cuisine d'origine végétale.



Étapes marquantes



Engagement Forward Food : En 2023, l'Université Western a signé l'engagement Forward Food, s'engageant à rendre ses menus plus riches en options d'origine végétale d'ici 2025.

Transformations des menus : À travers toutes ses unités culinaires, l'université a mis l'accent sur la formation aux techniques de cuisine d'origine végétale et a intégré de nouvelles recettes à ses menus. L'objectif de proposer un menu contenant 40 % d'options d'origine végétale dans les réfectoires des résidences a été fixé, qui a été atteint fin 2023. Pour l'année universitaire 2024-2025, leurs menus atteignent maintenant 47 % d'options d'origine végétale.

Un diététiste agréé : En 2023, l'Université Western a embauché son premier diététiste agréé, ce qui a renforcé sa capacité à ajuster ses menus de manière stratégique et intentionnelle. Avoir un diététiste dans l'équipe pour maintenir le cap a été un élément clé de leur réussite actuelle.

Une formation culinaire pour enrichir les compétences des chefs

- En mai 2023, l'Université Western et Forward Food ont organisé conjointement une formation culinaire de deux jours axée sur la cuisine d'origine végétale.
- Cette formation a réuni 24 chefs des universités Western, Guelph, McMaster et de Windsor. Les participants ont exploré les façons de préparer de délicieux plats végétaliens nutritifs.
- Des invités de l'université et de la communauté locale ont participé à un dîner de dégustation, où les plats d'origine végétale ont été chaleureusement accueillis.
- L'événement a mis en lumière les avantages de l'alimentation végétale, pour le bien-être animal, la santé et la durabilité, tout en démontrant la polyvalence et la saveur des ingrédients d'origine végétale.



Londres | Nouvelles

Western U prévoit de proposer 40 % des plats du menu de ses résidences à base de plantes d'ici 2024

Par Jenn Basa

Publié : 3 mai 2023 à 14h32 HAE



Accéder à l'article complet [ici](#)

Londres

Des chefs des universités de l'Ontario se forment pour répondre aux demandes des étudiants en matière d'aliments à base de plantes

À l'université Western de Londres, par exemple, 40 % des menus des résidences étudiantes seront à base de plantes d'ici janvier



Michelle Both · CBC News · Publié le 4 mai 2023 à 5 h 00 HAE | Dernière mise à jour : 4 mai 2023



Manoj Kumar, chef à la résidence Delaware Hall de l'Université Western, prépare un bol de pois chiches marocain dans le cadre d'une formation culinaire végétalienne de deux jours à l'université de London, en Ontario. (Michelle Both/CBC)

Accéder à l'article complet [ici](#)

“

Augmenter l'offre de plats d'origine végétale sur le campus est un processus progressif, qui prend du temps. Il est essentiel d'établir des objectifs modestes et réalistes et de créer une culture culinaire qui valorise la cuisine d'origine végétale, et c'est ainsi que nous avons pu avancer dans cette importante initiative.

—**Kristian Crossen**

Chef de cuisine, Université Western





Les prochaines étapes pour l'Université Western

- Western est sur le point d'atteindre son objectif d'avoir un menu composé à 50 % de plats d'origine végétale dans ses réfectoires. L'un de ses principaux objectifs est maintenant d'accroître la diversité des recettes végétales dans son cycle de menus de quatre semaines. Proposer une variété de plats attrayants est essentiel à l'expérience des étudiants en résidence.
- À plus long terme, l'université construit une nouvelle résidence de 800 places qui verra le jour dans les années à venir. Cette résidence comprendra un grand réfectoire qui servira les résidences voisines, facilitant la préparation de repas en grande quantité et diversifiant les options d'origine végétale proposées aux étudiants.

Collaborer avec Forward Food

Collaborez avec notre équipe Forward Food pour développer vos offres de plats d'origine végétale dans vos menus.

Obtenez un accès gratuit à des formations culinaires, des recettes, du soutien marketing et plus encore.

forwardfoodcanada@humaneworld.org

www.forwardfood.org/canadafr

