

## GEMRCN 2015 : De la nouveauté en nutrition pour la restauration collective

**Le comité nutrition du GEM-RCN\*** a publié une mise à jour 2015 de sa recommandation Nutrition accompagnée de 6 fiches thématiques pour la restauration collective. Cette publication fait partie des documents phares dont s'inspire **Coralys** pour orienter l'élaboration des menus et la qualité nutritionnelle des plats, en l'occurrence ceux destinés à la restauration collective scolaire.

Les recommandations nutrition GEMRCN déjà émises sont reconduites, dans leur grande majorité.

### Outils disponibles pour faciliter la mise en œuvre

Dans cette version 2015, **la fréquence** d'apparition des plats reste la clé et l'outil principal du GEMRCN.

**Coralys** s'inspire de ces grilles pour élaborer les menus dans les écoles, une aide à la construction des menus, y compris des plans menus, des recettes.

Le GEMRCN 2015 s'accompagne de **six fiches inédites de recommandations nutritionnelles** : plats protidiques, produits laitiers dont les desserts lactés, petite enfance, milieu scolaire, personnes âgées, milieu carcéral. Chaque fiche fait la synthèse des recommandations et propose des conseils pratiques de mise en œuvre, en lien avec chaque thématique.

La recommandation GEM-RCN 2015 et les 6 fiches associées seront mises à jour après la révision des **repères de consommation du PNNS 4** (volet 4 du Programme national nutrition santé).

\* Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition

Source :

*Ministère de l'Economie, 2015. Recommandation nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN). Version 2.0 – Juillet 2015 (mettant à jour la version 1.3 – Août 2013). <http://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>*