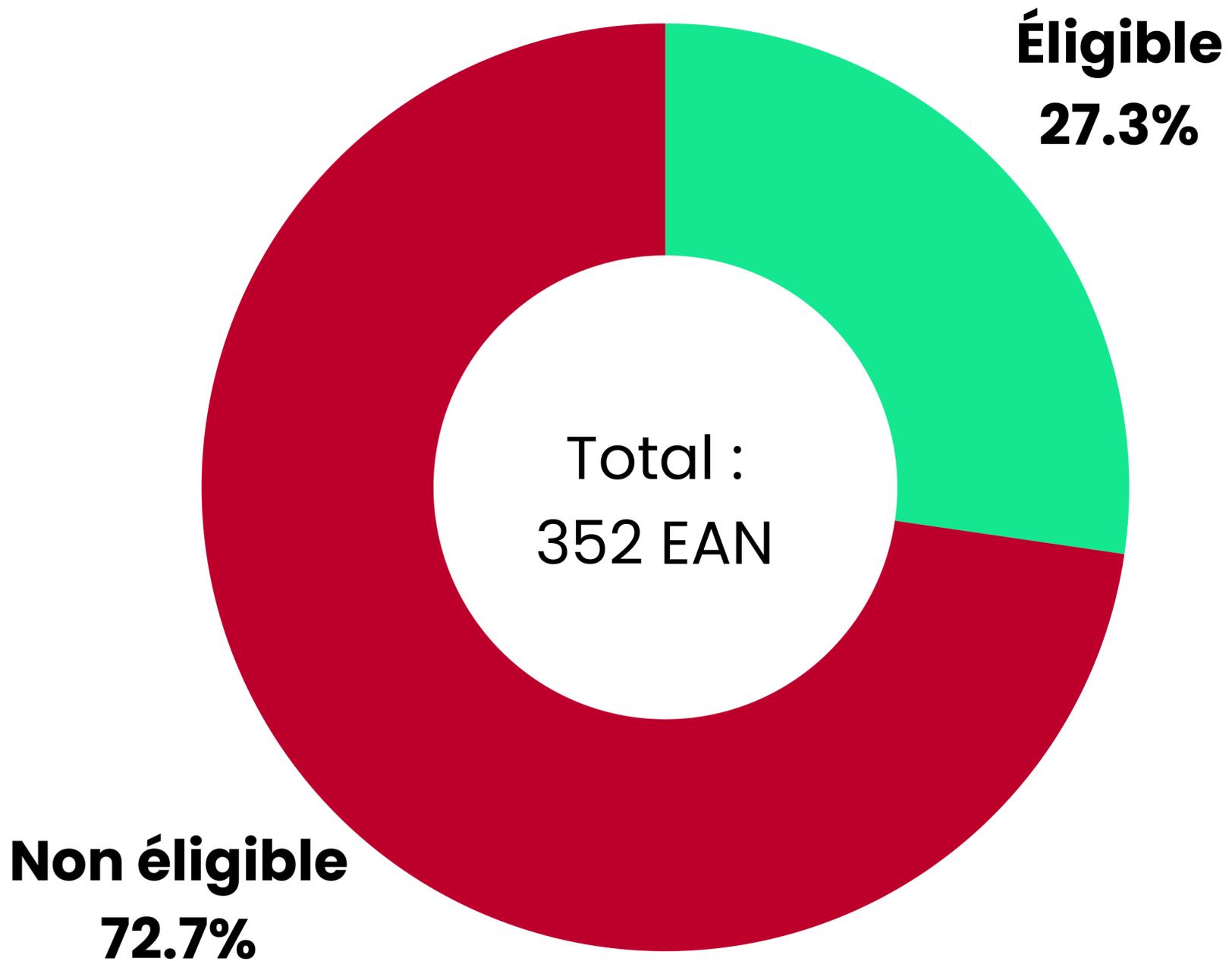




**Rayon traiteur
végétal :
une part notable
de produits
ultra-transformés !**

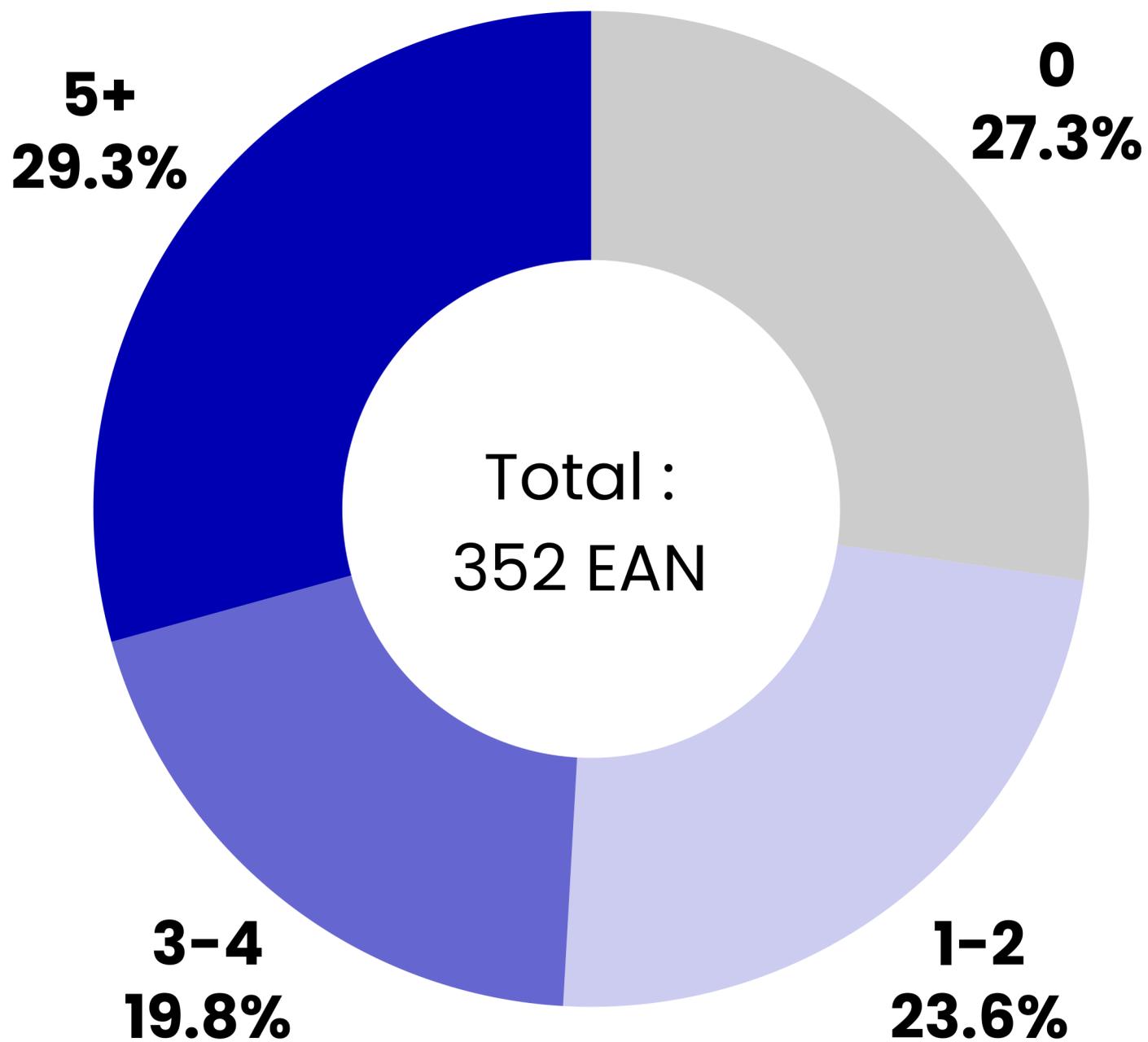


Répartition de l'offre selon le référentiel Goûm - Allégation Ingrédients simples



TOP 3 des matières protéiques présentes
dans l'offre Traiteur végétal :
blé (39,8%) ; soja (25,3%) ; pois (13,9%)

Répartition de l'offre selon le nombre d'Ingrédients Ultra-Transformés (IUT)



Moyenne : 2,9 IUT
Maximum : 13 IUT

Point méthodologique

Le périmètre de l'étude est constitué des produits actifs en 2023 de la catégorie Traiteur végétal LS (352 EAN), sur le périmètre HMSM+PROXI+ECOM+HD.

L'identification du caractère végétal est basé sur une certification (type V-Label) ou un tag catégoriel, déclaré ou identifié on-pack.

- Étape #1 - Définition du périmètre à analyser et paramétrage
- Étape #2 - Extraction de l'allégation Goûm et des ingrédients ultra-transformés pour chaque produit du périmètre
- Étape #3 - Agrégation des résultats



À l'appui de la littérature scientifique, le cahier des charges GOÛM bannit plus de 500 ingrédients ultra-transformés obtenus par synthèse chimique, par biosynthèse ou par cracking alimentaire excessif.

**Vous souhaitez en
savoir plus ?**
contact@scanup.fr



ScanUp