## Projet FoodFlix

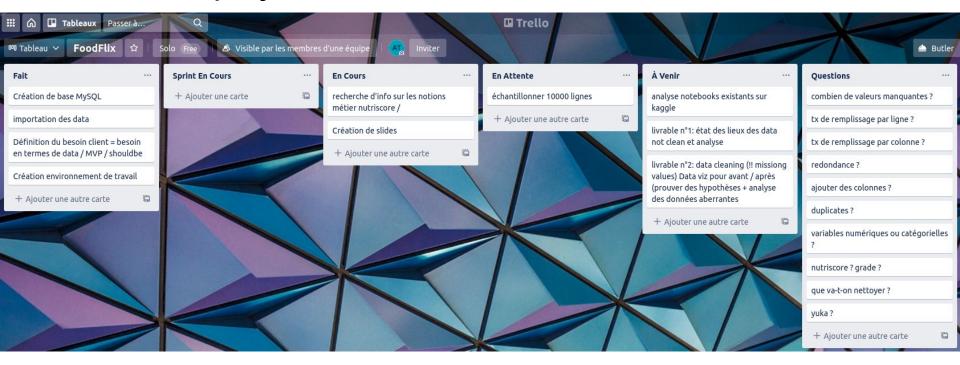
### Application

Recommandation du meilleur produit à un utilisateur selon un mot-clé ou un ensemble de mot-clés.

MVP (Minimum Viable Product):

- Meilleur produit = meilleur Nutri-Score
- Sélection des données pour la France

### Gestion de projet sur l'outil Trello



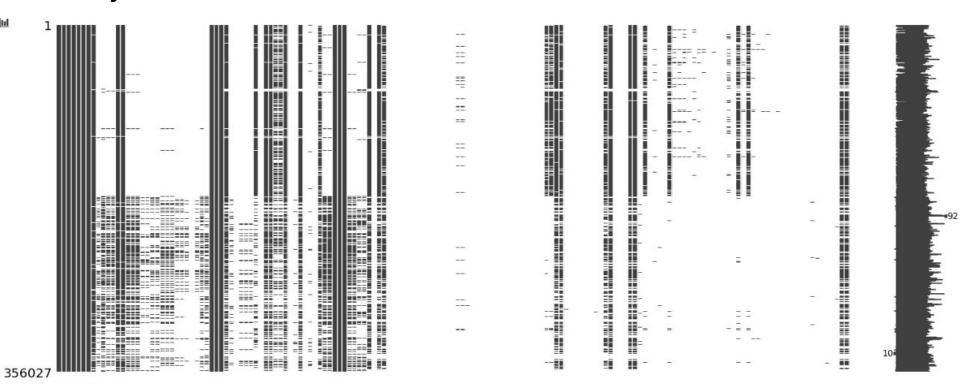
# 1. Analyse de la donnée

### Source des données

Le dataset disponible sur le site Kaggle vient de Open Food Facts, base de données gratuite, libre et collaborative de produits alimentaires autour du monde, avec les ingrédients, allergènes, des informations nutritionnelles et toutes les informations que nous pouvons trouver sur les étiquettes des produits.

Cette base de données est constituée de 356027 lignes et 163 colonnes.

### Analyse de la donnée



## Nutri-Score, c'est quoi?

- Un logo apposé en face avant des emballages qui informe sur la qualité nutritionnelle des produits sous une forme simplifiée et complémentaire à la déclaration nutritionnelle obligatoire (fixée par la réglementation européenne)
- Basé sur une échelle de 5 couleurs : du vert foncé au orange foncé
- Associé à des lettres allant de A à E pour optimiser son accessibilité et sa compréhension par le consommateur











Source: santepubliquefrance.fr

### Comment est-il attribué?

Le logo est attribué sur la base d'un score prenant en compte pour 100 gr ou 100 mL de produit, la teneur :

- en nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques, huile de colza, de noix et d'olive),
- et en nutriments à limiter (énergie, acides gras saturés, sucres, sel).

Après calcul, le score obtenu par un produit permet de lui attribuer une lettre et une couleur.

Source: santepubliquefrance.fr

### Compréhension métier

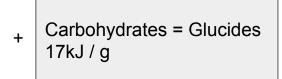
Fat = Lipides = Matières grasses 37kJ / g

CONTIENT

Saturated Fat = Acides gras saturés

AG Monoinsaturés (Oméga 9)

AG polyinsaturés (Oméga 6, Oméga 3)



Proteins = Protéines 17kJ / g

=> ÉNERGIE

CONTIENT

Sugars = Sucres

CONTIENT

sucrose
glucose
fructose
lactose
maltose
maltodextrins

starch = amidon polyols fiber = fibres

> 1 calorie = 4,18 joules 1g de sel = 400mg de sodium

### Analyse de la donnée

L'analyse de la donnée brute se fait dans un Jupyter Notebook <a href="https://github.com/ATelders/foodflix/blob/main/notebook/2021-03-20-at-raw-data-analysis.ipynb">https://github.com/ATelders/foodflix/blob/main/notebook/2021-03-20-at-raw-data-analysis.ipynb</a>

et dans un rapport Pandas profiling, dans lequel on visualise pour chaque colonne les informations suivantes :

- **Type inference**: detect the types of columns in a dataframe.
- **Essentials**: type, unique values, missing values
- **Quantile statistics** like minimum value, Q1, median, Q3, maximum, range, interquartile range
- **Descriptive statistics** like mean, mode, standard deviation, sum, median absolute deviation, coefficient of variation, kurtosis, skewness
- Most frequent values
- Histograms
- **Correlations** highlighting of highly correlated variables, Spearman, Pearson and Kendall matrices
- **Missing values** matrix, count, heatmap and dendrogram of missing values
- **Duplicate rows** Lists the most occurring duplicate rows
- **Text analysis** learn about categories (Uppercase, Space), scripts (Latin, Cyrillic) and blocks (ASCII) of text data

## 2. Sélection des données

#### Sélection des colonnes

- 1. Suppression de 75 colonnes vides à 99 %
- 2. Sélection de colonnes utiles pour notre application
- product name + brands
- ingredients\_text (on peut déduire les allergènes de la liste des ingrédients)
- nutrition grade
- fiber 100g
- proteins\_100g
- energy 100g
- fat 100g
- saturated fat 100g
- carbohydrates\_100g
- sugars\_100g
- salt\_100g

Le nutriscore prend en compte les données indiquées en rouge et en vert

Cependant il manque le taux de fruits /légumes /légumineuses / fruits à coque / huile de colza / noix / olive qui ont été éliminés à l' étape1 (ex : colonne 'fruits-vegetables-nuts\_100g' : 3228 lignes non nulles sur 352799 -> moins de 1%)

### Sélection des données

#### Observations:

Il y a beaucoup de colonnes vides ou quasi vides.

Je décide de supprimer les colonnes vides à 99% dans un premier temps.

Dans un second temps, je choisis les colonnes nécessaires au calcul du nutriscore. Je décide de garder la colonnes 'fruits et légumes' même si elle est très peu renseignée. Je garde aussi les allergènes, bien qu'on puisse les déduire de la colonne ingrédients, qui est elle même très incomplète.

### Pandas profiling report

Données brutes : échantillon de 10000 lignes

https://htmlpreview.github.io/?https://github.com/ATelders/foodflix/blob/main/results/profiling\_raw.html

Données nettoyées : échantillon de 10000 lignes

https://htmlpreview.github.io/?https://github.com/ATelders/foodflix/blob/main/results/profiling\_intermediate.html

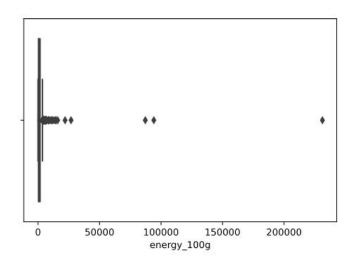
Sélection des produits français. (MVP)

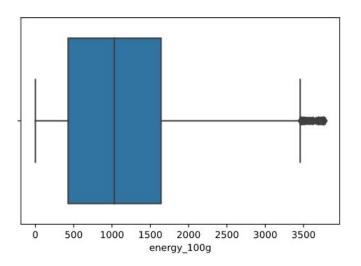
Il y a beaucoup d'erreurs lexicales dans la colonne 'countries'. Certains produits ont le nom du pays, tandis que d'autres ont des abréviations telles que 'fr', 'be' ... Certains produits ont plusieurs pays.

On décide de regrouper les valeurs contenant 'fr' dans la colonne 'countries', et de les renommer 'France'.

Ceci permet de sélectionner les produits fabriqués et/ou transformés en France, en incluant les produits multi-origines.

Suppression des valeurs aberrantes pour l'énergie par 100g. Elle ne peut être supérieure à 3800 kJ. Les valeurs maximales (3700-3800) correspondent à des huiles.





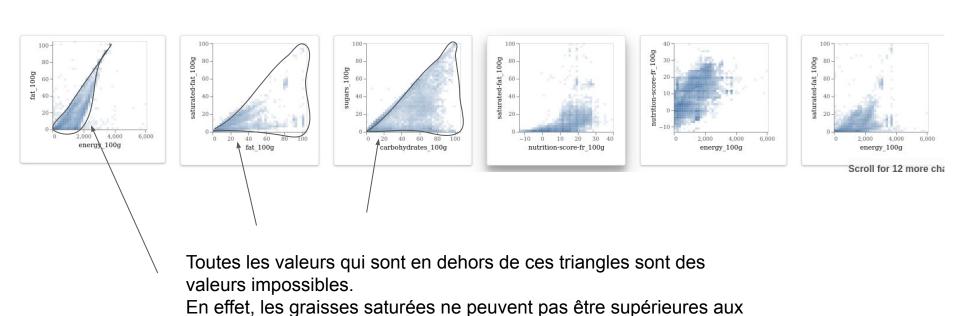
Avant Après

Suppression des valeurs aberrantes pour les données nutritionnelles par 100g. Ces valeurs ne peuvent être inférieures à 0 ou supérieures à 100.

La somme des 'carbohydrates', 'fat' et 'proteins' ne peut être supérieure à 100g.

Suppression des lignes où aucune donnée nutritionnelle n'existe, ces lignes ne permettent pas de calculer un nutriscore.

### Lux report



lipides, les sucres aux glucides, etc.

## Recalcul de l'énergie

À partir des colonnes 'fat\_100g', 'carbohydrates\_100g' et 'proteins\_100g'

energy\_100g
Real number (R>0)

HIGH CORRELATION

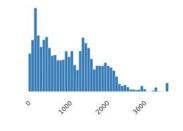
.....

calculated_energy
Real number (R≥0)

HIGH CORRELATION MISSING

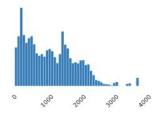
Distinct	2245
Distinct (%)	22.6%
Missing	57
Missing (%)	0.6%
Infinite	0
Infinite (%)	0.0%
Mean	1115.18276

Minimum	0
Maximum	3766
Zeros	79
Zeros (%)	0.8%
Negative	0
Negative (%)	0.0%
Memory size	78.2 KiB

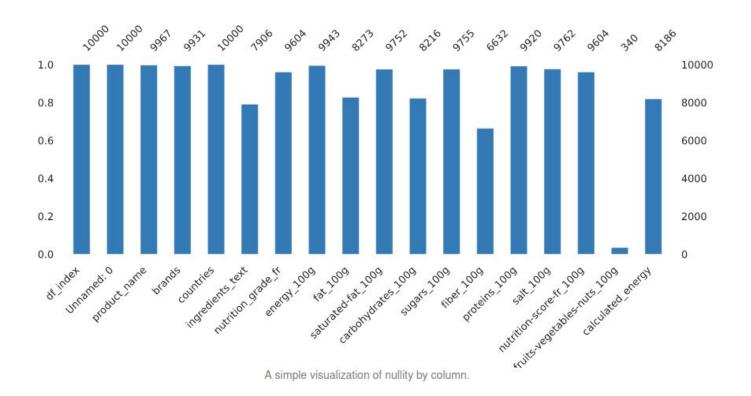


Distinct	6171
Distinct (%)	75.4%
Missing	1814
Missing (%)	18.1%
Infinite	0
Infinite (%)	0.0%
Mean	1103.202935

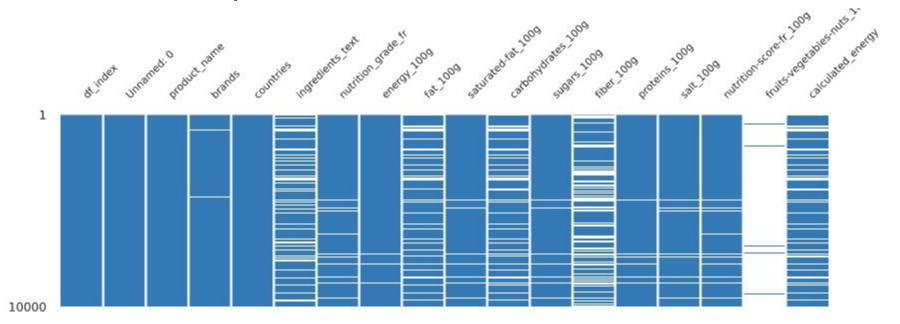
Minimum	0
Maximum	3968.2
Zeros	83
Zeros (%)	0.8%
Negative	0
Negative (%)	0.0%
Memory size	78.2 KiB



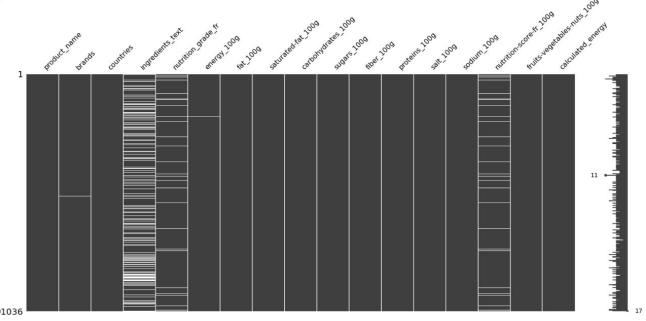
### Données manquantes

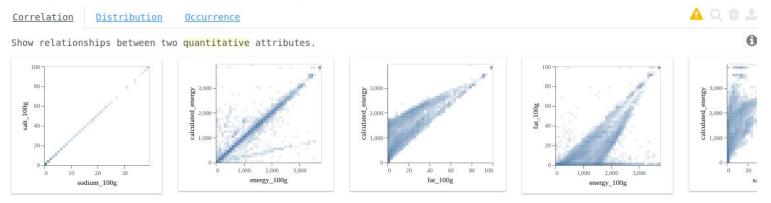


### Données manquantes

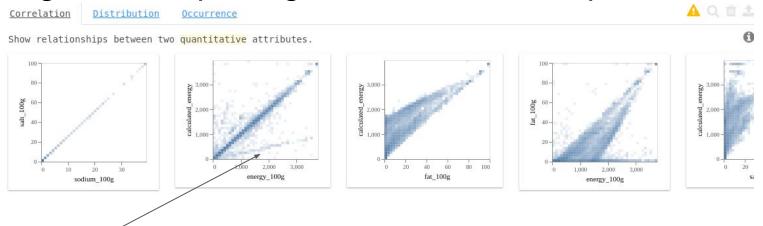


Pour les catégories utiles au calcul du nutriscore, nous remplissons les valeurs manquantes par 0.





On remarque ici que le sel et le sodium sont directement corrélés. En effet, la valeur du sodium pour le calcul du nutriscore est calculée à partir du taux de sel. On pourrait choisir de ne garder qu'une seule des deux colonnes.



On remarque ici une ligne plus légère dans la relation entre l'énergie calculée en fonction du taux d'énergie pour 100g des données d'origine.

Une hypothèse est que c'est une erreur d'irrégularité, car la ligne fait penser à la valeur convertie en kilocalories.

#### **Nutrition-score**

Il sert à calculer la note du nutriscore (ou nutrigrade)

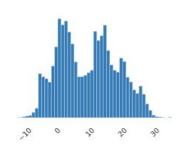
Après nettoyage, nous avons 4% de données manquantes pour lesquelles il faudra essayer de recalculer à partir des colonnes

nutrition-score-fr\_100g
Real number (R)

MISSING
ZEROS

Distinct	48
Distinct (%)	0.5%
Missing	396
Missing (%)	4.0%
Infinite	0
Infinite (%)	0.0%
Mean	8.833402749

Minimum	-13
Maximum	35
Zeros	500
Zeros (%)	5.0%
Negative	1529
Negative (%)	15.3%
Memory size	78.2 KiB



### Next steps

Calculer le 'nutrition-score-fr\_100g' et le 'nutrition\_grade\_fr'
Détecter toutes les valeurs aberrantes.

