# **URCA Reims**

# RAPPORT DE QUINZAINE

# PRÉVISION SUR LE **NUTRI-SCORE**



2023

**Brunet Alexandre Jupin Manon Ertas Elif** 

Gabet Léo

**Kpadondou Carlos Otogondoua Ememag** Jordhy Jean Jaurès

## **SOMMAIRE**

Introduction	1	3
1. Prem	nière quinzaine (du 06/10 au 20/10)	. 5
1.1.	Interface utilisateur	5
1.2.	Préparation des données	5
1.3.	Algorithme de prévision	6
2. Seco	onde quizaine	7
Conclusion.		8
Annexes		9
Table des aı	nnexes	0
Annexe 1. Titre de l'annexe		
Annexe 2	2. Titre de l'annexe	12
Annexe 3	Titre de l'annexe1	3
table des fig	gures1	4
Table des tableaux		
Table des matières		

#### INTRODUCTION

Depuis quelques années, l'émergence des enjeux environnementaux s'est accompagnée de la question de la santé et du bien-être physique par l'alimentation. Ces deux questions combinées, en plus de la volonté d'informer le consommateur, a poussé l'Etat a instauré une norme d'étiquetage des produits transformés : le nutri-score.

Cette norme classe les produits selon leur impact positif ou négatif pour la santé des consommateurs. Le classement en question est illustré par des lettres allant de A (très bon pour la santé) à E (très mauvais pour la santé). La base de ce classement repose sur les composants nutritionnels des produits. Notre objectif est de déterminer quels sont les éléments nutritionnels qui influent sur le classement des produits et dans quelle mesure.

Pour répondre à cette question, nous nous sommes appuyés sur une base de données regroupant un peu plus de 52 260 produits ayant chacun leurs caractéristiques nutritionnelles (variables explicatives) et leur nutri-score variable cible (tableau 1).

Variables	Description
energy_100g	Quantité de kilocalories pour 100g
fat_100g	Quantité de matières grasses pour 100g
saturated-fat_100g	Quantité de graisses saturées pour 100g
trans-fat_100g	Quantité de graisses transformées pour 100g
$cholesterol\_100g$	Quantité de cholestérol pour 100g
carbohydrates_100g	Quantité de carbohydrates pour 100g
sugars_100g	Quantité de sucres pour 100g
$fiber\_100g$	Quantité de fibres pour 100g
proteins_100g	Quantité de protéines pour 100g
salt_100g	Quantité de sel pour 100g
$sodium\_100g$	Quantité de sodium pour 100g
vitamin-a_100g	Quantité de vitamine A pour 100g
$vitamin-c\_100g$	Quantité de vitamine C pour 100g
calcium_100g	Quantité de calcium pour 100g
$iron\_100g$	Quantité de fer pour 100g
	Notre variable cible qui est décrite par des
nutrition_grade_fr	lettres allant de A à E exprimant la qualité
	nutritionnelle du produit.

Tableau 1 : Description des variables utilisées.

Cette base est présente sur le site de l'open-data du gouvernement<sup>1</sup>. Grâce à cela, nous allons mobiliser des outils d'apprentissage statistique pour qu'un consommateur, en entrant les informations du produit, puisse évaluer de la pertinence du nutri-score d'un produit (ou alors connaître le son nutri-score dans le cas où il n'y a pas accès).

 $<sup>^{1}\</sup> https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/open-food-facts-produits-alimentaires-ingredients-nutrition-labels/$ 

## 1. Première quinzaine (du 06/10 au 20/10)

#### 1.1. Interface utilisateur

Pour notre première interface, nous avons opté pour la simplicité en ne mettant à disposition que 3 renseignements (figure 1). Le but de cette première interface est de préparer le terrain pour la suite. En effet, on ne sait pas combien de variables, nous allons décider de conserver.

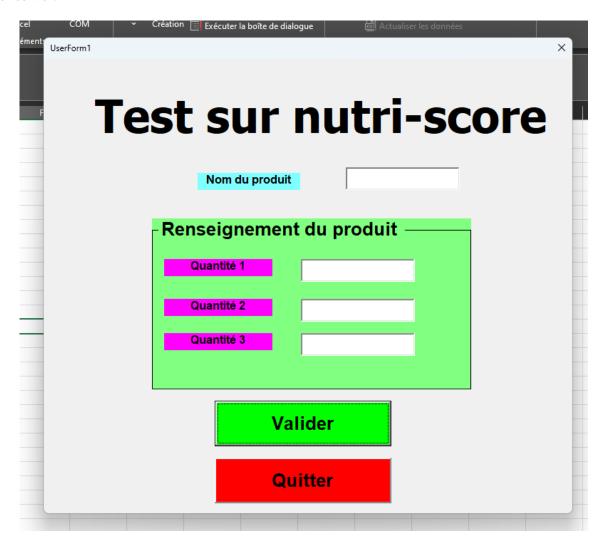


Figure 1 : Premiére interface.

#### 1.2. Préparation des données

Pour la préparation des données, en plus des variables que nous avons énumérées, il existe d'autres variables dans notre base de données. Cependant, celles-ci présentent soit des caractéristiques inutiles, soit une complexité qui les rend difficilement exploitables, ou encore une faible pertinence pour un utilisateur lambda. En conséquence, nous avons pris la décision

de les exclure de notre analyse. De plus, notre choix de focaliser notre attention sur les valeurs nutritionnelles renforce notre justification pour leur suppression.

### 1.3. Algorithme de prévision

Pour le choix de l'algorithme de prévision, nous hésitons entre plusieurs modèles : la régression linéaire et la régression logistique multi-groupe ordinale. Pour le premier, nous le connaissons bien et savons comment l'utiliser. De plus, nous avons pensé qu'il nous suffirait de convertir le Nutri-Score en chiffres (au lieu de A, B, C, D et E, nous aurions 1, 2, 3, 4 et 5). Ainsi, lorsque l'utilisateur renseigne les informations, la réponse sera comprise entre 1 et 5, que nous convertirons en lettres. Par exemple, si la réponse est 3, nous renverrons à l'utilisateur que le Nutri-Score est C. Dans le cas où la réponse de l'algorithme renvoie un chiffre non entier, nous avons pensé à arrondir pour conclure.

D'un autre côté, la régression logistique multi-groupe ordinale nous semble la plus appropriée pour notre objectif. En effet, il s'agit de groupes distincts plutôt que de simples valeurs quantitatives, et chaque groupe transmet un message spécifique à l'utilisateur. De plus, ces différents groupes suivent une logique ordinale (A est meilleur que B, B est meilleur que C, etc.), ce qui nous pousse à privilégier ce modèle plutôt que la régression linéaire. Ainsi, la réponse de l'algorithme fournira à l'utilisateur une probabilité associée à chaque groupe que nous visualiserons pour obtenir une vue d'ensemble de chaque groupe.

# 2. Seconde quizaine

## **CONCLUSION**

Tapez votre conclusion.

**A**NNEXES

# TABLE DES ANNEXES

Annexe 1. Titre de l'annexe	11
Annexe 2. Titre de l'annexe	12
Annexe 3. Titre de l'annexe	13

# Annexe 1. Titre de l'annexe

# Annexe 2. Titre de l'annexe

# Annexe 3. Titre de l'annexe

## **TABLE DES FIGURES**

Figure 1	: Premiére interface	,
8	1 1 0 1 1 1 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	

## TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Descri	iption des variables ut	ilisées
I doleda I . Desell	ipitoti des variacies ac	119003

## TABLE DES MATIERES

Introduction		3
1. Première quinzair	ne (du 06/10 au 20/10)	5
1.1. Interface util	isateur	5
1.2. Préparation d	des données	5
1.3. Algorithme d	de prévision	6
2. Seconde quizaine	·	7
Conclusion		8
Annexes		9
Table des annexes		10
Annexe 1. Titre de l'annexe		
Annexe 2. Titre de l'ar	nnexe	12
Annexe 3. Titre de l'ar	nnexe	13
table des figures		14
Table des tableaux		
Table des matières		