PROJET APPLICATION

Projet application pour une alimentation plus saine





RAPPEL PROBLÉMATIQUE





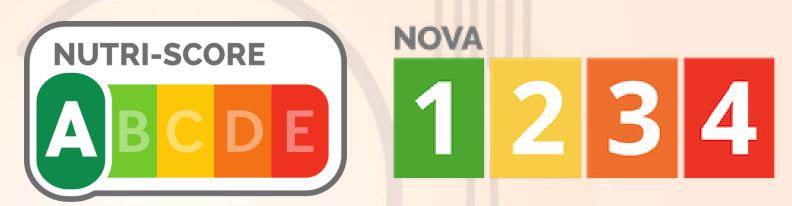
Santé Publique France lance un appel à projets pour trouver des idées innovantes en lien avec l'alimentation

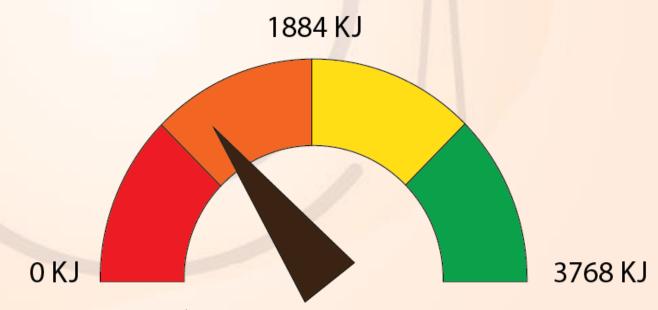




IDÉE APPLICATION

- Compteur de Joules
- Fixer les limites des macronutriments à limiter
- Favoriser les produits avec bon nutri-score et une bonne classification NOVA









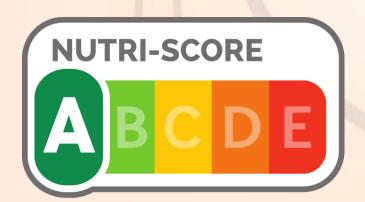
Rappel recommandations

Les éléments à éviter:

- Sel
- Sucre
- Graisses saturées
- Énergie

Les éléments à favoriser:

- Fibres
- Protéines
- Légumes Fruits et Noix



Les éléments à éviter:

Les éléments ultra-transformés

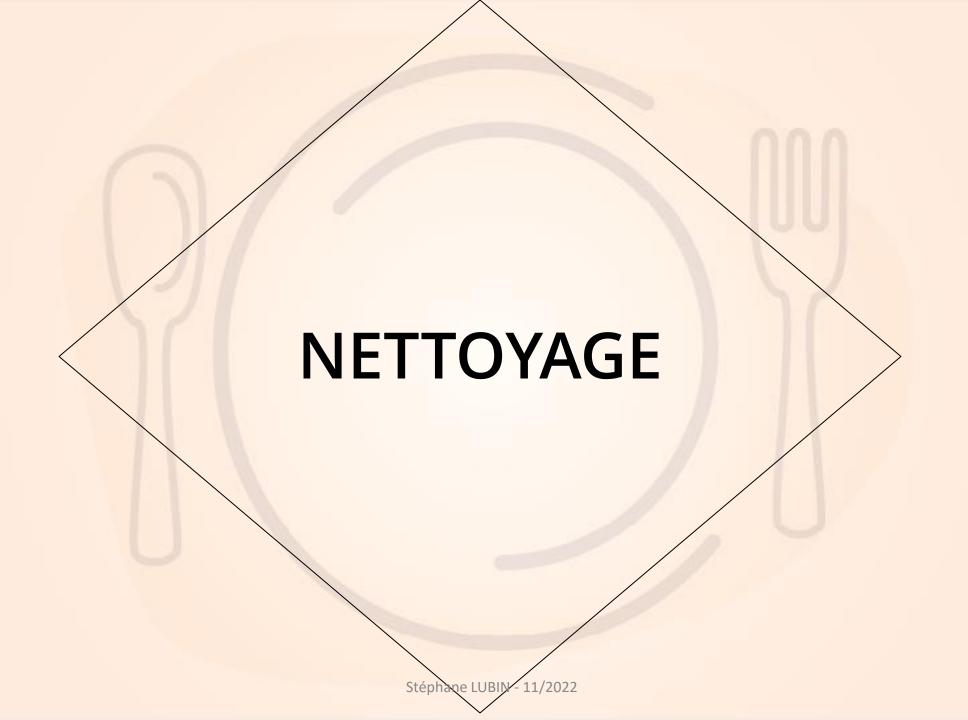
Les éléments à favoriser:

Les éléments avec le moins de transformation

1 2 3 4











Présentation du jeu de données

Variables Classification:

- Code
- Nom du produit
- Nutri-Score
- Score nutrition
- Classification NOVA
- Ingrédients
- URL

Contient des données sur les produits Lignes: 253678

Colonnes: 197

Variables Macronutriments pour 100g:

- Energie en kcal
- Lipides
- Graisses saturées
- Acides gras
- Glucides
- Sucres
- Fibres
- Protéines
- Fruits/Légumes et Noix
- Sel
- Sodium
- Alcool





Suppressions

Le pré-traitement:

- Produits sans code
- Produits sans nom
- Produits sans données présentes dans les variables : Lipides, Glucides et Protéines

Les traitements des Outliers:

- Passage des valeurs négatives en valeurs absolues
- Lignes dont des macronutriments sont supérieurs à 100g

Les cas particuliers:

- Produits dont les sucres sont supérieurs aux glucides
- Produits dont les acides gras et les graisses saturées sont supérieurs aux Lipides
- Suppression des produits dont la somme des Lipides, Glucides et Protéines est supérieur à 100g





Imputations

Imputation par 0

- Les additifs
- Les Fruits/Légumes et Noix
- L'alcool
- Les fibres

Imputation par le calcul

Calcul pour 100g:

Energy(kcal) = 9*Lipides+ 4*Glucides + 4*Protéines

Energy(kJ) = 4,1868*Energy(kcal)

L'energie ne peut pas dépasser les 3768 kJ





Imputation via le KNN Imputer

- Score Nutrition
- Energie
- Lipides
- Protéines
- Glucides

- Graisses saturées
- Acides gras
- Sel
- Sodium
- Sucres

Imputation via l'Iterative Imputer

- Classification NOVA puis conversion en entier

Imputation par attribution









ANALYSE EXPLORATOIRE





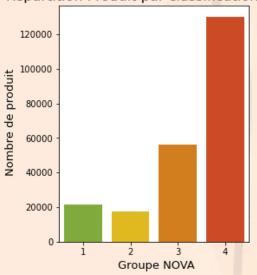
ANALYSE UNIVARIÉE



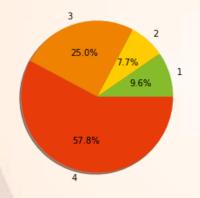


Variables qualitatives

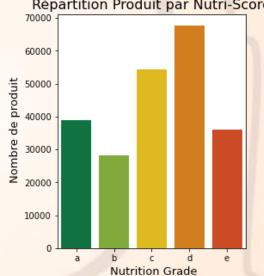
Répartition Produit par classification NOVA



Répartition Produit par classification NOVA



Répartition Produit par Nutri-Score



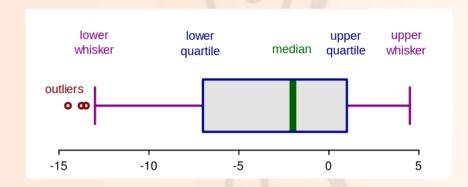
Répartition Produit par Nutri-Score

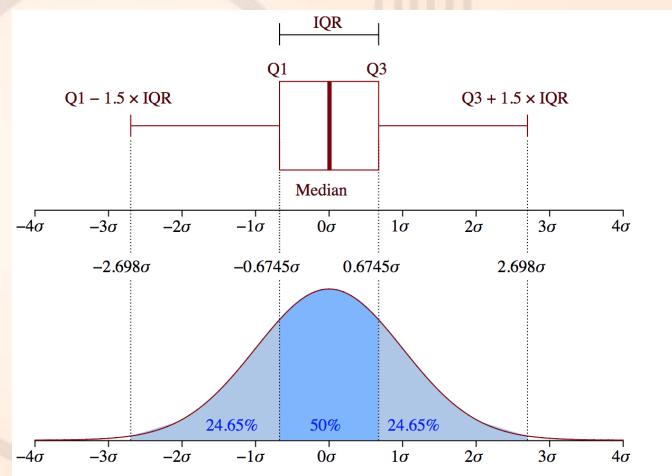






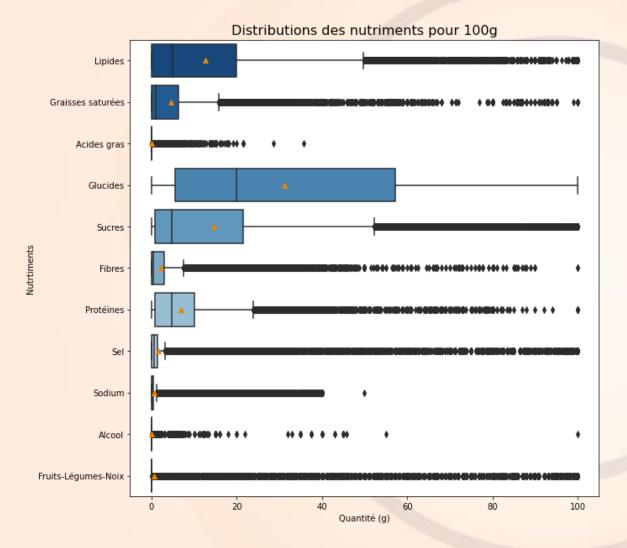
Variables quantitatives

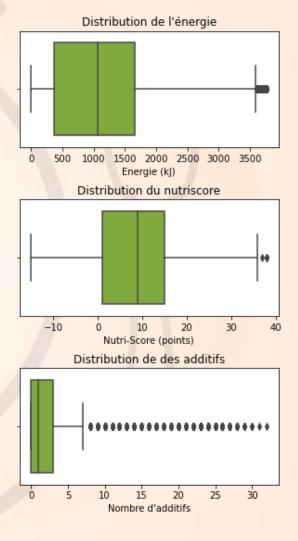












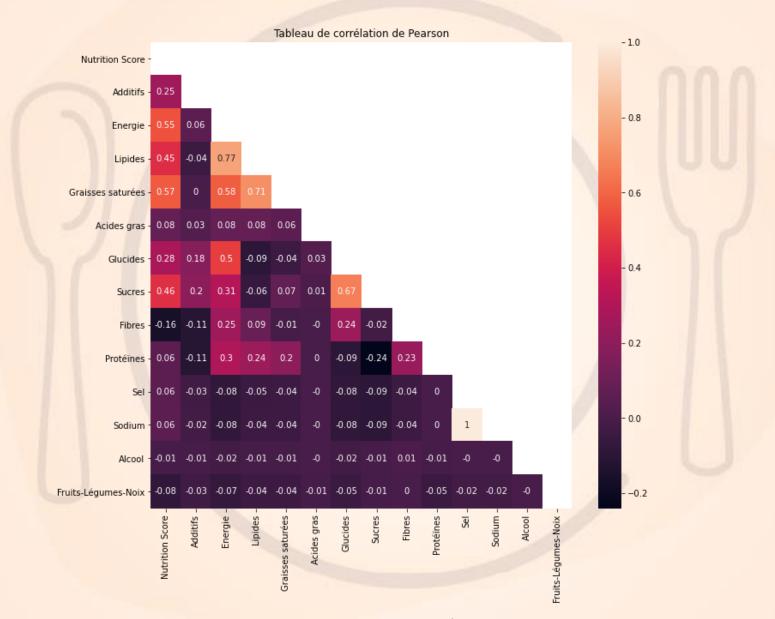




ANALYSE BIVARIÉE

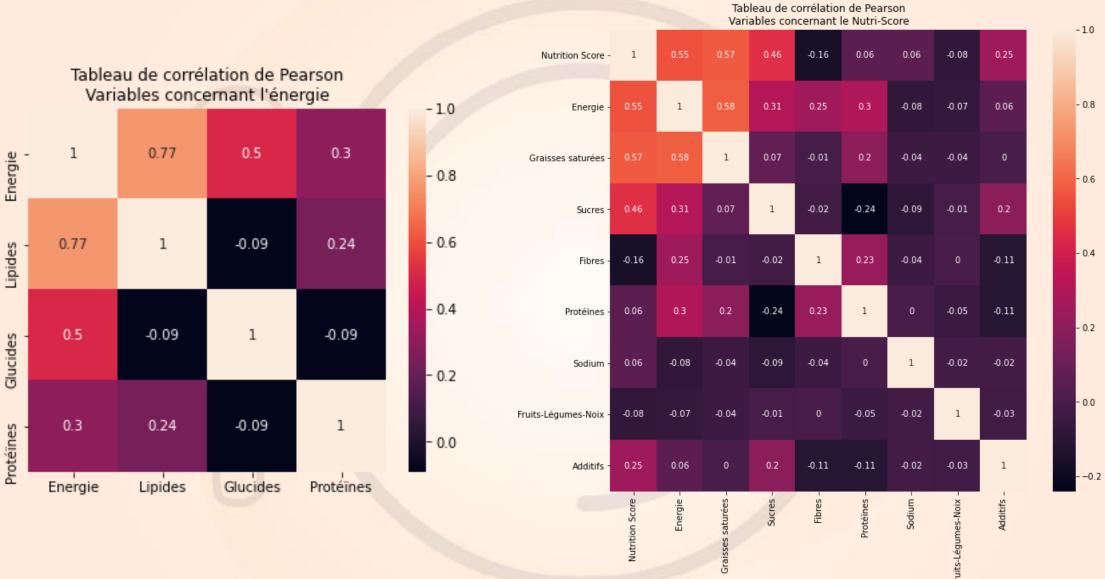
















ANOVA

Principe:

Tester si une variable qualitative et une variable quantitatives sont indépendantes ou s'il existe un lien

Hypothèse de validation:

- H0: Les variables cibles et le Nutri-Score sont indépendantes
- Ha: Il existe un lien

Conclusion:

p_value < 0,05 on rejetette H0 soit il existe un lien entre le Nutri-Score et les variables cibles

Variables Cibles

- Score Nutrition
- Energie
- Graisses saturées
- Sucres

- Fibres
- Protéines
- Sodium
- Fruits-Légumes-Noix

Observations:

- Forte corrélation de la variable Score nutrition
- Bonne corrélation des variables Graisses saturées, Energie, et Sucres





KHI-CARRE

Principe:

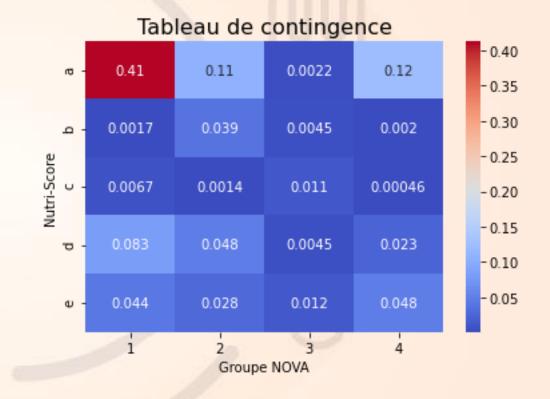
Tester si les variables qualitatives sont indépendantes ou s'il existe un lien

Hypothèse de validation:

- H0: Les variables Nutri-Score et Groupe NOVA sont indépendantes
- Ha: Il existe un lien

Conclusion:

p_value < 0,05 on rejetette H0 soit il existe un lien entre les 2 variables





ANALYSE MULTIVARIÉE





ANALYSE DES COMPOSANTES MULTIPLES

Permet de grouper des variables corrélées en variables synthétiques
 On peut observer les variables et leurs axes d'inertie à travers un cercle de corrélation

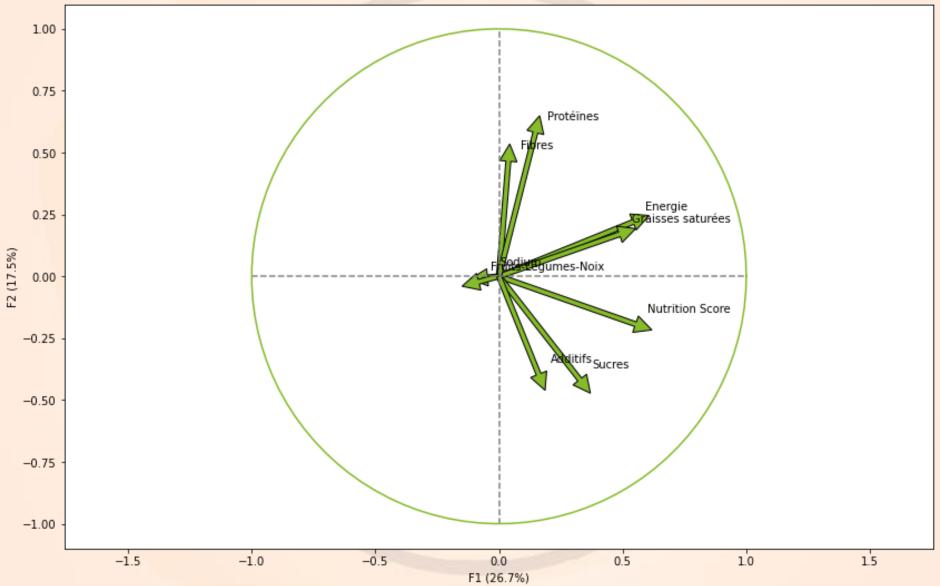
Observer la variabilité entre les individus

On peut observer les variabilité des individus à travers un nuage d'individus



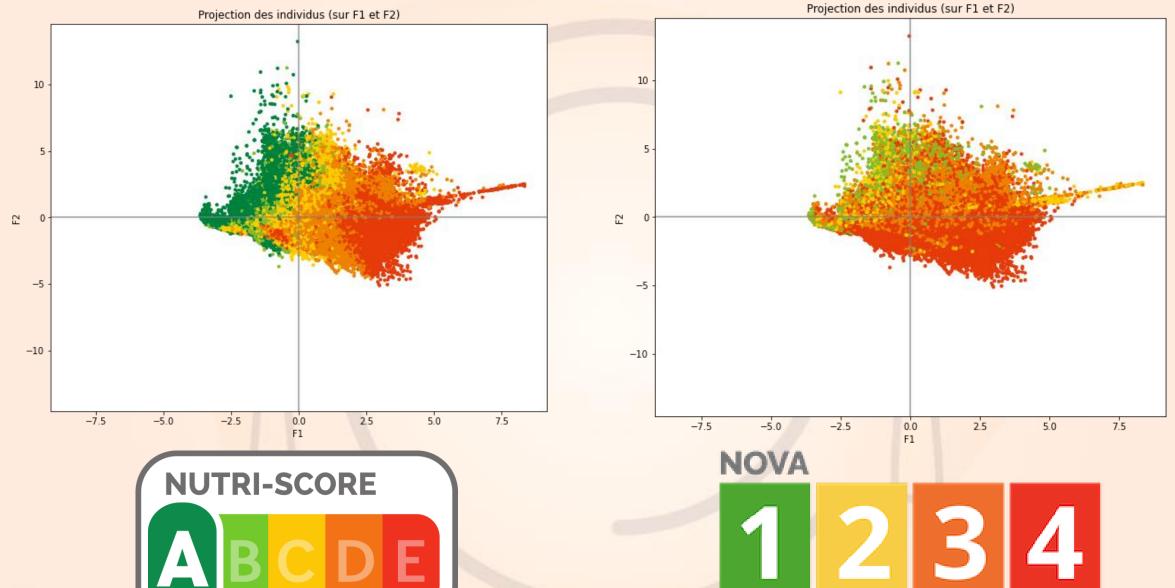


Cercle des corrélations (F1 et F2)



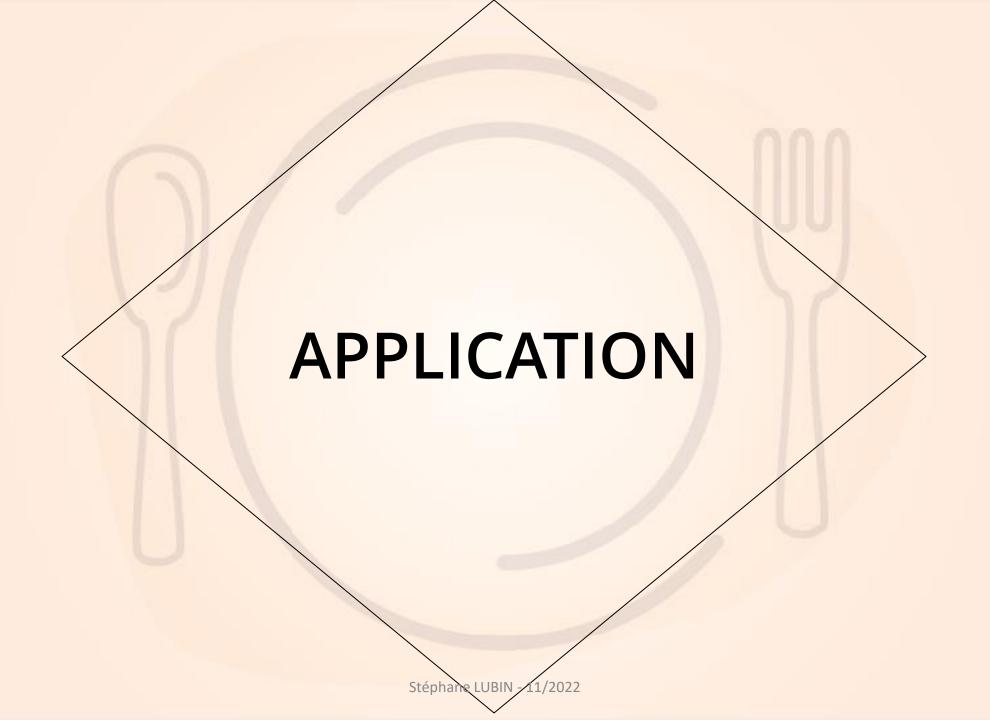
















Avantages:

- Contrôle de l'énergie
- Limitations des macronutriments à éviter
- Limitations des additifs
- Propositions des aliments les mieux classées

Public visé:

- Les sportifs
- Les personnes souhaitant surveiller leurs consommations de macronutriments
- Les personnes qui font un rééquilibrage alimentaire

1884 KJ



Avenir:

- Sélections des régimes spéciaux
- En accord avec l'évolution des classifications





MERCI POUR VOTRE ATTENTION

Sources:

https://quoidansmonassiette.fr/comment-est-calcule-le-nutri-score-logo-nutritionnel/

Mémoire DESU « Nutrition et Santé » - « EFFET DE LA SENSIBILISATION AU DEGRE DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS SUR LA COMPOSITION CORPORELLE » - JOHAN DEBRABANT



