

Une application au service de la santé publique

ETUDE DE FAISABILITÉ

EXPLOITATION DU JEU DE DONNÉES OPEN FOOD FACTS





Plan

Présentation de l'application envisagée

Opérations de nettoyage effectuées

Analyse Univariée

Analyse multivariée

Pertinence et Faisabilité

Synthèse et Conclusion



Présentation de l'application

Application: nutri-Lsi

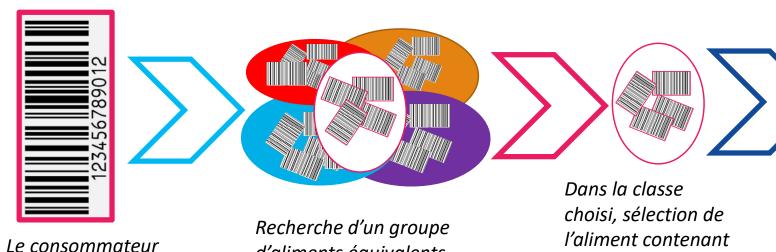
Beaucoup de problème de santé, sont dus à une mauvaise alimentation. Au-delà du problème d'obésité, il est très fréquent que des personnes mangent des aliments trop riches en certains nutriments particulier qui à force affaiblit voir détruit leur organisme.

Pour un produit donné l'application nutri-Lsi vise à proposer un produits moins riche en un nutriment donné.



Présentation de l'application

Principe de l'application nutri-Lsi



d'aliments équivalents (même classe) en terme alimentaire.

l'aliment contenant le moins de sel



Aliment avec moins de sel

renseigne son

aliment dans

l'application.

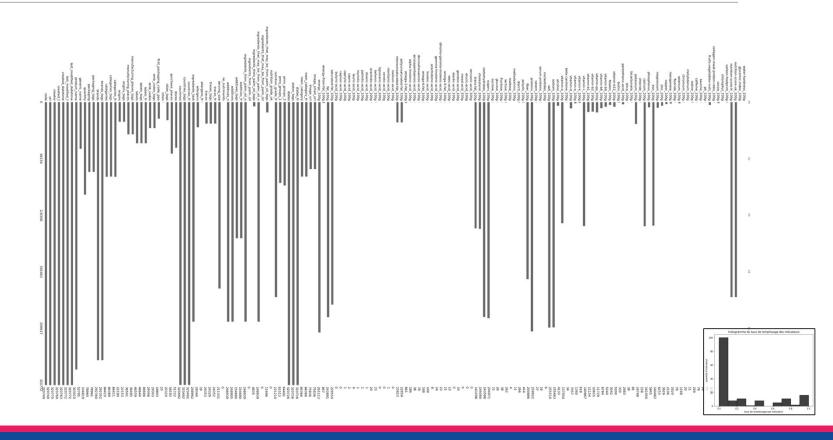


Présentation du dataset

310 k produits x 162 indicateurs

avec 106 colonnes numériques dont 16 vides

~50 masse nutriment



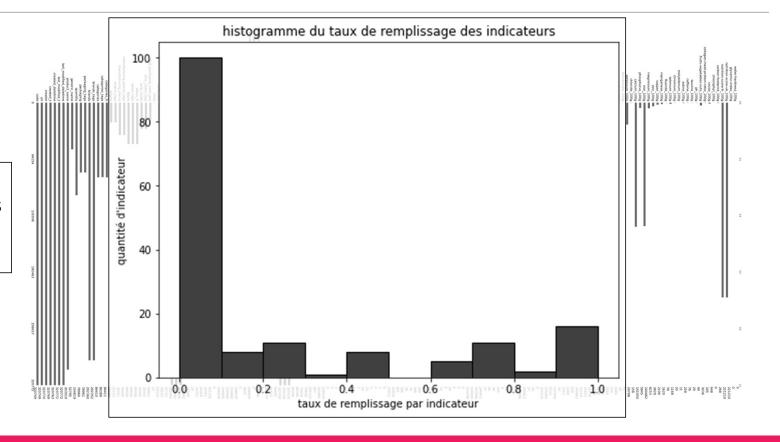


Présentation du dataset

310 k produits x 162 indicateurs

avec 106 colonnes numériques dont 16 vides

~50 masse nutriment





nettoyage en 6 étapes

- 1 Suppression des indicateurs entièrement NaN
- 2 suppression des duplicata dans l'indicateur « code »
- 3 Suppression des indicateurs non utilisés (colonne vide ou nulle)
- 4 Suppression des lignes dont les indicateurs « non-identitaire » sont NaN

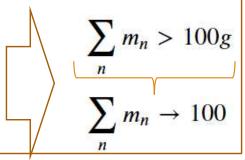


5 -

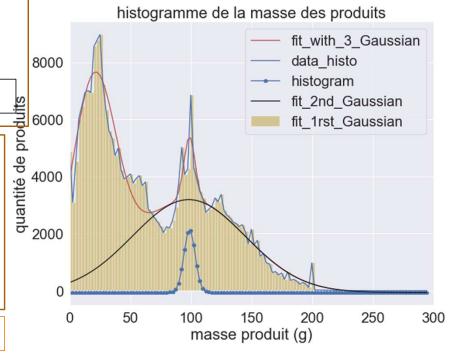
Vérification de 3 critères : $0 \le m_n \le 100$

$$0 \le m_n \le 100$$

Median ou 1



6 - Enfin, suppression des produits dont les indicateurs sont nulles





nettoyage en 6 étapes

- 1 Suppression des indicateurs entièrement NaN
- 2 suppression des duplicata dans l'indicateur « code »
- 3 Suppression des indicateurs non utilisés (colonne vide ou nulle)
- 4 Suppression des lignes dont les indicateurs « non-identitaire » sont NaN

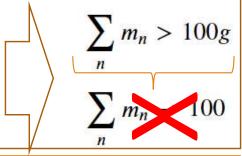


5 -

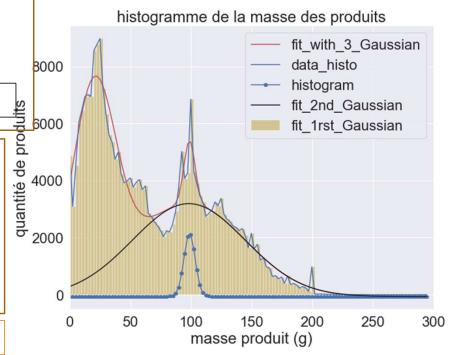
Vérification de 3 critères : $0 \le m_n \le 100$

$$0 \le m_n \le 100$$

Median ou 1



6 - Enfin, suppression des produits dont les indicateurs sont nulles





Pertinence d'une mise à l'échelle des masses de nutriments

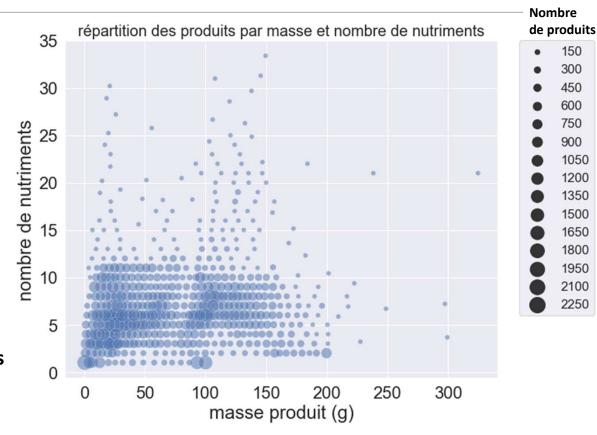
Base de donnée de mauvaise qualité: masse d'un produit pas systématiquement 100 g.

$$\sum_{n} m_n \to 100 \quad ?$$

nota bene : l'eau n'est pas prise en compte.

Constat suite à l'analyse du graphe:

- Quantité de nutriment entre 5 et 10 pour m~100g,
- Quantité de nutriment équivalente pour m> 100g,
- Certains produits, quantité de nutriment plus faibles pour m< 50g





Pertinence d'une mise à l'échelle des masses de nutriments

Base de donnée de mauvaise qualité: masse d'un produit pas systématiquement 100 g.

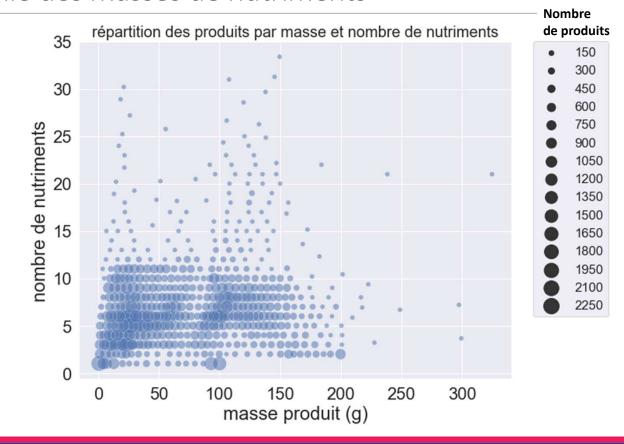
$$\sum_{n} m_n \to 100 \ ?$$

nota bene : l'eau n'est pas prise en compte.

Hypothèse:

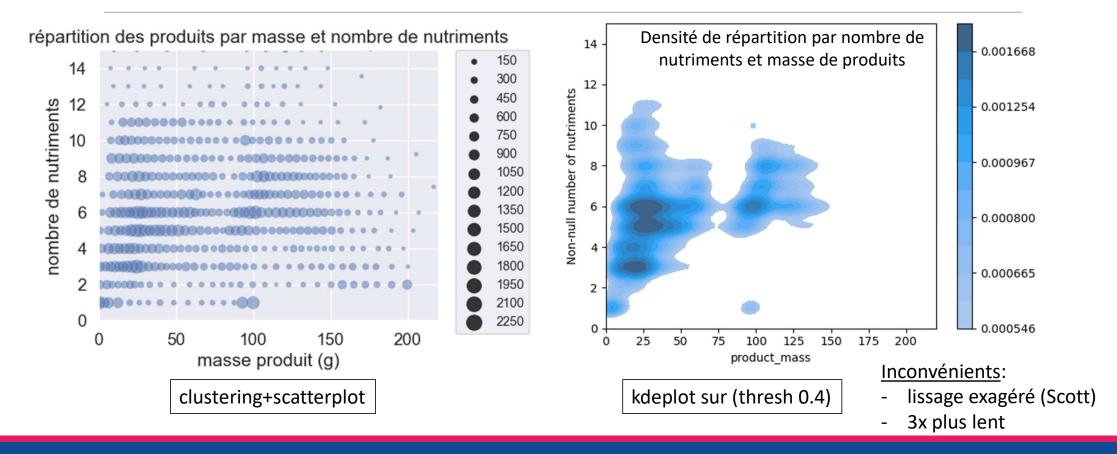
- Les produits <50g et quantité de nutriment<5:
 - tous les nutriments ne sont pas renseignés
 - On ignore ces produits
- Les produits>100g sont conservés et rescalés

Nouvelle dimension du dataset : (142489, 51)





Pertinence d'une mise à l'échelle des masses de nutriments

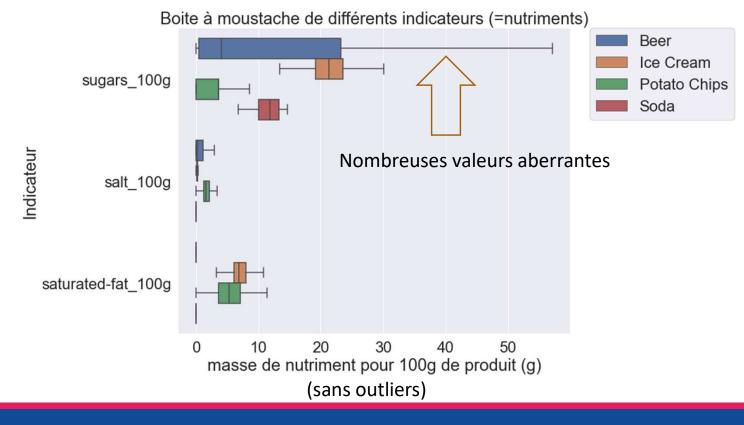




Description/Analyse univariée

3 nutriments emblématiques sont étudiés : Sel, Sucre, Graisse

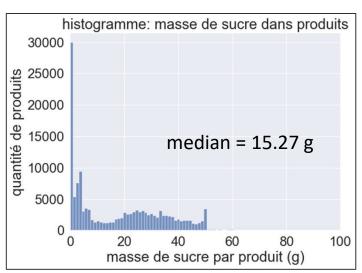
Application à 4 familles de produits: Bière, Glaces, Chips, Soda

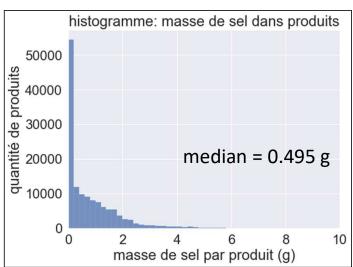


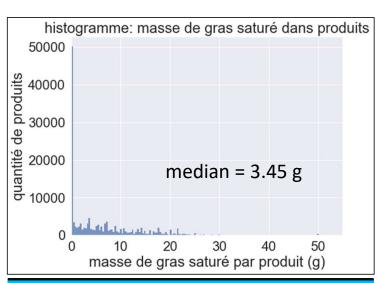


Description/Analyse univariée

3 nutriments emblématiques sont étudiés : Sel, Sucre, Acides Gras saturés







Les produits vendus en France sont très mal équilibrés.* Nb un repas adulte représente ~600 à 900g.

Nutriments	Besoin journalier (g)
sucre	48*
sel	5**
Acide gras saturé	26***

^{***} https://www.cerin.org/wp-content/uploads/2017/01/symposium-dernieres-recommandations-lipides-theorie-assiette.pdf

^{**} https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/salt-reduction

^{*}https://www.coeuretavc.ca/vivez-sainement/saine-alimentation/reduire-le-sucre



Description/Analyse bi-variée

3 nutriments emblématiques sont étudiés : Sel, Sucre, Acides Gras saturés

Calcul de coefficient de correlation de Pearson*

Correlation coefficient

	saturated-fat_100g	sugars_100g	salt_100g	
saturated-fat_100g	1.0	-0.095848	-0.079998	
sugars_100g	NaN	1.0	-0.155291	
salt_100g	NaN	NaN	1.0	

p-value

	saturated-fat_100g	sugars_100g	salt_100g
saturated-fat_100g	0.0	0.0	0.0
sugars_100g	NaN	0.0	0.0
salt_100g	NaN	NaN	0.0

Les nutriments semblent être très légèrement corrélés mais c'est peu significatif.

On ne peut pas exploiter les p-values car ces nutriments ne suivent pas une loi normal

*attention aux conclusion hâtives concernant les probabilités, car les distributions, du sel, du sucre et des acides gras saturés ne suivent pas une loi normal: C. J. Kowalski, "On the Effects of Non-Normality on the Distribution of the Sample Product-Moment Correlation Coefficient" Journal of the Royal Statistical Society. Series C (Applied Statistics), Vol. 21, No. 1 (1972), pp. 1-12



Description/Analyse multivariée

Etude du sel et du Sodium dans les chips.

Distribution Sodium et Salt/2.5 ne suivent pas une loi normale



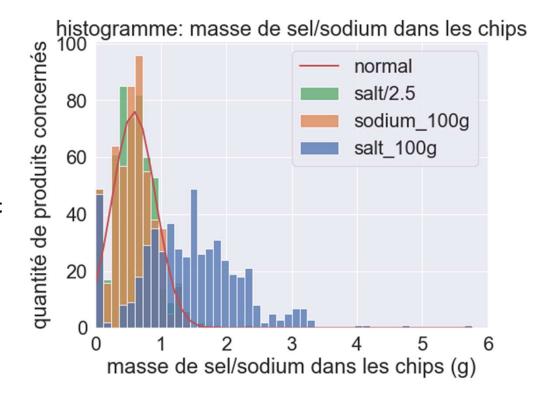
Distribution Sodium et Salt/2.5 sont semblables statistiquement

Test de Fisher

2 | F, p |
(0.5655770262787566, 0.45219072701908103)

Test de Kruskal Wallis

2 | H, p |
(0.4625779546903938, 0.4964216208081422)





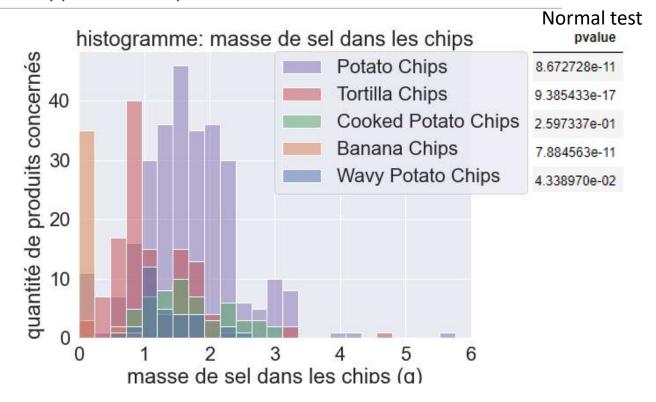
Répartition de la masse de sel /type de chips

Banana Chips : très peu de sel

Cooked Potato Chips => ~ loi normal

Test de Kruskal Wallis : différentes teneurs en sel

(99.64863110359316, 1.849459797981158e-21)



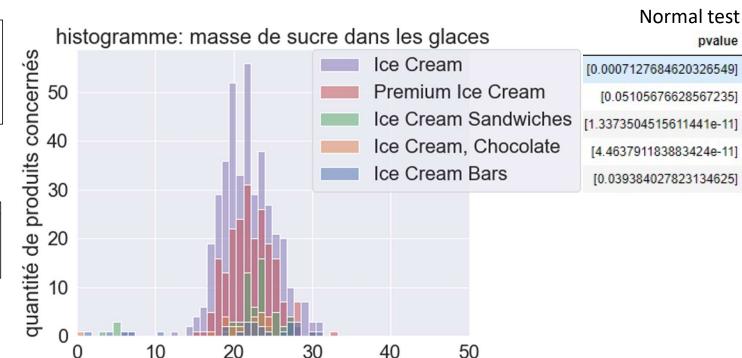


Répartition de la masse de sucre /type de glace

Test de Kruskal Wallis : différentes teneurs en sucre

(11.875060129258076, 0.018304941066859686)

	Ice Cream	Premium Ice Cream	Ice Cream Sandwiches	Ice Cream, Chocolate	Ice Cream Bars
Ice Cream	1.0	0.131241	0.001957	0.86639	0.162079
Premium Ice Cream	NaN	1.0	0.035894	0.387922	0.306382
Ice Cream Sandwiches	NaN	NaN	1.0	0.043459	0.844915
Ice Cream, Chocolate	NaN	NaN	NaN	1.0	0.24518
Ice Cream Bars	NaN	NaN	NaN	NaN	1.0



masse de sucre dans les glaces (g)

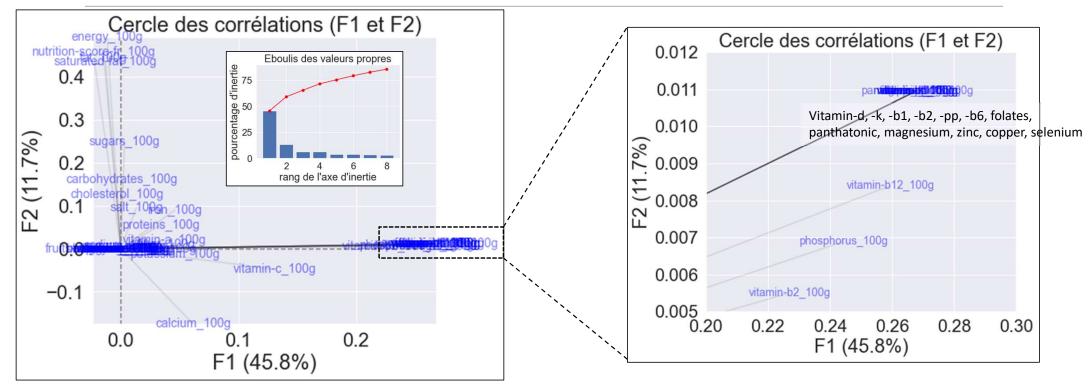


Répartition de la masse de sucre /type de glace

	Ice Cream	Premium Ice Cream	Ice Cream Sandwiches	Ice Cream, Chocolate	Ice Cream Bars
Ice Cream	1.0	0.023986	0.003809	0.787408	0.126425
Premium Ice Cream	NaN	1.0	0.104086	0.439182	0.312547
Ice Cream Sandwiches	NaN	NaN	1.0	0.102491	0.657069
Ice Cream, Chocolate	NaN	NaN	NaN	1.0	0.248698
Ice Cream Bars	NaN	NaN	NaN	NaN	1.0



Composition des glaces



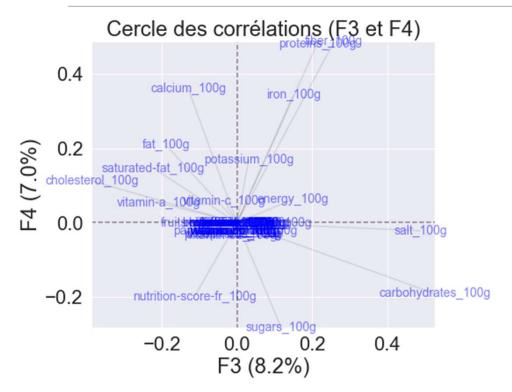
Axe secondaire: sucre, energy, ... ↗,

Axe principal : minéraux et vitamines

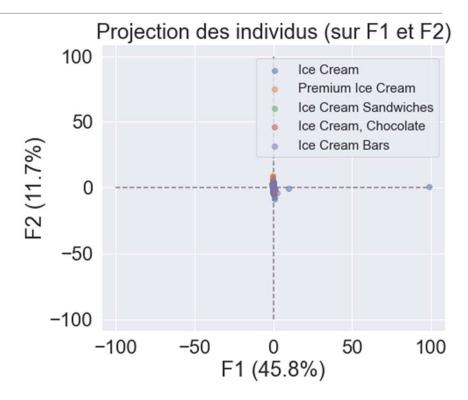
4/07/2022



Composition des glaces



Axe 3: sel ↗



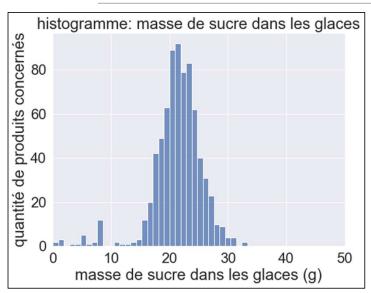
Glaces « Premium » et « IceCream »

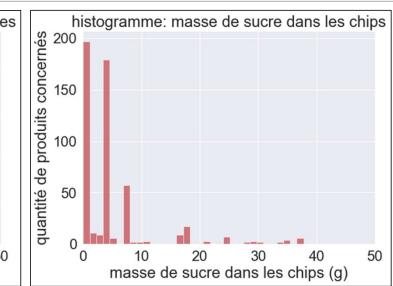
20

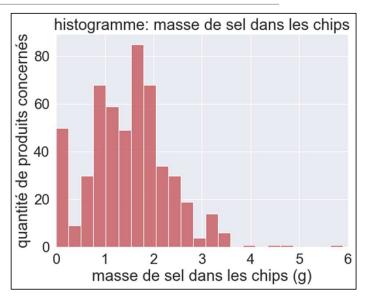


Pertinence et Faisabilité

Application sur les chips et les glaces







La répartition d'un nutriment en fonction des produits d'une même famille. Pertinence d'une application de sélection de produits en fonction d'un nutriment donné.

Attention: Data set pas toujours fiable (bière: sucre / masse produits)



Synthèse et Conclusion

Phase essentielle Nettoyage des donnés

Etude statistique sur les produits par différentes méthodes:

univarié, multivarié, ANOVA, histogram, barplot, moustache

Confirmation de la faisabilité d'une application pour prévénir les consommateurs de la grande quantité de certains nutriments dans les produits.