



FORMATION DATA SCIENTIST : PROJET 3

Préparez des données pour un organisme de santé publique



Sommaire

1. Introduction
2. Nettoyage des données
3. Exploration des données
4. Analyse Bivariée
5. Analyse Multivariée
6. Résultats et observations
7. Respect des Principes du RGPD
8. Conclusion et Recommandations

1. Introduction

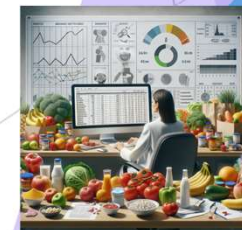
- **Agence Santé publique France**
acteur majeur en santé publique, dédié à l'amélioration de la santé des citoyens à travers la prévention et la recherche
- **Open Food Facts**
base de données collaborative, libre et ouverte contenant des informations nutritionnelles sur des milliers de produits alimentaires



- **Défi**
Actuellement, l'ajout de données à Open Food Facts est entravé par des erreurs de saisie et des valeurs manquantes, réduisant la fiabilité et la qualité de l'information disponible
- **Impact**
Améliorer cette base de données augmentera significativement la qualité de l'information nutritionnelle accessible, contribuant ainsi à une meilleure santé publique



- **Développement d'un système de suggestion/auto-complétion**
Notre mission est de créer un outil innovant pour assister les utilisateurs dans la saisie des données, rendant le processus plus efficace et réduisant les erreurs.
- **Focus sur le nettoyage et l'exploration des données**
La première étape cruciale est de nettoyer et d'explorer la base de données existante, pour évaluer la faisabilité et la pertinence de notre solution proposée.

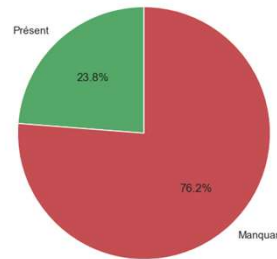


2. Nettoyage des données

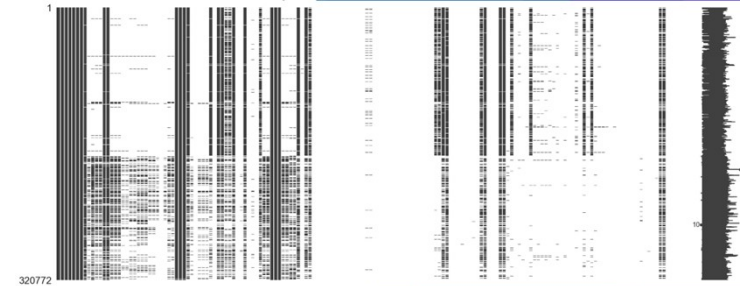
- État de la base de données avant nettoyage :

320772 lignes et 162 colonnes avec beaucoup de valeurs manquantes

Proportion de valeurs manquantes et présentes



Matrice des valeurs présentes/manquantes dans notre jeu de données



- Test de faisabilité de l'application sur une variable cible :

Nutrition score : catégorielle, beaucoup de valeurs manquantes (31%), très importante pour les objectifs de santé publique.

- Identification des variables pertinentes

Revue des champs disponibles et sélection basée sur la pertinence pour l'application de suggestion/auto-complétion.

Score et groupes :

nutrition_grade_fr, nutrition-score-fr_100g,
pnns_groups_1, pnns_groups_2

Nutriments et énergie:

fat_100g, saturated-fat_100g, carbohydrates_100g,
sugars_100g, proteins_100g, fiber_100g,
alcohol_100g, salt_100g, energy_100g

- Suppression des doublons

sur code / marque, nom de produit /marque, nom de produit / energy 100g, marque / energy 100g

2. Nettoyage des données

• Gestion des valeurs hors-normes

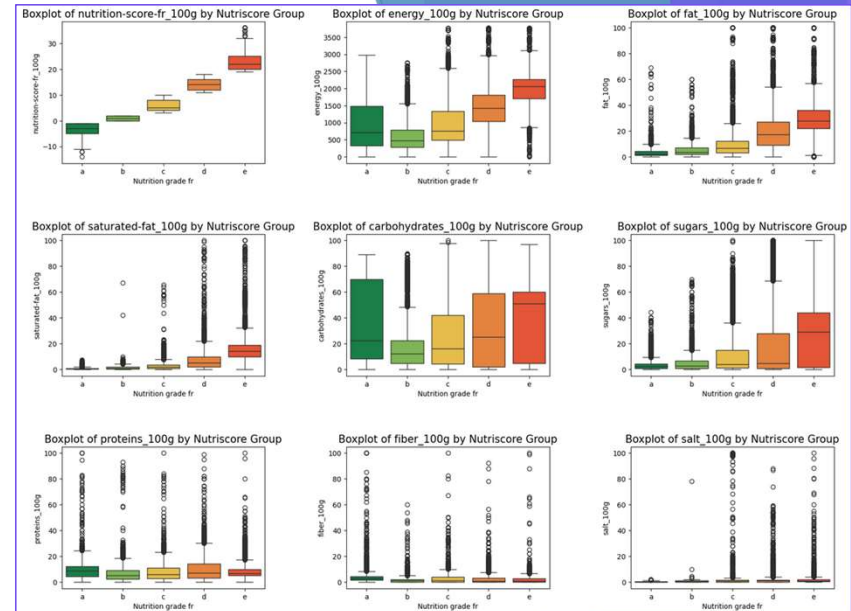
Application de règles métiers :

- Colonnes en _100g : Valeur max fixée à 100
- Total nutriments : Ne doit pas excéder 100g
- Nutrition score : Bornes de -15 à 40
- Correspondance : Nutrition score ↔ Nutrition grade
- Vérification énergétique : Calcul de l'énergie pour 100g
- Cohérence nutriments : Graisses ↔ Graisses saturées, Glucides ↔ Sucres

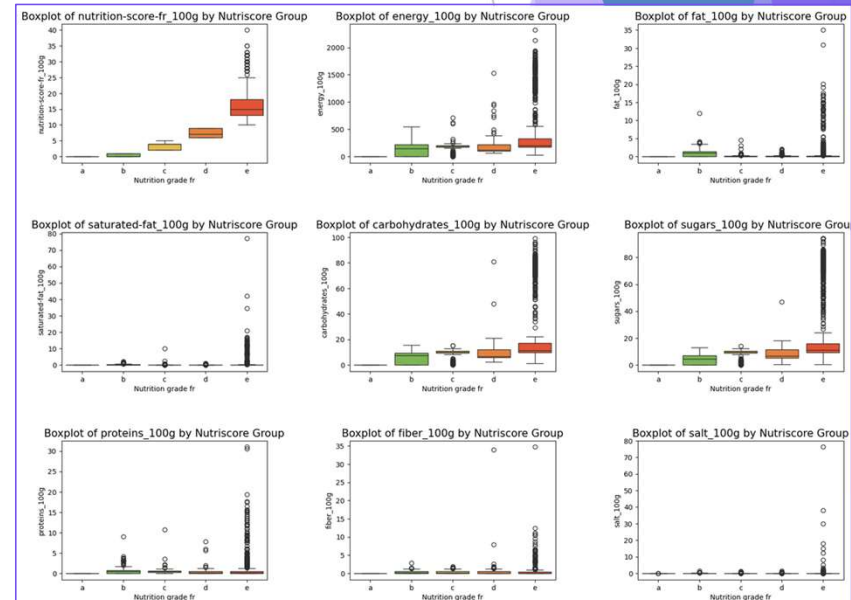


- Trop de valeurs hors-normes pour être vérifiées à la main, nous partons du principe qu'il s'agit de valeurs atypiques.

Aliments solides



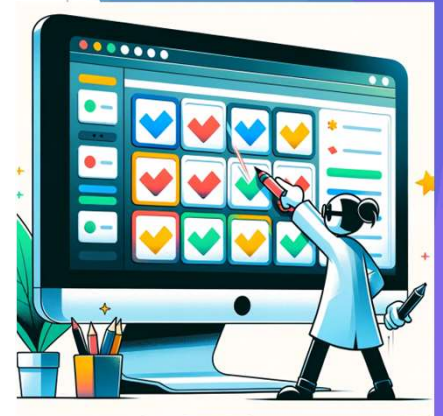
Boissons



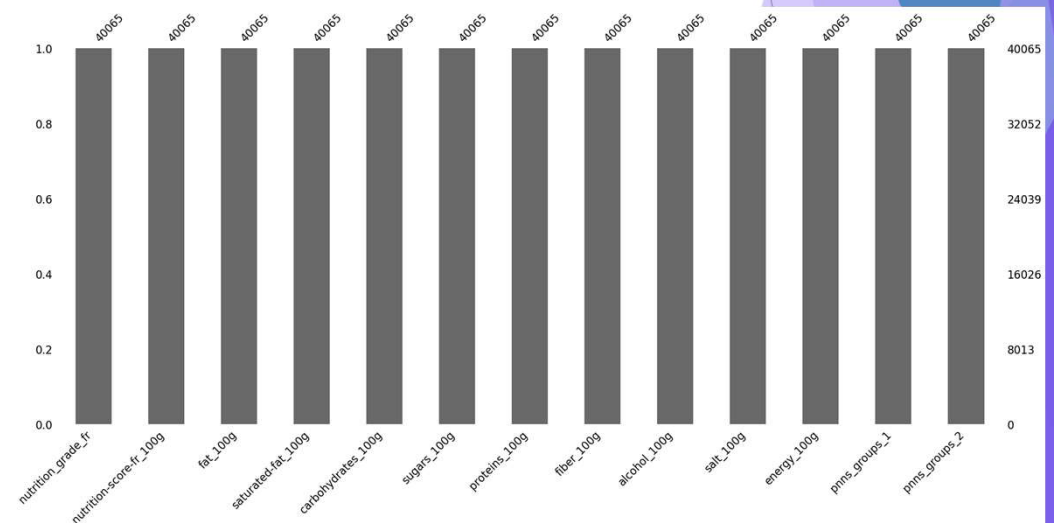
2. Nettoyage des données

- Méthodes de traitement des valeurs manquantes :

- Imputation à 0 :
Fibres, alcool, nutriments : imputation à zéro si cohérent.
- KNeighborsClassifier :
Catégories d'aliments ('pnns_groups_1' et 'pnns_groups_2') : prédiction et imputation par KNN.
- Imputation Médiane par Groupe :
Variables 'pnns_groups_2' : médiane pour les valeurs manquantes.
- Suppression et Vérification Post-Imputation :
Suppression : entrées non imputables.
Contrôle qualité : retraitement des valeurs aberrantes après imputation.

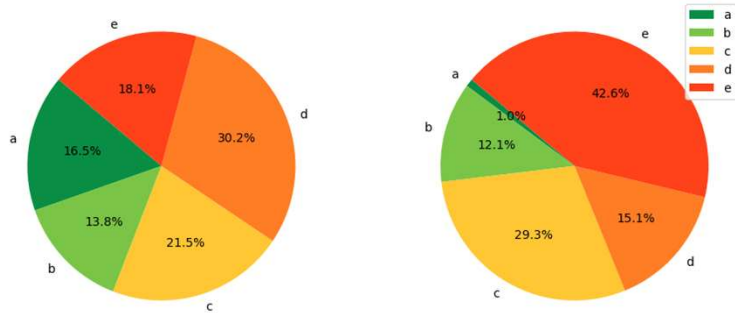


40065 lignes et 13 colonnes
0% de valeurs manquantes

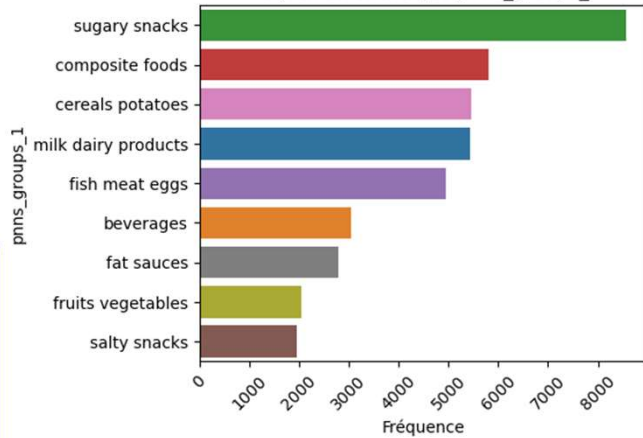


3. Exploration des données

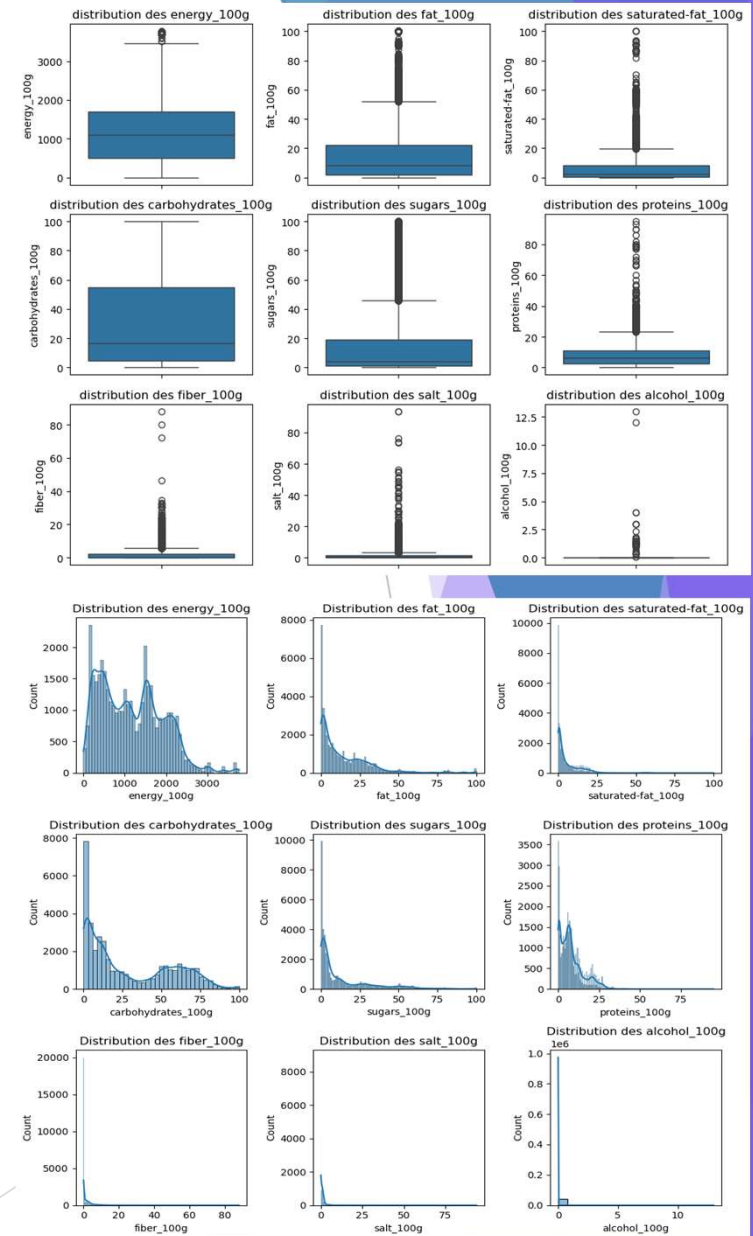
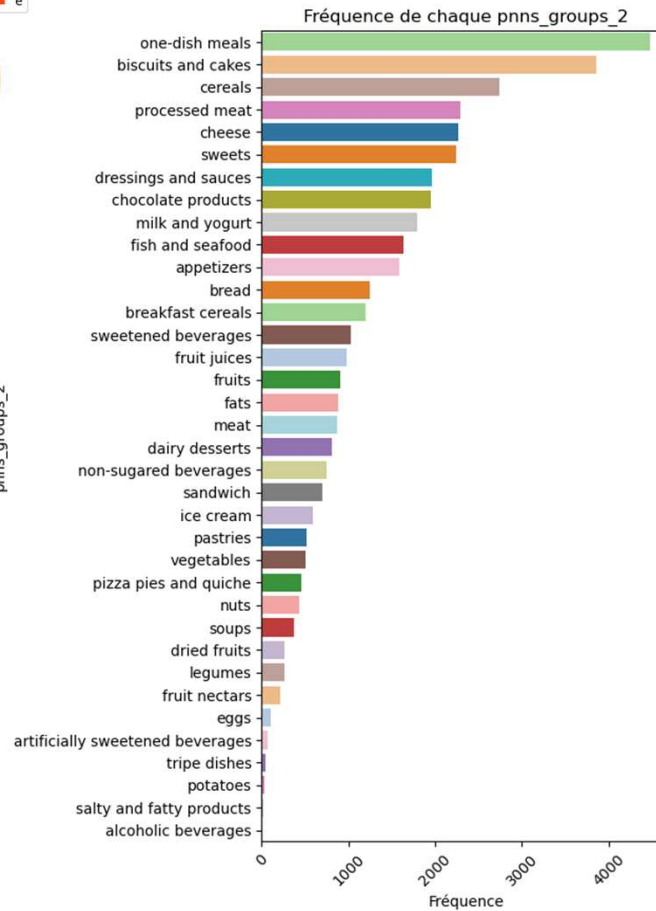
Répartition des grades nutritionnels (boissons exclues) Répartition des grades nutritionnels pour les boissons



Fréquence de chaque pnns_groups_1

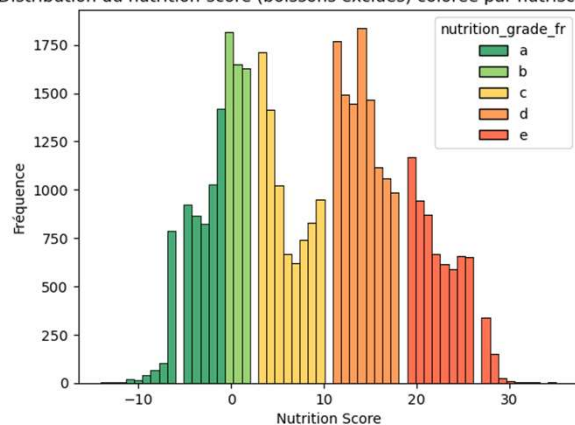


pnns_groups_2

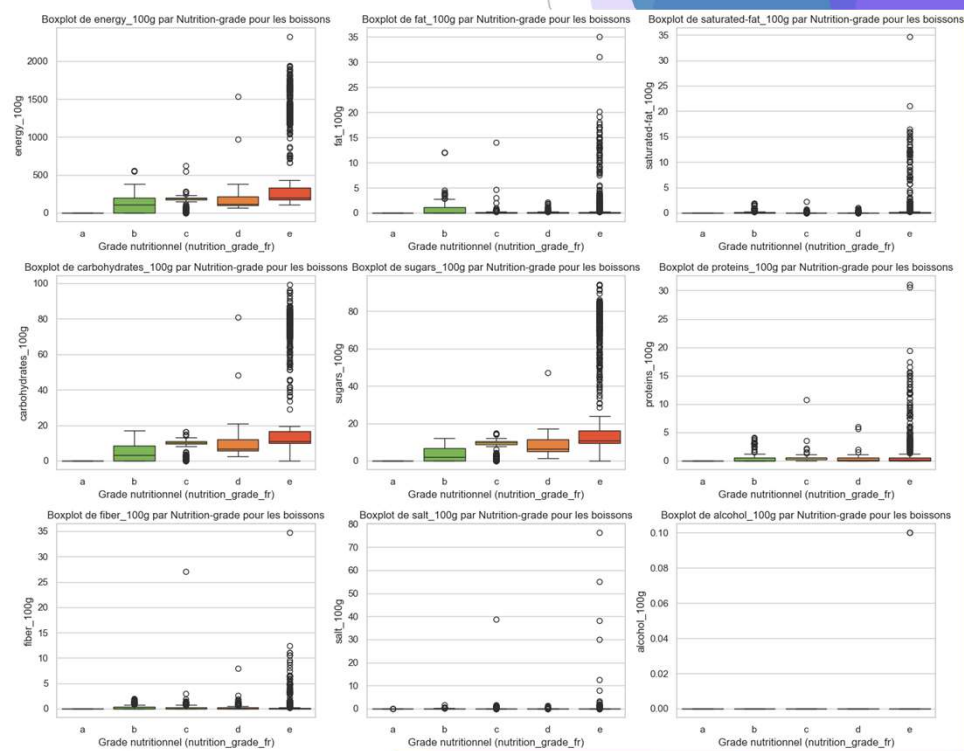
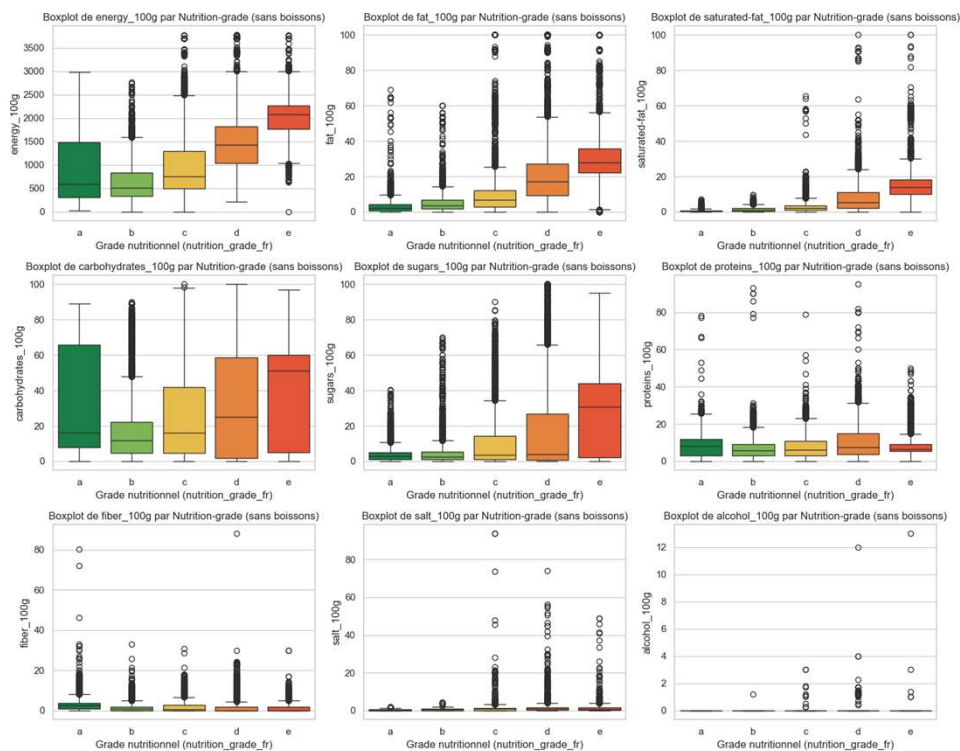
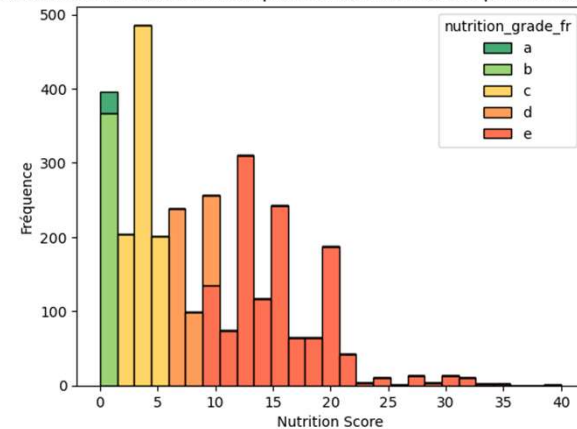


4. Analyse bivariable

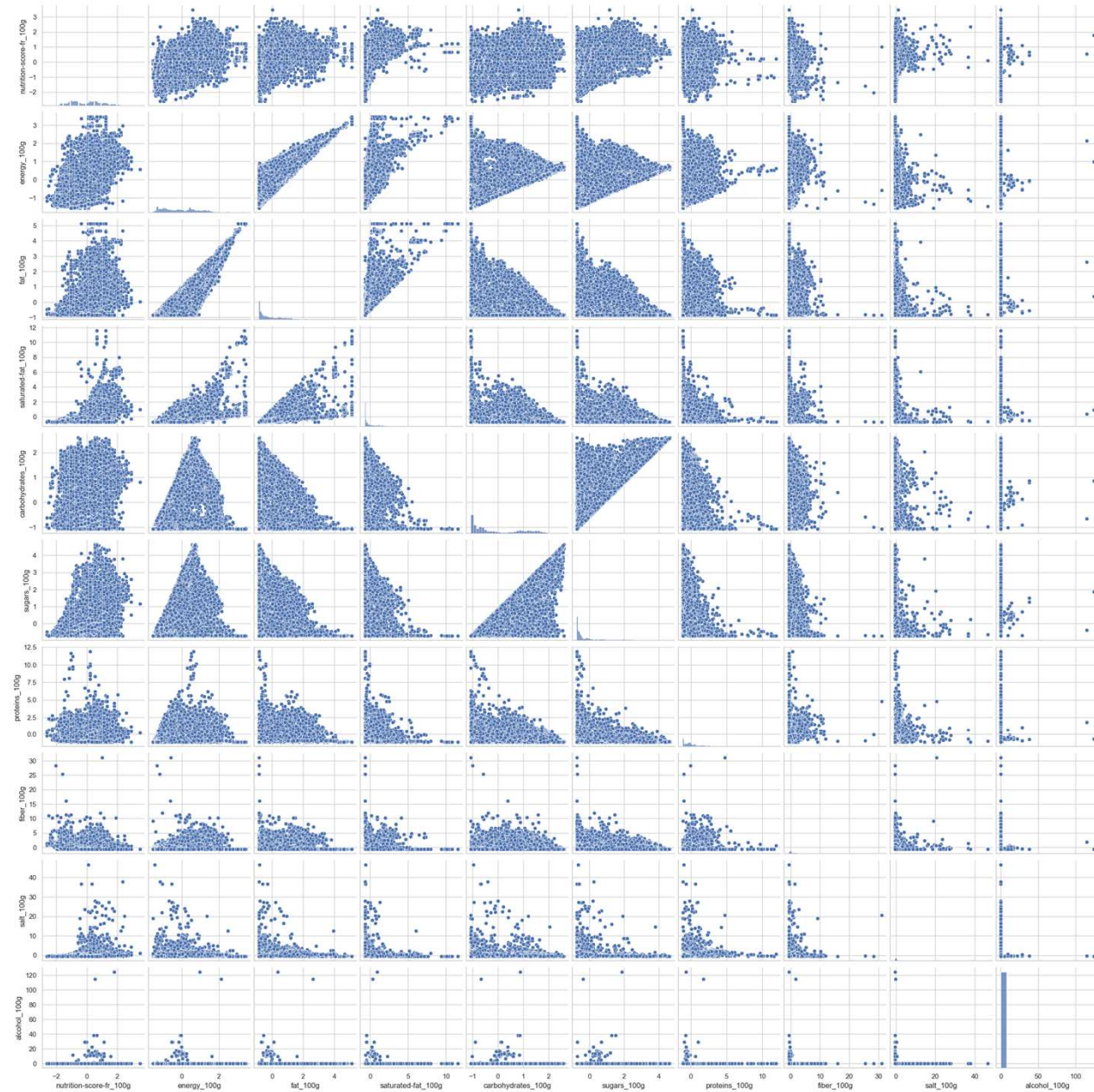
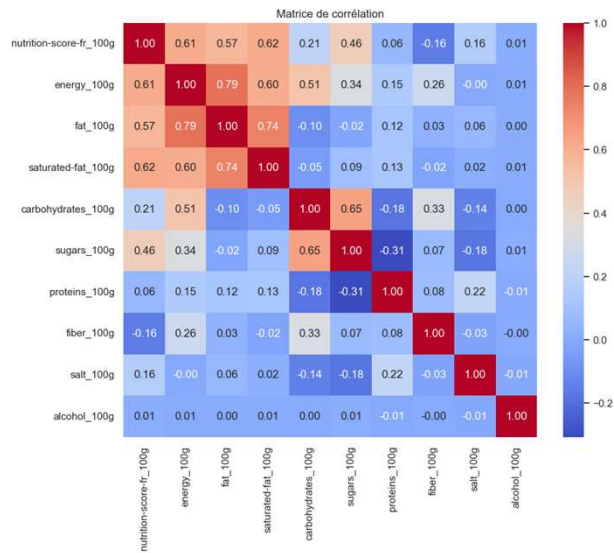
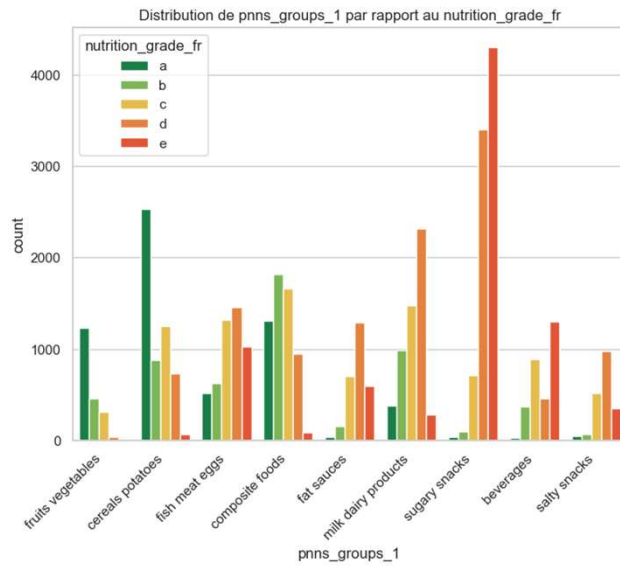
Distribution du nutrition-score (boissons exclues) colorée par nutriscore_grade



Distribution du nutrition-score pour les boissons colorée par nutriscore_grade



4. Analyse bivariée



5. Analyse Multivariée

• ANOVA

Aliments Solides

- Signification Statistique :
 - P-valeurs < 0.05 pour la plupart des variables nutritionnelles.
 - Forte indication que les grades nutritionnels ne sont pas attribués au hasard.
- Interprétation Globale :
 - Forte Association : "nutrition_grade_fr" corrèle étroitement avec les profils nutritionnels.
 - Exceptions Notables :
 - Protéines et sel : pas toujours différenciateurs significatifs.
 - Suggère une influence de facteurs nutritionnels plus complexes sur les grades.

Boissons

- Modèle Distinct:
 - Moins de variations significatives entre grades, spécialement entre a et b.

```
ANOVA pour tous les aliments sauf les boissons
Variable: nutrition-score-fr_100g
Table ANOVA:
```

	sum_sq	df	F	PR(>F)
C(nutrition_grade_fr)	2.848788e+06	4.0	145291.491458	0.0
Residual	1.814420e+05	37015.0	NaN	NaN

```
Résultats du test de Tukey:
Multiple Comparison of Means - Tukey HSD, FWER=0.05
```

```
=====
group1 group2 meandiff p-adj lower upper reject
-----
```

a	b	4.381	0.0	4.2664	4.4957	True
a	c	9.3389	0.0	9.2361	9.4417	True
a	d	17.5132	0.0	17.4171	17.6094	True
a	e	25.8786	0.0	25.7717	25.9855	True
b	c	4.9579	0.0	4.8495	5.0662	True
b	d	13.1322	0.0	13.0301	13.2343	True
b	e	21.4976	0.0	21.3853	21.6098	True
c	d	8.1743	0.0	8.0857	8.263	True
c	e	16.5397	0.0	16.4396	16.6399	True
d	e	8.3654	0.0	8.2721	8.4587	True

```
-----
```

```
Variable: energy_100g
Table ANOVA:
```

	sum_sq	df	F	PR(>F)
C(nutrition_grade_fr)	8.120800e+09	4.0	6497.418278	0.0
Residual	1.156580e+10	37015.0	NaN	NaN

```
Résultats du test de Tukey:
Multiple Comparison of Means - Tukey HSD, FWER=0.05
```

```
=====
group1 group2 meandiff p-adj lower upper reject
-----
```

a	b	-177.3452	0.0	-206.2841	-148.4062	True
a	c	146.5626	0.0	120.602	172.5232	True
a	d	660.0917	0.0	635.8126	684.3707	True
a	e	1191.2321	0.0	1164.2478	1218.2163	True
b	c	323.9078	0.0	296.5457	351.2699	True
b	d	837.4369	0.0	811.6647	863.209	True
b	e	1368.5773	0.0	1340.2421	1396.9124	True
c	d	513.5291	0.0	491.1529	535.9053	True
c	e	1044.6695	0.0	1019.3837	1069.9552	True
d	e	531.1404	0.0	507.5843	554.6965	True

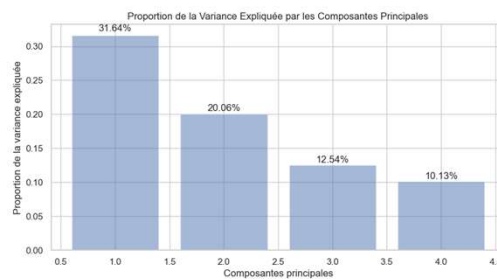
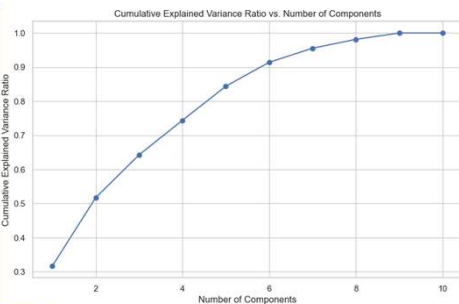
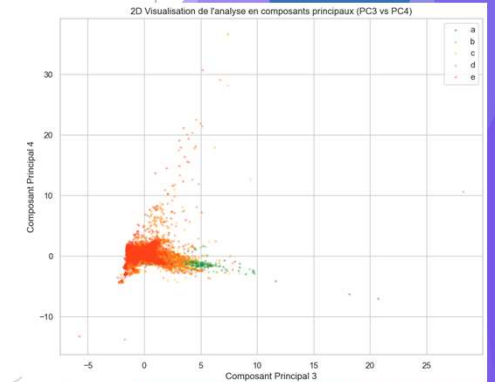
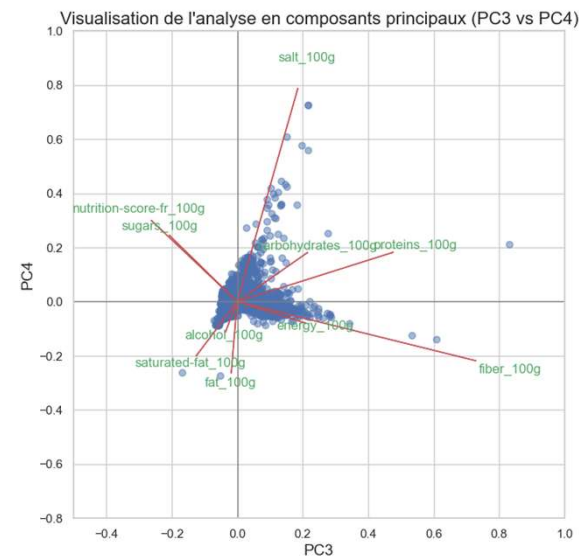
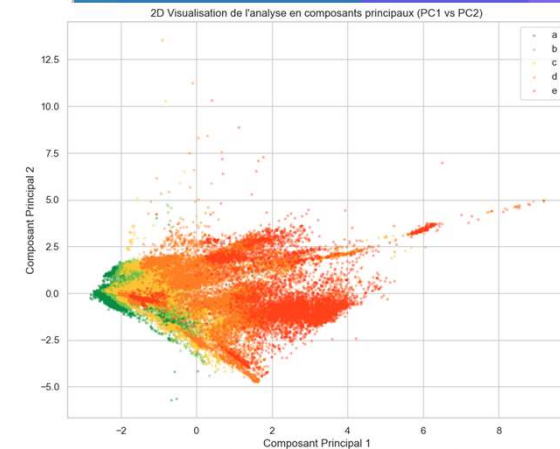
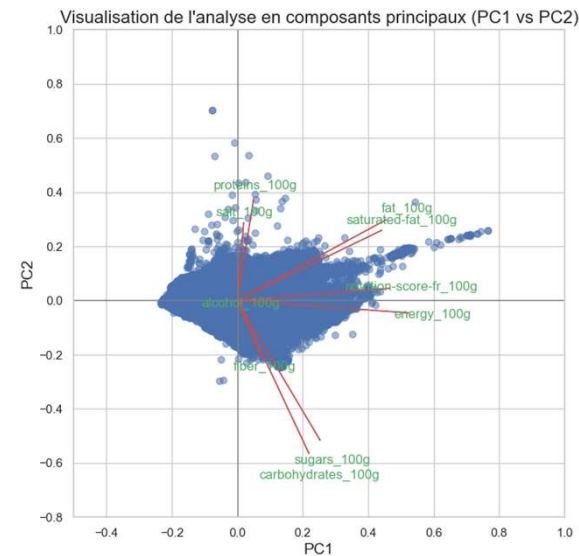
```
-----
```

5. Analyse Multivariée

Analyse en Composantes Principales (ACP)

- ▶ PC1 (31,64% de la variance) :
 - Teneur énergétique et Matières Grasses
- ▶ PC2 (20,06% de la variance) :
 - Contraste entre glucides et protéines/sel
- ▶ PC3 (12,54% de la variance) :
 - Oppose aliments riches en fibres à ceux riches en sucres
- ▶ PC4 (10,13% de la variance) :
 - Contraste entre la teneur en sel et en graisses

Quatre composants capturent ~74% de la variance totale.



6. Résultats et Observations

- Principales Découvertes :

Analyse Univariée :

Distribution inégale des grades nutritionnels, avec une prédominance du grade 'e' chez les boissons.

Concentration élevée de produits dans certaines catégories PNNS, notamment " sugary snacks " et " milk dairy products ".

Analyse Multivariée :

ANOVA met en lumière des différences nutritionnelles significatives entre les grades pour les aliments solides.

L'ACP révèle des axes principaux capturant les variations nutritionnelles, avec une distinction claire entre les nutriments associés à chaque axe.

- Évaluation de la Faisabilité de l'Application

Les analyses suggèrent une corrélation forte entre les variables nutritionnelles et le grade, indiquant une bonne base pour la suggestion/auto-complétion.

La complexité des patterns nutritionnels justifie le besoin d'un système avancé pour assister la saisie des données.

- Observations Clés

Nutrition Grade :

Corrélié significativement avec les profils nutritionnels, impliquant une potentialité pour la prédiction automatique.

Variables Distinguantes :

Des nutriments clés tels que les graisses, sucres, et fibres montrent des variations importantes, indiquant des critères solides pour la suggestion de données.

Contraste dans les Boissons :

Les boissons affichent des tendances distinctes par rapport aux aliments solides, soulignant la nécessité d'approches spécifiques pour ces catégories.



7. Respect des Principes du RGPD

Les principes du RGPD :

- Le principe de finalité
- Le principe de proportionnalité et de pertinence
- Le principe d'une durée de conservation limitée
- Le principe de sécurité et de confidentialité
- Les droits des personnes.

Notre projet:

- Finalité claire : aider à la saisie de données nutritionnelles précises
- Collecte de données limitée aux informations nutritionnelles requises.
- Les données sont conservées le temps nécessaire à l'objectif de qualité de la base
- Protection des données conformément aux meilleures pratiques.
- le projet ne traite pas de données personnelles.





Conclusion et Recommandations

- **Synthèse des Résultats**

Corrélations significatives : validation de l'approche de suggestion/auto-complétion.

Analyse multivariée : révèle des facteurs nutritionnels clés pour l'orientation des suggestions.

- **Viabilité de l'Application**

Confirmée par l'analyse des données.

Prédiction fiable de grades nutritionnels possible.

- **Prochaines Étapes**

Tester la prédiction sur d'autres variables.

Intégration de l'outil de suggestion dans la base de données Open Food Facts.

Tests utilisateurs pour affiner l'interface et les fonctionnalités.

- **Recommandations pour Améliorations**

Continuer l'enrichissement des données pour affiner les modèles de prédiction.

Évaluer l'impact de l'outil sur la qualité des saisies des utilisateurs.



Merci pour votre attention

Des questions ?

