

Ce document constitue notre rapport journalier concernant l'avancement du Projet Marathon du Web. À travers ces lignes, nous avons l'intention de fournir un aperçu détaillé des progrès réalisés, des défis rencontrés et des étapes à venir. Bonne lecture.

Sujet : « Ma cantine autrement », Ville de Montpellier.

Encadrement :

Commande	Pédagogie
Marjorie Constantin, doctorante à la Direction de la politique alimentaire de la ville de Montpellier.	Sophie Lèbre, Florian Lombardo, Arnaud Sallaberry, enseignants dans la formation MIASHS.
Laurine Portales, diététicienne de la ville de Montpellier.	Frédéric Marty et Marie-Caroline Heid, enseignants dans la formation CNO.

Composition de l'équipe :

Parcours MIASHS ¹	Parcours CNO ²
AYRIVIÉ Thomas (Coordonnateur), ANTA Claude, LO Magatte, LUKAU MAKIESE Salem.	SIONG Nancy (Coordinatrice), CLAISSE Rémi (Audiovisuel), SANDER LAIDOU DI Kaila (Graphisme).

Répertoires de travaux :

- Communication :
https://drive.google.com/drive/folders/1ymI3l7R2R-X5ZwIA7UI_eiMJQYzo1bkl
- Données :
https://drive.google.com/drive/folders/1mmNsgCQVAFwkfWTIp1QVEeZA2r_5R2g
- Interface Web sur GitHub :
<https://github.com/ThomasAyr/Marathon-du-Web-Cantine>

¹ Miashs : M1 Mathématiques et Informatique Appliqués en Sciences Humaines et Sociales.

² Cno : M1 Information Communication, parcours Communications Numériques et Organisations.

Coordination générale :

- Session commune de début de journée MIASHS / CNO.
- Retour des coachs et enseignants.
- Réunion en visioconférence avec Marjorie Constantin le 5 mars 2024 13:30 .
- Ne pas changer le logo “Ma Cantine Autrement S’engage” et l’intégrer dans la communication.
- Intégration de données clés issues de la brochure pour l’appli web et prise en compte pour la communication.
- Envoi d’informations, brochure et de la charte “Ma Cantine Autrement S’engage”.
- Échanges sur nos réflexions.

Contrairement à hier où nous avons échangé sur de nombreux aspects tant sur le plan communication que sur le plan application web, aujourd’hui s’est avéré être une journée où nous avons davantage préféré fonctionner en petits groupes pour une meilleure optimisation de productivité. En effet, grâce aux échanges de la séance passée, chacun avait déjà pris connaissances des tâches qu’il devait effectuer, et surtout, avec qui et quand. De même, nous avons veillé à organiser des rassemblements pour se tenir à jour des avancées, notamment lors de visioconférences avec le commanditaire, en début et en fin de journée. Dans le cas des interrogations ou des échanges d’informations ne concernant pas l’ensemble de l’équipe Brigade, nous passons par les coordinateurs.

Partie Données : Formatage des données pour l’intégration dans l’application

- Nous avons fini de mettre en ligne manuellement les données menus, fiches recettes et ingrédients 2020.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	Debut semaine	Fin semaine	Jour	Date	RecetteGlobale	Recette	Poids	DPA	Type aliment
	31/12/2019	03/01/2020	jeudi	02/01/2020	Taboulé	Garniture taboulé	70		3 Légumes
	31/12/2019	03/01/2020	jeudi	02/01/2020	Taboulé	Semoule coucou	30		1 Féculents, légumes secs et tubercules
	31/12/2019	03/01/2020	jeudi	02/01/2020		Sauté de veau	90		1 Viande et poissons
	31/12/2019	03/01/2020	jeudi	02/01/2020		Sauce mangé*	50		1 Sauces
	31/12/2019	03/01/2020	jeudi	02/01/2020		Haricots verts	120		1 Légumes
	31/12/2019	03/01/2020	jeudi	02/01/2020		Beurre	7		2 Huiles et assaisonnements
	31/12/2019	03/01/2020	jeudi	02/01/2020		Fromage à tartif	20		4 Produits laitiers
	31/12/2019	03/01/2020	jeudi	02/01/2020		Ananas	150		1 Fruits
	31/12/2019	03/01/2020	jeudi	02/01/2020		Pain	50		3 Boulangerie
	31/12/2019	03/01/2020	vendredi	03/01/2020		Carottes râpées	80		1 Légumes
	31/12/2019	03/01/2020	vendredi	03/01/2020		Vinaigrette	9		4 Huiles et assaisonnements
	31/12/2019	03/01/2020	vendredi	03/01/2020		Haché de bœuf	70		1 Viande et poissons
	31/12/2019	03/01/2020	vendredi	03/01/2020		Purée de pomme	193		1 Féculents, légumes secs et tubercules
	31/12/2019	03/01/2020	vendredi	03/01/2020		Beurre	7		2 Huiles et assaisonnements
	31/12/2019	03/01/2020	vendredi	03/01/2020		Pain	50		3 Boulangerie
	07/01/2020	10/01/2020	lundi	06/01/2020		Betteraves	80		3 Légumes
	07/01/2020	10/01/2020	lundi	06/01/2020		Vinaigrette	9		4 Huiles et assaisonnements
	07/01/2020	10/01/2020	lundi	06/01/2020		Seiche	90		1 Viande et poissons
	07/01/2020	10/01/2020	lundi	06/01/2020		Sauce bourride*	50		4 Sauces
	07/01/2020	10/01/2020	lundi	06/01/2020		Riz de camargue	150		1 Féculents, légumes secs et tubercules

	A	B	C	D	E	F
	Catégorie	Libellé marchandises	Référence	Local	PA (NOVA/Sig)	Degré nocivité additifs
1		Babybel 2020	67020		3	
2	Fromages	Babybel	11589		3	
3	Fromages	Bleu	27227		3	
4	Fromages	Bleu bûche rectangle	60279		3	
5						
6	Fromages	Brebis crême	67743		4.2	3
7	Fromages	Brie, dépannage	184080		3	
8	Fromages	Brie	7305		3	
9	Fromages	Brie (coupe) 2020	550922		3	
10	Fromages	Brie Bio 28% FP 20gX100 (pièce)	50932			
11	Fromages	Bûche du pilat, hors marché	Hors marché / 12149		3	
12	Fromages	Bûche du pilat (coupe) 2020	66045		3	
13	Fromages	Bûche pur chèvre, hors marché	Hors marché / 9249		3	
14	Fromages	Bûche pur chèvre (coupe) 2020	60291		3	
15	Fromages	Camembert nu (coupe) 2020	65341		3	
16	Fromages	Camembert nu	7656		3	

- Ajout des colonnes suivantes dans les données :
 - “Local” dans le fichier Ingrédients qui indique si l’ingrédient est local par la présence de la valeur “TRUE”.
=> Nous avons besoin d’isoler l’information qui est comprise dans le libellé au moyen de formules génériques.
- Nota : Nous détectons uniquement 72 produits locaux, qui ne sont que dans les fruits et légumes puisque ces informations ne sont pas

disponibles ailleurs.

- **“Nb MUT”³ dans le fichier Ingrédients** qui indique le nombre d’ingrédients ultra transformés dans chaque marchandise.
=> Nous avons besoin d’isoler l’information qui est comprise dans le libellé au moyen de formules génériques.
- **“Type aliment” dans le fichier Menus** qui indique l’étiquette de l’aliment : Produits laitiers, Charcuterie, Biscuiterie, Fruit...
=> Ces étiquettes sont générées au moyen d’un modèle transformer + IA, elles pourront nous servir pour afficher des comptes rendus graphiques et améliorer l’expérience utilisateur.
- Transformation des données en **format .json** : Avec les libellés numériques au format Number.

```
{
  "debut_semaine": "2019-12-30T23:00:00.000Z",
  "fin_semaine": "2020-01-02T23:00:00.000Z",
  "jours": [
    {
      "jour": "jeudi",
      "date": "2020-01-01T23:00:00.000Z",
      "recettes": [
        {
          "RecetteGlobale": "Taboulé",
          "details": [
            {
              "Recette": "Garniture taboulé",
              "Poids": 70,
              "DPA": 3,
              "Type aliment": "Légumes"
            },
            {
              "Recette": "Semoule couscous",
              "Poids": 30,
              "DPA": 1,
              "Type aliment": "Féculeux, légumes secs et tubercules"
            }
          ]
        }
      ]
    }
  ],
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Bleu bûche rectangle", "Référence": 60279, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Brebicrème", "Référence": 67743, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Brie, dépannage", "Référence": 184080, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Brie ", "Référence": 7305, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Brie (coupe) 2020", "Référence": 550922, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Brie Bio 28% FP 20gX100 (pièce)", "Référence": 60279, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Bûche du pilat, hors marché", "Référence": 60279, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Bûche du pilat (coupe) 2020", "Référence": 6604, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Bûche pur chèvre, hors marché", "Référence": 60279, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Bûche pur chèvre (coupe) 2020", "Référence": 60279, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Camembert nu (coupe) 2020 ", "Référence": 65341, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Camembert nu", "Référence": 7656, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Camembert portion 30g (portion) 2020", "Référence": 60279, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Camembert portion 30g", "Référence": 38894, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
},
{
  "Catégorie": "Fromages", "Libellée marchandises": "Camembert 240g, SHCB", "Référence": 60279, "Local": "", "DPA": 3, "Nb MUT": 1, "Type aliment": "Produits laitiers"
}
```

- Problème de données :

Nous devons informer les familles du contenu et de la qualité des repas servis (provenance, recettes, équilibre), mais nous rencontrons deux principaux problèmes.

A- Nous ne disposons pas de la provenance des produits. => Marjorie et Laurine devraient envoyer ces données mercredi matin. 😊

B- L'équilibre alimentaire est basé sur le plan alimentaire ? Ce document est difficilement exploitable dans une base de données car sous format pdf, nous allons le copier à la main.

L'équilibre alimentaire est également montré par la pluralité des menus réalisés et ingrédients utilisés.

³ MUT : Marqueur d'Ultra Transformation

Partie Application Web :

Un de nos enseignants nous a demandé d'ajouter une série de graphiques interactifs sur l'application à des fins pédagogiques.

- **Réflexion les fonctionnalités à développer et maquettage :**
 - Page d'accueil : Chiffres clés de la brochures + graphiques généraux de données (Création d'un Streamgraph à l'échelle de la semaine, de graphiques AUT par aliments généraux, nuages de mots sur les intitulés de produits locaux...)
 - Exploration par semaine :
Une semaine de 2020 sélectionnée -> Affichage des menus de midi
+ Graphique des AUT par grammages d'aliment + Proposition recette du soir
Question pour les recettes : Comment imaginez-vous les propositions de recettes ? Est-ce que ce sont des renvois de recettes ciblées vers des sites spécialisés du type Marmiton ? Est-ce ce sont des propositions d'alimentation en lien avec le repas du midi selon les préconisations nutritionnelles ? Est-ce des recettes saines (avec un AUT bas) reprises des données de repas servis en cantine ? Avons-nous libre choix ?

Partie Communication :

- **Vidéo :** Nous avons terminé le découpage technique que nous avons commencé hier soir avant de partir. Grâce à ce dernier, nous avons pu constituer le scénario ainsi que le storyboard qui nous a permis de visualiser de manière commune tous les plans qui constitueront notre vidéo. Suite aux échanges effectués avec l'enseignant qui est intervenu pour l'identité visuelle cette après-midi, nous avons pu apporter plus de pertinences à nos illustrations.
- **Affiche :** Nous avons commencé à mettre en image l'idée que nous avons établie hier mais nous avons recommencé car nous avons estimé très risqué la qualité du rendu que nous allions obtenir en 1 jour et demi. Ainsi, après avoir échangé avec l'enseignant qui est intervenu pour l'identité visuelle cette après-midi, nous avons décidé de conserver l'idée de base qui consiste à concevoir des tampons (que nous sommes toujours en train de travailler) en guise de certification. Néanmoins, ce qui change dans la nouvelle version de l'affiche par rapport à celle du matin, c'est le style graphique de chaque élément, pour faire un rappel au style de dessin naïf utilisé dans les illustrations de la vidéo.
Pour cela, nous avons dessiné plusieurs produits (fruits, légumes, fromages, etc) dans ce même style pour pouvoir les inclure sur l'affiche.
Ainsi, nous retravaillons également tous les tampons pour conserver une certaine homogénéité.
- **Flyer :** Nous nous sommes mis d'accord sur le contenu et le texte tel qui sera rédigé sur le flyer. Également, comme pour l'affiche, nous avons dessiné ces éléments à intégrer sur le flyer et nous les avons vectorisés. Une fois tous ces éléments prêts à être utilisés, nous avons commencé la conception de ce support visuel.

Tâches à continuer et/ou à débiter :

- Mettre en cohérence le site par l'adoption de la charte graphique CNO.
- Continuer l'intégration des fonctionnalités interactives web.
- Développer les graphiques.
- Prévoir la mise en ligne du site avant jeudi midi.
- Enregistrer la voix de l'enfant pour la vidéo.
- Dessiner les plans au propre selon le storyboard établi mercredi pour monter jeudi.
- Finir l'affiche avant l'envoi de mercredi midi.
- Finir le flyer.
- Filmer les plans pour la vidéo.
 - Imprimer l'affiche (qui apparaît sur les plans).