

Extraction des ingrédients depuis les fiches techniques de produits alimentaires

Pierre MASSÉ

Juin 2020

Résumé

La gestion de l'information produit est devenue un enjeu de société majeur ces dernières années. Les scandales sanitaires récents ont déclenché une prise de conscience collective des consommateurs, en parallèle de la mise en place de réglementations de plus en plus contraignantes pour l'ensemble des acteurs de la filière [3][4].

La mise en place d'outils mettant en oeuvre les principes du Machine Learning appliqués au traitement du langage permettrait d'aider les opérationnels de la gestion de l'information à interpréter plus vite et mieux les documents mis à disposition par les fournisseurs du groupe. Le présent rapport détaille la mise en place d'un outil permettant d'extraire les listes d'ingrédients des fiches techniques transmises par les fabricants des produits.

Dans une première partie, on explicitera les objectifs et le cas d'usage retenu. Nous analyserons ensuite les données disponibles, et la manière de les exploiter. La troisième partie sera consacrée à la construction du modèle à proprement parler, et la dernière partie portera un regard critique sur les résultats obtenus et ouvrira la réflexion sur les travaux à venir.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|-----------|
| I Les objectifs de ce projet | 5 |
| 1 Les cas d'usage | 5 |
| 1.1 Objectifs : Qualité et productivité | 5 |
| 1.2 La préalimentation d'information | 5 |
| 1.3 Le contrôle des informations transmises | 6 |
| 1.3.1 Le contrôle à la saisie fournisseur | 6 |
| 1.3.2 L'aide aux vérifications Pomona | 6 |
| 1.3.3 Les contrôles en masse asynchrones | 6 |
| 2 Présentation rapide des données relatives au cas d'usage | 8 |
| 2.1 Les listes d'ingrédients | 8 |
| 2.2 Pièces jointes | 9 |
| 2.2.1 Fiches techniques fournisseur | 9 |
| 2.2.2 Étiquettes produit | 11 |
| 2.3 Récapitulatif de la complétude des données | 12 |
| 2.3.1 Complétude des listes d'ingrédients | 12 |
| 2.3.2 Complétude des pièces jointes | 12 |
| 2.4 Les données « manuellement étiquetées » | 13 |
| 2.4.1 Pour répondre à quel besoin ? | 13 |
| 2.4.2 Mode de constitution de l'échantillon | 13 |
| 2.4.3 Méthodologie de l'étiquetage manuel | 13 |
| 2.4.4 Règles de gestion pour l'étiquetage manuel | 14 |
| 2.4.5 Confrontation avec le contenu du PIM | 14 |
| 3 Le choix du cas d'usage | 14 |
| 3.1 Étiquettes contre fiches techniques | 14 |
| 3.1.1 La représentation dominante des fiches techniques | 14 |
| 3.1.2 L'extraction de données textuelles | 14 |
| 3.2 Impossibilité de produire des templates pour l'exploitation de ces documents | 16 |
| 3.3 Quelles données ? | 17 |
| 3.3.1 Les principales données et leur mode de présentation dans les fiches techniques | 17 |
| 3.3.2 L'identification d'une liste d'ingrédient par son contenu | 17 |
| 3.4 Quels produits ? | 18 |
| 3.5 Conclusion quant au choix du cas d'usage | 18 |
| II Analyse des données textuelles | 19 |
| 4 Caractéristiques générales du jeu de données | 19 |
| 4.1 Volumétrie | 19 |
| 4.2 Distributions des longueurs des textes | 19 |
| 5 Analyse textuelle | 21 |
| 5.1 Mots de chacun des corpus | 21 |
| 5.2 Répartitions des mots dans et hors des listes d'ingrédients | 21 |
| 5.3 Représentations graphiques des textes et mots | 23 |
| 5.3.1 Vectorisation des mots | 23 |
| 5.3.2 Vectorisation des textes | 23 |

| | |
|---|-----------|
| III Construction du modèle | 28 |
| 6 Les principes généraux | 28 |
| 6.1 Les étapes du traitement d'une pièce jointe | 28 |
| 6.2 Text preprocessing | 28 |
| 6.3 Vectorisation des textes | 29 |
| 6.4 Calcul de similarité | 29 |
| 6.4.1 Similarité cosinus | 29 |
| 6.4.2 Par projection | 29 |
| 7 Construction d'un modèle simple « ouvert » | 30 |
| 7.1 Principes généraux | 30 |
| 7.2 Entraînement | 31 |
| 7.2.1 Périmètre du set d'entraînement | 31 |
| 7.2.2 Constitution du vocabulaire | 31 |
| 7.3 Prédiction | 32 |
| 7.3.1 Parsing des fiches techniques | 32 |
| 7.3.2 Sélection du meilleur candidat | 32 |
| 7.4 Illustration des résultats obtenus | 33 |
| 7.4.1 Périmètre du test | 33 |
| 7.4.2 Résultats | 33 |
| 7.4.3 Pistes d'améliorations identifiées | 35 |
| 8 Utilisation des données manuellement étiquetées | 36 |
| 8.1 Chargement des données manuellement étiquetées | 36 |
| 8.2 Découpage des textes en blocs | 37 |
| 8.3 Train/Test split | 38 |
| 8.4 Entraînement du modèle | 38 |
| 8.5 Illustration des prédictions obtenues | 38 |
| 9 Mesure de la performance | 41 |
| 9.1 Accuracy | 41 |
| 9.1.1 Approche naïve | 42 |
| 9.1.2 Avec du « text-postprocessing » | 43 |
| 9.2 Fonctions de « similarité » spécifiques | 45 |
| 9.2.1 Similarité basée sur la distance de Levenshtein | 45 |
| 9.2.2 Similarité basée sur la distance de Damerau-Levenshtein | 46 |
| 9.2.3 Similarité de Jaro | 46 |
| 9.2.4 Similarité de Jaro-Wrinkler | 46 |
| 9.2.5 Évaluation de ces similarités sur la ground truth | 46 |
| 9.2.6 Décision sur la métrique à utiliser et illustration | 47 |
| 10 Transfer learning | 47 |
| 10.1 Principe du pré-entraînement | 47 |
| 10.2 Illustration de l'impact sur la performance | 47 |
| 11 Hyperparameter tuning | 49 |
| 11.1 Les paramètres ajustables | 49 |
| 11.1.1 La prise en compte des « n-grams » dans la tokenization | 49 |
| 11.1.2 L'application de « n-grams » de blocs | 49 |
| 11.1.3 L'utilisation d'expressions régulières dans le split des blocs | 49 |
| 11.1.4 Applications d'autres fonctions de similarité | 49 |
| 11.2 Application d'une grid search | 49 |

| | |
|--|-----------|
| IV Travaux subséquents | 50 |
| 12 Opérationnalisation de cette maquette | 50 |
| 12.1 Client et sponsor métier | 50 |
| 12.2 Sélection du use case | 50 |
| 12.3 Mise en place d'une organisation projet | 50 |
| 12.3.1 Identification des compétences nécessaires | 50 |
| 12.3.2 Choix d'un cadre méthodologique projet | 50 |
| 12.3.3 Développement côté PIM | 50 |
| 12.4 Industrialisation du code du modèle | 51 |
| 12.5 Monitoring de la performance du modèle | 51 |
| 13 Extension des fonctionnalités offertes | 51 |
| 13.1 Prise en compte de nouveaux types de pièces jointes | 51 |
| 13.2 Utilisation d'outil d'OCR pour les pdf non structurés | 51 |
| 13.3 Mise en place d'outil de spatialisation des textes | 52 |
| 13.4 Construction d'outils d'extraction de données connexes à la composition | 52 |
| 13.5 Élargissement aux données nutritionnelles | 52 |
| 13.6 Évaluation de la performances sur d'autres familles de produits | 52 |
| V Annexes | 53 |
| A Figures, tableaux et bibliographie | 53 |
| B Contexte métier : le groupe, information produit et généralités sur les données | 56 |
| B.1 Description du groupe | 57 |
| B.1.1 Le métier du Groupe Pomona | 57 |
| B.1.2 La décentralisation | 57 |
| B.2 La gestion de l'information produit | 63 |
| B.2.1 L'information produit | 63 |
| B.2.2 Le processus | 67 |
| B.2.3 Les outils informatiques associés | 72 |
| C Les données | 77 |
| D Le périmètre produit | 77 |
| D.1 Les produits non-alimentaires | 77 |
| D.2 Accessibilité de la donnée en fonction des branches | 78 |
| D.3 Analyses quantitatives | 78 |
| D.3.1 Comparatifs entre les branches | 78 |
| D.3.2 Les grands types de produits | 79 |
| E Les données utilisables, issues du PIM | 80 |
| E.1 Données structurées | 83 |
| E.1.1 Description des données structurées | 83 |
| E.1.2 Analyse de ces données structurées | 84 |
| E.2 Données non structurées | 90 |
| E.2.1 Les libellés | 90 |
| E.3 Analyse qualitative des données | 90 |
| E.3.1 Évaluation de la qualité des données | 90 |
| E.3.2 Types de pdf possédés | 91 |

| | |
|--|------------|
| F Exemples de pièces jointes et ground truth | 91 |
| F.1 Fiches techniques | 91 |
| F.1.1 Fiche technique sel Cerebos | 92 |
| F.1.2 Fiche technique olives Valtonia | 93 |
| F.1.3 Fiche technique Panna Cotta Nestlé | 94 |
| F.1.4 Fiche technique confiture Andros | 96 |
| F.1.5 Fiche technique ciboulette La case aux épices | 98 |
| F.1.6 Fiche technique poivron El Arenal | 100 |
| F.1.7 Fiche technique mélange trappeur Terre Exotique | 103 |
| F.2 Étiquettes produit | 104 |
| F.2.1 Étiquette curry Grain d'ailleurs | 104 |
| F.2.2 Étiquette madeleines Saint Michel | 105 |
| F.2.3 Étiquette lentilles Soufflet | 106 |
| F.2.4 Étiquette pannacotta Nestlé | 107 |
| F.2.5 Étiquette sauce soja Kikkoman | 108 |
| F.2.6 Étiquette mélange trappeur Terre Exotique | 109 |
| F.3 Étiquetage manuel des données | 110 |
| F.3.1 Règles de gestion pour l'étiquetage | 110 |
| G Les notebooks de ce projet | 114 |
| G.1 Analyse quantitative | 115 |
| Analyse des données du PIM | 125 |
| G.2 Génération de l'échantillon de données manuellement étiquetées | 147 |
| G.3 Modèle « ouvert » | 175 |
| G.4 Modèle basé sur les données manuellement étiquetées | 183 |
| G.5 Mesure de la performance | 193 |
| H Le code des différents modules | 207 |
| H.1 Gestion du fichier de configuration - Module conf | 207 |
| H.2 Extraction des données du PIM - Module pimapi | 207 |
| H.3 Conversion des pièces jointes en textes - Module pimpdf | 207 |
| H.4 Transformateurs et estimateurs spécifiques - Module pimest | 207 |

Première partie

LES OBJECTIFS DE CE PROJET

L'objet de ce mémoire est de présenter si et comment le machine learning pourrait appuyer le Groupe Pomona dans la gestion des informations produit qu'il commercialise. Le groupe et sa gestion de l'information produit sont présentés en annexe B.1.1 page 57.

Chapitre 1

LES CAS D'USAGE

1.1 Objectifs : Qualité et productivité

La gestion de l'information produit est un processus lourd, avec des étapes de contrôle redondantes visant à assurer la qualité de la donnée (cf. annexe B.2.2 page 70), en particulier la cohérence des informations transmises avec le contenu des pièces jointes mises à disposition. Un traitement automatique des documents mis à disposition permettrait de décharger les personnes qui interviennent dans le processus (fournisseurs, acheteurs, gestionnaires de référentiels, ingénieurs qualité) et de garantir une meilleure pertinence de l'information produit.

1.2 La préalimentation d'information

Une des manières de gagner en productivité et en qualité serait :

- de modifier l'interface homme machine de l'écran de saisie des données par le fournisseur, pour que le chargement des pièces jointes se fasse en premier
- d'interpréter le contenu des pièces jointes dès qu'elles sont chargées, pour alimenter les autres champs de saisie
- laisser ensuite au fournisseur la possibilité de compléter et corriger ces informations avant de les soumettre à Pomona

Il est illusoire d'automatiser totalement la saisie et d'imaginer se passer d'une saisie complémentaire par le fournisseur. La mise en place de la GDSN (cf. section B.2.3 page 75), qui permet pourtant de faire transiter par EDI les données produit de manière standardisée et efficace, n'a pas permis de s'affranchir de cette tâche. Sous réserve d'avoir un outil suffisamment fiable, on pourrait faire gagner du temps aux fournisseurs et améliorer la qualité de l'information produit. Néanmoins, plusieurs freins existent à la mise en place

- cela n'a d'intérêt que si le système est capable de produire de l'information structurée avec une fiabilité élevée (par exemple, 80% de données correctes serait un minimum)
- cela entre en concurrence directe avec le système GDSN - avec la question de la manière de gérer les conflits entre les informations issues de ce réseau et celles extraites des pièces jointes
- cela apporte l'essentiel de la valeur aux fournisseurs, et pas au groupe

1.3 Le contrôle des informations transmises

Plus le taux de détection des erreurs est élevé, et plus les erreurs sont détectées tôt, mieux c'est :

- la qualité des données s'en trouve évidemment améliorée
- le processus est plus court en temps, en évitant les aller-retours
- on décharge l'ensemble des acteurs, en limitant le nombre d'interventions de chacun, ainsi que la charge administrative de synchronisation de leurs actions

Les différentes étapes possibles pour lesquelles effectuer un contrôle sont présentées à la FIGURE 1 page 7.

1.3.1 Le contrôle à la saisie fournisseur

Si on déclenche un contrôle au moment où le fournisseur soumet les données et qu'on l'alerte en cas d'incohérence, on peut dès le début du processus éviter une erreur. L'avantage d'avoir une identification des problèmes aussi tôt est qu'on économise immédiatement au moins une étape de contrôle des données.

1.3.2 L'aide aux vérifications Pomona

Lors des contrôles inclus au sein du processus, on pourrait mettre en évidence les incohérences détectées entre pièces jointes et données à contrôler. Cela permettrait de fiabiliser les étapes de contrôle, et éviter qu'une erreur soit détectée tardivement (par les gestionnaires de référentiel ou les ingénieurs qualité). C'est d'autant plus intéressant que la première étape de contrôle est faite par les acheteurs. Dans la mesure où c'est une tâche administrative qui n'est pas dans leur cœur de métier, elle est souvent effectuée rapidement et est peu efficace.

1.3.3 Les contrôles en masse asynchrones

Enfin, il pourrait être pertinent de faire tourner de manière asynchrone des contrôles de qualité de données sur l'ensemble de la base. Il pourrait sembler inutile d'effectuer cette tâche alors qu'on a une validation des

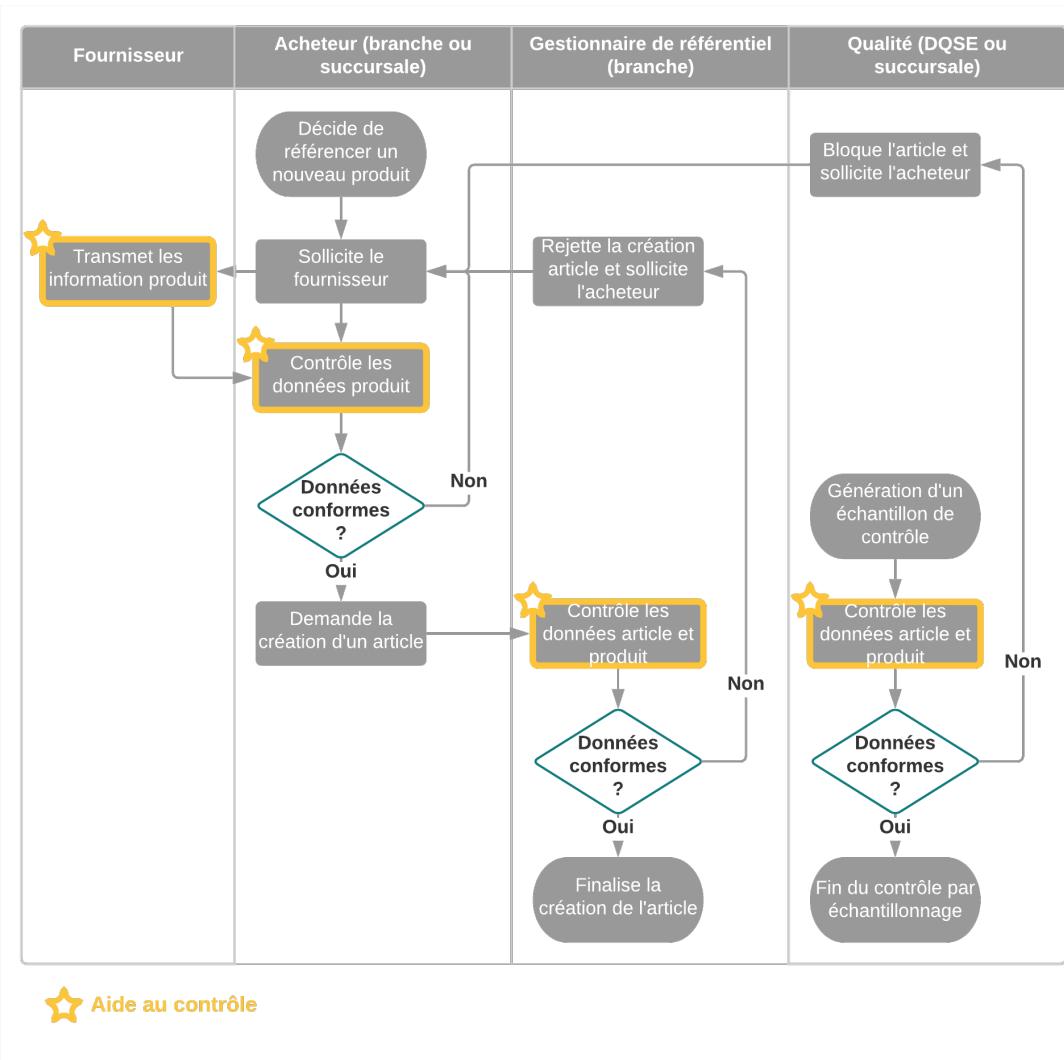


FIGURE 1 – Étapes du processus article pouvant être améliorées

données par l'application (contrôles « informatiques ») et par des contrôleurs humains. Néanmoins, il arrive fréquemment que des changements de règles de gestion informatiques ou métier soit mis en place, sans que les données soient ensuite remises à jour. Par exemple, les mentions des traces d'allergènes dans les ingrédients était par le passé retirées des listes d'ingrédients, alors qu'elles sont aujourd'hui incluses. Mais aucun chantier de remise à niveau de l'historique n'a été entrepris au moment du changement de règle, d'où des données qui ne sont pas alignées avec les règles de gestion.

Chapitre 2

PRÉSENTATION RAPIDE DES DONNÉES RELATIVES AU CAS D'USAGE

2.1 Les listes d'ingrédients

Une information produit dont l'exactitude est critique sont les listes d'ingrédients. La construction des listes d'ingrédients doit suivre les règles suivantes, même si l'application n'est pas toujours parfaitement respectée :

- elle doit détailler l'ensemble des ingrédients, y compris les additifs et les arômes
- elle doit être triée par ordre d'importance pondérale décroissante (i.e. les ingrédients les plus représentatifs en poids doivent être cités en premier)
- la quantité de certains ingrédients (en pourcentage de la masse) par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. gâteau aux fraises, pizza au jambon)

Même s'il ne s'agit pas d'une exigence réglementaire, le Groupe Pomona demande à ses fournisseurs de ne pas distinguer les ingrédients par phase comme cela se fait parfois. Cela signifie, par exemple, séparer une partie de la composition du produit (la pâte de la garniture pour une tarte, la sauce et les raviolis, ...). De telles pratiques peuvent parfois induire le consommateur en erreur, comme par exemple dans la liste d'ingrédients suivante (s'applique à des chips de légumes) :

Légumes 64% (betterave, panais, carottes, patates douces), huile de tournesol, sel marin.

Sans l'artifice d'avoir regroupé les légumes en une seule phase, le premier ingrédient de la liste aurait pu être l'huile de tournesol, qui est un ingrédient moins attractif pour un consommateur de chips de légumes.

Quelques exemples de listes d'ingrédients sont présentées à la TABLE 1 page 9.

Les contraintes ci-dessus s'appliquant aux listes d'ingrédients font qu'en général, il s'agit d'une énumération d'ingrédients, sans doublon.

| Désignation produit fournisseur | Liste d'ingrédients |
|--|--|
| HARICOTS BLANCS À LA TOMATE | Haricots blancs (UE et non UE), eau, sel, tomate concentré, antioxydant : acide citrique. |
| POIVRE VERT DÉSHYDRATÉ | 100% poivre vert |
| Crème de marron de l'Ardèche en boîte 500 g CLEMENT FAUGIER | Châtaignes 50%, sucre, marrons glacés, sirop de glucose, eau, extrait naturel de vanille |
| Velouté de poireaux pommes de terre hyposodé en sachet 800 g NEFF MADA | Pomme de terre 32 %, amidon modifié de pomme de terre, féculle de pomme de terre, maltodextrine de blé, poireau 8 %, arômes naturels, sucre, oignon, antiagglomérant : E551 "nano", plantes aromatiques, curcuma |
| Poivre Kampot rouge en pot 50 g TERRE EXOTIQUE | Poivre de Kampot rouge 100% |

TABLE 1 – Exemples de listes d'ingrédients

2.2 Pièces jointes

Dans le PIM, les pièces jointes - intéressantes au titre de l'information produit - gérées au niveau du produit sont les suivantes :

- les fiches techniques fournisseur
- les étiquettes produits

D'autres types de pièces jointes sont gérées, mais elle ne seront pas décrites dans le détail (car non pertinente pour le cas d'usage présenté) :

les certificats des labels : ce sont des documents pdf produits par les organismes de certification attestant qu'un produit peut porter un label. Ils sont mis à disposition par les fournisseurs

les images produit : ce sont des visuels des produits (photographies ou images construites) qui visent à être utilisées dans des catalogues ou sur les sites de vente en ligne

les fiches logistiques : ce sont des fichiers qui viennent compléter les informations de la fiche technique lorsque cette dernière ne porte pas les informations relatives à la hiérarchie logistique.

les fiches techniques et argumentaires Pomona : ce sont des documents pdf produits par le PIM, stockées sur les articles, qui reprennent des informations produit et article (cf. section B.2.2 page 68). Elles sont transmises aux clients ou utilisés par les commerciaux Pomona. Elles permettent d'avoir une présentation uniforme de l'ensemble de l'assortiment (les fiches techniques fournisseur ont des formats très variables)

2.2.1 Fiches techniques fournisseur

Généralités sur les fiches techniques

Une fiche technique fournisseur est un document, d'une à une dizaine de pages, qui reprend l'essentiel des informations techniques à propos du produit. Elles portent globalement l'ensemble des informations

produit telles que présentées à la section B.2.1 page 64. C'est le document le plus complet vis-à-vis des informations produit, il porte en général des informations complémentaires à toutes les informations présentes sur l'emballage du produit (les étiquettes). En général, une fiche technique ne porte d'information que pour un unique produit, mais dans le cas d'assortiments, les informations peuvent être relatives à plusieurs d'entre eux. Cf. la fiche technique pour l'assortiment de confitures, présentée en annexe F.1.4 page 96. Les fiches techniques fournisseur sont des pièces jointes qui sont collectées par la branche ÉpiSaveurs depuis la mise en place du logiciel de gestion historique GIP (cf. section B.2.3 page 72), et il s'agit d'une données obligatoire dans le PIM également.

Le format des fiches techniques

Dans le PIM, ces pièces jointes sont collectées et stockées sous forme de pdf (les autres formats de fichier ne sont pas autorisés). Sauf de rares exceptions, il s'agit de fichiers issus de logiciels de traitement de texte, au format A4 portrait. Ce sont des documents techniques, et sont donc en général très structurés, avec des paragraphes, sous-paragraphes, tableaux, ... Comme cela se constate aisément sur les exemples présentés en annexe, même si les informations portées sont sensiblement toujours les mêmes, les formats de ces documents sont extrêmement variables. Il n'y a aucun standard réglementaire ou normatif relatif à la construction de ces fiches, chaque industriel constitue donc son propre format. On a donc un foisonnement de formats différents.

Focus sur le mode de présentation de quelques informations

Les informations produits sont en général présentées de la manière suivantes dans les fiches techniques :

Liste d'ingrédients : elle est quasiment toujours présentée sous forme de texte (identique à la liste d'ingrédients telle qu'affichée sur l'emballage du produit), mais elle peut également être présentée sous forme de tableau. Cf. la fiche technique présentée en annexe F.1.6 page 100 (celle-ci ne porte pas de liste d'ingrédients sous forme de texte)

Allergènes : il peuvent être :

- soit mis en évidence dans la liste d'ingrédients via la police (gras, souligné, majuscules)
- soit listés hors de la liste d'ingrédient, sous forme de texte. Cf. la fiche technique présentée en annexe F.1.3 page 94
- soit listés sous forme d'un tableau reprenant l'ensemble des allergènes réglementaires, et le niveau de présence associé (présence, contamination croisée ou absence). Cf. la fiche technique présentée en annexe F.1.5 page 98

Données nutritionnelles : les données nutritionnelles sont en général présentées sous forme de tableau dans les fiches techniques. De plus, les informations nutritionnelles sont souvent données pour 100 grammes (ou 100 millilitres), ce qui est réglementaire, mais également parfois pour une portion. La taille de la portion est définie arbitrairement par le fournisseur. Cf. la fiche technique de la préparation pour panna cotta F.1.3 page 94.

Données logistiques : les informations relatives à la hiérarchie logistiques se présentent souvent sous forme de tableaux. L'interprétation de ces tableaux est généralement complexe et nécessite un peu de réflexion.

2.2.2 Étiquettes produit

Généralités sur les étiquettes

L'étiquette produit est la partie de l'emballage du produit qui porte les informations produit. Selon la technologie de l'emballage - très liée au fait que le produit est plutôt brut ou plutôt transformé - il peut s'agir :

- d'une photo de l'étiquette collante apposée sur l'extérieur de l'emballage du produit (cf. exemple des étiquettes de lentilles F.2.3 page 106 ou de sauce soja F.2.5 page 108)
- d'un applat de l'emballage, ou son bon-à-tirer, qui est le document qui est ensuite envoyé aux chaînes de production pour impression (cf. exemple du bon à tirer pour la préparation pour panna cotta F.2.4 page 107)
- ou de tout autre visuel montrant une partie indissociable de l'emballage physique du produit (ex : un photo de la face de l'emballage qui porte les informations produit, cf. l'étiquette des madeleines F.2.2 page 105)

Pour résumer, l'étiquette est une pièce jointe qui représente l'information produit qui « voyage avec le produit ». La cohérence entre les données de l'étiquette et l'information produit transmises aux clients est un enjeu majeur, dans la mesure où ce sont en général les informations portées par le produit physique qui sont correctes. La collecte systématique des étiquettes produit est une nouveauté arrivée avec la mise en place du PIM pour ÉpiSaveurs (mai 2019). En théorie, les étiquettes mises à disposition par les fournisseurs devraient systématiquement porter les informations réglementaires. Or, du fait de la relative nouveauté de cette collecte, les pièces jointes transmises ne sont pas toujours conformes (cf. l'étiquette des lentilles F.2.3 page 106, qui ne portent aucune information nutritionnelle ou de composition).

Le format des étiquettes

Comme les fiches techniques, ces pièces jointes sont collectées et stockées sous forme de pdf (les autres formats de fichier ne sont pas autorisés). Du fait que les natures mêmes de ces pièces jointes sont diverses (cf. paragraphe précédent), il n'existe pas de format prédominant.

Focus sur le mode de présentation de quelques informations

Les étiquettes portent moins d'information que les fiches techniques. Par exemple, elles ne portent pas d'information sur la hiérarchie logistique, les données administratives (tel que le taux de TVA ou la nomenclature douanière), les codes d'identification (hormis le GTIN qui est présent sur le code à barre), ... Les durées

de vie ne sont pas mentionnées : sur l'emballage d'un produit seule la date limite apparaît, et elle dépend du lot de production. En règle générale, hormis quelques allégations volontairement affichées par l'industriel, l'étiquette ne porte que les informations réglementaires. Les informations positionnées sur l'étiquette se présentent de la manière suivante :

Liste d'ingrédients : elle est toujours présentée sous forme d'un texte énumérant les ingrédients (cf. la section 2.1 page 8 qui détaille le contenu d'une liste d'ingrédients)

Allergènes : ils sont uniquement mis en évidence dans la liste d'ingrédients, par l'utilisation d'une police spécifique (gras, souligné, majuscule, ...). Cela peut se constater par exemple sur l'étiquette de madeleines F.2.2 page 105 ou celle de la sauce soja F.2.5 page 108

Données nutritionnelles : les données nutritionnelles se présentent souvent sous forme d'un tableau, toujours avec les valeurs pour 100 grammes ou 100 millilitres, et parfois pour une portion. Il peut arriver, plutôt pour les produits peu transformés, que ces données soient simplement écrites sous forme de texte tel que

Énergie : 1101 kJ/260 kcal, Glucides : 57 g, Sucres : 52 g, Protéines : 4,3 g, Sel : 7,1 g

2.3 Récapitulatif de la complétude des données

Dans cette section, les indicateurs présentés se basent sur les notions « En qualité » et « Hors qualité », qui sont explicitées en annexe E.1.2 page 84.

2.3.1 Complétude des listes d'ingrédients

2.3.2 Complétude des pièces jointes

Si on analyse le niveau de renseignement des données pour les étiquettes et les fiches techniques, on obtient la TABLE 2 page 12.

| | En qualité | | | | | | Hors qualité | | | | | | Total | | | | | |
|-----------------|-----------------|------|-----------|------|------|-----------------|--------------|-----------|-----|------|-----------------|-----|-----------|-------|-----|-----------------|-------|-----------|
| | Fiche technique | | Etiquette | | | Fiche technique | | Etiquette | | | Fiche technique | | Etiquette | | | Fiche technique | | Etiquette |
| | cpt | sur | % | cpt | sur | % | cpt | sur | % | cpt | sur | % | cpt | sur | % | cpt | sur | % |
| Epicerie | 3007 | 3007 | 100% | 2996 | 3007 | 99% | 4791 | 5755 | 83% | 1921 | 5755 | 33% | 7798 | 8762 | 88% | 4917 | 8762 | 56% |
| Boissons | 355 | 355 | 100% | 352 | 355 | 99% | 458 | 551 | 83% | 184 | 551 | 33% | 813 | 906 | 89% | 536 | 906 | 59% |
| Alcools | 253 | 253 | 100% | 253 | 253 | 100% | 296 | 354 | 83% | 74 | 354 | 20% | 549 | 607 | 90% | 327 | 607 | 53% |
| Hygiène | 768 | 768 | 100% | 688 | 768 | 89% | 1509 | 1733 | 87% | 420 | 1733 | 24% | 2277 | 2501 | 91% | 1108 | 2501 | 44% |
| Chimie | 130 | 130 | 100% | 130 | 130 | 100% | 310 | 329 | 94% | 127 | 329 | 38% | 440 | 459 | 95% | 257 | 459 | 55% |
| Total | 4513 | 4513 | 100% | 4419 | 4513 | 97% | 7364 | 8722 | 84% | 2726 | 8722 | 31% | 11877 | 13235 | 89% | 7145 | 13235 | 53% |

TABLE 2 – Analyse volumétrique des pièces jointes

On en tire comme conclusions que :

- le taux de collecte de ces documents est quasiment parfait pour les produits dits « En qualité » (cf. les définitions données à la section E.1.2 page 84)
- la volumétrie d'étiquettes sur les produits « Hors qualité » est bien plus faible, de l'ordre de 30%

2.4 Les données « manuellement étiquetées »

2.4.1 Pour répondre à quel besoin ?

La qualité des données actuellement présentes dans le système fait que la cohérence entre les listes d'ingrédients du PIM et celles présentes dans les fiches techniques n'est pas assurée. Comme dans tout modèle de machine learning se basant sur des données, il est indispensable ici d'avoir des données dont on est sûrs de la qualité. Il a donc été décidé d'étiqueter manuellement un échantillon représentatif de fiches techniques, en leur faisant correspondre leurs listes d'ingrédients.

2.4.2 Mode de constitution de l'échantillon

Le code pour la constitution de l'échantillon est présenté dans le notebook en annexe G.2 page 147.

Les règles de gestion adoptées pour la constitution de cet échantillon sont les suivantes :

- On constitue un échantillon de 500 fiches techniques étiquetées
- On se limite aux produits d'Épicerie et de Boisson non alcoolisée, car ce sont les produits pour lesquels la réglementation impose d'afficher une liste d'ingrédients aux consommateurs
- On stratifie cet échantillon par type de produit (Épicerie vs. Boisson non alcoolisée)
- On se limite évidemment à des produits qui possèdent une fiche technique

Il aurait pu être intéressant de se limiter aux produits « en qualité » (cf. les définitions données à la section E.1.2 page 85 sur les statuts des produits), mais l'étiquetage manuel avait été fait avant l'analyse de ces statuts. La constitution de cet échantillon s'est traduite par la génération d'un fichier csv de 500 lignes, avec 3 colonnes :

- l'uid du produit de l'échantillon
- la désignation produit fournisseur
- une colonne vide, visant à accueillir les listes d'ingrédients lors de l'étiquetage manuel

2.4.3 Méthodologie de l'étiquetage manuel

Cette activité s'est faite simplement, dans un environnement Windows :

- les pièces jointes ont été téléchargées localement, dans des dossiers portant l'uid du produit associé
- le csv contenant les uid et les désignation produit fournisseur a été ouvert dans le tableur Microsoft Excel
- en prenant chaque uid séquentiellement, il était relativement rapide de rechercher localement la fiche technique correspondante dans l'explorateur de fichier et de l'ouvrir
- le plus souvent, il était possible de copier/coller la liste d'ingrédient dans le tableur Excel
- le fichier a ensuite été à nouveau sauvegardé au format csv, afin de pouvoir être chargé dans pandas

Une passe de nettoyage des caractères spéciaux issus des copier/coller a ensuite été faite dans excel.

2.4.4 Règles de gestion pour l'étiquetage manuel

Malgré le fait que l'exercice semble à priori peu complexe, en pratique un nombre assez élevé de cas particuliers ont nécessité de prendre des décisions, parfois arbitraires. En général, il s'agit de décisions à prendre lorsque des mentions qui ne sont pas des ingrédients au sens strict sont incluses dans le texte des ingrédients. Le principe de base qui a été retenu est d'essayer de coller au plus à ce qui est attendu dans le PIM. Par exemple, dans le PIM on demande de retirer les préfixes du type « Ingrédients : » car ces mentions sont reprises telles sur les sites internet, ce qui peut se traduire par l'affichage de « Ingrédients : Ingrédients : ... ». L'ensemble des règles sont documentées à l'annexe F.3.1 page 110.

2.4.5 Confrontation avec le contenu du PIM

Il est possible de comparer les liste d'ingrédients du PIM, et ceux des données étiquetées manuellement. Si on prend uniquement en compte les égalités strictes, on a un niveau de cohérence exactement à 10% (50 produits sur les 500 du périmètre). Des exemples de liste d'ingrédients en écart sont présentées à la TABLE 3 page 15. Il apparaît clairement que l'essentiel des écarts sur cet échantillon sont dus à des ajustements de forme (mise en majuscule des allergènes, retrait de parenthèses, retours à la ligne, ...).

Chapitre 3

LE CHOIX DU CAS D'USAGE

3.1 Étiquettes contre fiches techniques

3.1.1 La représentation dominante des fiches techniques

Les pièces jointes utilisées lors des contrôles métier pour la vérification des données produit sont les fiches techniques fournisseur et les étiquettes. Or, les étiquettes sont moins représentées que les fiches techniques dans le PIM (cf. TABLE 2 page 12).

3.1.2 L'extraction de données textuelles

Comme cela a été décrit à la section 2.2.2 page 11 Les étiquettes sont des pièces jointes au format pdf, mais qui peuvent être générées de multiples façons :

- issues d'un logiciel graphique pour la constitution du applat du packaging
- construites à partir d'une ou plusieurs photos insérées dans outil de traitement de texte
- ...

| Ingrédients du PIM | Ingrédients de la ground truth |
|---|--|
| Céréales (farine de FROMENT (27,5%), céréales complètes (15,1%) (farine complète de FROMENT (15%), farine complète de SEIGLE, farine complète d'ORGE) sucre graisses végétales (palme, palmiste, colza) poudre de cacao maigre (5,1%) amidon de BLE LAIT écrémé en poudre (équivalent lait 16%) amidon de pomme de terre poudres à lever (carbonates de sodium et d'ammonium, diphosphates) LACTOSE et protéines de LAIT sel arôme émulsifiant : lécithine de tournesol agent de traitement de la farine : E223 (SULFITES). | Céréales [farine de froment (27.5%), céréales complètes (15.1%) (farine complète de froment (15 %), farine complète de seigle , farine complète d'orge)] sucre graisses végétales (palme, palmiste, colza) poudre de cacao maigre (5.1%) amidon de blé lait écrémé en poudre (équivalent lait 16%) amidon de pomme de terre poudres à lever (carbonates de sodium et d'ammonium, diphosphates) lactose et protéines de lait sel arôme émulsifiant : lécithine de tournesol agent de traitement de la farine : E223 (sulfites) Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja, d'oeuf et de sésame |
| cheddar fondu(44%) (eau, LACTOSERUM, cheddar(5%) (LAIT, ferment, acidifiant (sulfates de sodium (E514)), enzymes), LAIT écrémé, maltodextrine, antioxydant (phosphate de sodium (E339)), CREME, épaississants (octényle succinate d'amidon sodique (E1450), gomme xanthane (E415)), acidifiant (sulfates de sodium (E514))), eau, huile de palme, épaississants (amidon modifié de tapioca, amidon modifié de maïs), maltodextrine, acidifiants (sulfates de sodium (E514), citrate de sodium (E331), acide phosphorique (E338), acide lactique (E270)), arôme, antioxydant (phosphate de sodium (E339)), colorants (béta carotène (E160a), annatto (E160b), extrait de paprika (E160c)), émulsifiant (stéaroyl-2-lactylate de sodium (E481), mono et diglycérides d'acides gras alimentaires (E471)) | cheddar fondu (44%) (eau, lactosérum, cheddar (5%) (lait, ferment, acidifiant (sulfates de sodium (E514)), enzymes), lait écrémé, maltodextrine, antioxydant (phosphate de sodium (E339)), crème, épaississants (octényle succinate d'amidon sodique (E1450), gomme xanthane (E415)), acidifiant (sulfates de sodium (E514))), eau, huile de palme, épaississants (amidon modifié de tapioca, amidon modifié de maïs), maltodextrine, acidifiants (sulfates de sodium (E514), citrate de sodium (E331), acide phosphorique (E338), acide lactique (E270)), arôme, antioxydant (phosphate de sodium (E339)), colorants (béta carotène (E160a), annatto (E160b), extrait de paprika (E160c)), émulsifiants (stéaroyl-2-lactylate de sodium (E481), mono et diglycérides d'acides gras alimentaires (E471)) |
| Pommes* (80%), framboises* (20%) | pommes* (80%), framboises* (20%) *Ingrédient issu de l'agriculture biologique |
| Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (contient SULFITES), sucre, épices, acidifiant (acide citrique), conservateur (DISULFITE de potassium) | Eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (contient sulfites), sucre, épices, acidifiant (acide citrique), conservateur (disulfite de potassium) |
| Pâte à tartiner aux NOISETTES et au cacao 81,5 % (sucre, huile de palme, NOISETTES 13%, LAIT écrémé en poudre 8,7%, cacao maigre 7,4%, émulsifiants : lécithines [SOJA] , vanilline), farine de FROMENT 16%, levure de bière, extrait de malt d'ORGE, sel, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants : lécithines [SOJA] , protéines de FROMENT, protéines de LAIT, eau. | pâte à tartiner aux noisettes et au cacao 81,5 % (sucre, huile de palme, noisettes 13%, lait écrémé en poudre 8,7%, cacao maigre 7,4%, émulsifiants : lécithines [soja]; vanilline), farine de froment 16%, levure de bière, extrait de malt d'orge, sel, lait écrémé en poudre, émulsifiants : lécithines [soja]; protéines de froment, protéines de lait, eau. Le chocolat utilisé est un chocolat pur beurre de cacao. |
| Sirop de glucose, sucre, amidons transformés, acidifiants : acide citrique, acide malique, correcteurs d'acidité : citrate tricalcique, malate acide de sodium, agent d'enrobage : cire de carnauba, arôme, concentrés de fruits et de plantes : carthame, citron, colorants : carmins, bleu patenté V, lutéine, sirop de sucre inverti. | sirop de glucose ; sucre ; amidons transformés ; acidifiants : acide citrique, acide malique ; correcteurs d'acidité : citrate tricalcique, malate acide de sodium ; agent d'enrobage : cire de carnauba ; arôme ; concentrés de fruits et de plantes : carthame, citron ; colorants : carmins, bleu patenté V, lutéine ; sirop de sucre inverti. |
| Huile de colza, jaunes d'OEUFS, purée de tomates, eau, vinaigre, câpres (2.8 %) (câpres, eau, sel), cornichons (2.8 %) (cornichons, vinaigre, sel), sucre, sel, amidon modifié, acidifiant : glucono-delta-lactone, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : E385, épice, arôme naturel aneth. | Huile de colza (70.45 %), jaunes d'oeufs (6.2 %), purée de tomates, eau, vinaigre, câpres (2.8 %) (câpres, eau, sel), cornichons (2.8 %) (cornichons, vinaigre, sel), sucre, sel, amidon modifié, acidifiant : glucono-delta-lactone, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : E385 (74 mg/kg), épice, arôme naturel aneth. |
| Lentilles, eau, sel, arôme naturel (CELERI) | Lentilles, eau, sel, arôme naturel (céleri) |
| Ingrédients : Sucre, pâte de cacao, NOISETTES (23%) , beurre de cacao, BEURRE concentré, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme, LAIT écrémé en poudre. Cacao : 46% minimum dans le chocolat noir. PEUT CONTENIR AUTRES FRUITS À COQUE.\t\t\t | Sucre, pâte de cacao, NOISETTES (23%) , beurre de cacao, BEURRE concentré, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme, LAIT écrémé en poudre. Cacao : 46% minimum dans le chocolat noir. PEUT CONTENIR AUTRES FRUITS À COQUE. |
| Huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, jaunes d'OEUFS, sucre, estragon (2,5%), échalote (2,4%), sel, cerfeuil, jus de citron à base de concentré, piment de Cayenne, arômes, amidon modifié, colorant : bêta-carotène, conservateur : sorbate de potassium. | Huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, jaunes d'oeufs, sucre, estragon (2,5%), échalote (2,4%), sel, cerfeuil, jus de citron à base de concentré, piment de Cayenne, arômes, amidon modifié, colorant : bêta-carotène, conservateur : sorbate de potassium.Ce produit peut contenir des traces de moutarde. |

TABLE 3 – Exemples d'écart entre les données étiquetées et celles du PIM

Les textes présents dans ces pdf se présentent donc parfois sous forme de textes extractibles par des bibliothèques de pdf mining, soit sous forme d'images qui nécessitent alors des fonctionnalités d'OCR (Optical Character Recognition [19]). Le taux de pièces jointes avec des textes extractibles est présenté à la TABLE 4 page 16 ; pour mémoire seul un tiers des étiquettes ont un contenu exploitable par les outils de pdfmining. De plus, l'orientation des textes peut parfois faire l'objet d'une rotation (cf. l'étiquette des lentilles en annexe F.2.3 page 106), voire n'être pas toujours la même selon les faces de l'emballage (cf. l'étiquette de la panna cotta, en annexe F.2.4 page 107). Ces contraintes, bien que surmontables, imposent des travaux qui n'auraient pas d'intérêt dans le cadre de ce mémoire.

| Documents vides | | | |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------|
| | Nombre de documents vides | Nombre total de documents | Taux de vides |
| Etiquettes | 214 | 315 | 67% |
| Fiches techniques | 22 | 500 | 4% |

TABLE 4 – Pièces jointes dont les textes ne sont pas extractibles

On va donc dans un premier temps travailler avec les fiches techniques plutôt qu'avec les étiquettes

3.2 Impossibilité de produire des templates pour l'exploitation de ces documents

Chaque fournisseur décide du format des fiches techniques qu'il souhaite produire. On a donc beaucoup de formats différents, à peu de choses près on a un format par fournisseur. On pourrait imaginer développer un outil qui sur la base d'un template permet d'extraire de manière fiable le contenu de documents qui ont toujours le même format (cela se fait par exemple pour les commandes clients reçues par mail). L'établissement d'un « traducteur » de documents de ce type représente une charge d'une dizaine de jours de travail par format de fichier. Le Pareto des produits par fournisseur présenté à la FIGURE 2 page 17 montre qu'il ne serait pas économiquement pertinent de construire ce genre d'outil (10 templates ne permettraient de couvrir que 3000 produits, et le gain marginal ne cesserait de diminuer ensuite). On n'approche pas du seuil de rentabilité requis. En comparaison, les outils de parsing des commandes mail permettent de traiter plus de 20 000 postes de commandes par jour, avec moins de 5 templates.

Une approche traditionnelle d'extraction de données depuis des documents pdf ne pourra pas être appliquée pour ce cas d'usage

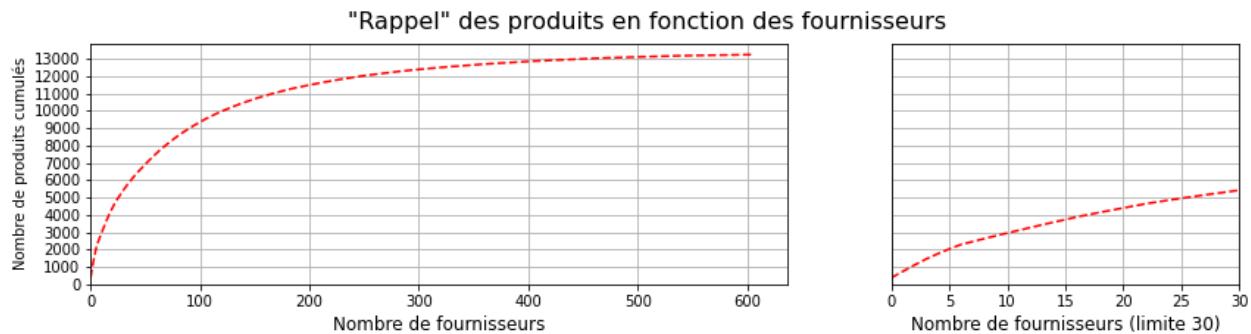


FIGURE 2 – Le Pareto des produits en fonction des fournisseur

3.3 Quelles données ?

3.3.1 Les principales données et leur mode de présentation dans les fiches techniques

Les données que l'on souhaite récupérer sont globalement de 4 types :

- données de composition : listes d'ingrédients
- données de composition : allergènes
- données nutritionnelles
- données logistiques

Comme vu dans la section 2.2.1 page 9, parmi les données présentes dans les fiches techniques, seule la liste d'ingrédients se présente quasiment toujours sous la forme d'un texte brut (par opposition à un affichage au sein d'un tableau). La représentation des données nutritionnelles se fait régulièrement sous forme de tableau, les données logistiques également (cf. les exemples de fiches techniques présentées en annexe, à partir de F.1.1 page 92).

3.3.2 L'identification d'une liste d'ingrédient par son contenu

Il est possible de dire si un texte est une liste d'ingrédients, juste en lisant ce texte. Il s'agit souvent d'une énumération d'ingrédients individuels (cf. la section 2.1 page 8). Même sortie de son contexte, il est en général faisable pour un humain d'identifier comme telle une liste d'ingrédients. Par exemple :

Huile de colza (70.45 %), jaunes d'oeufs (6.2 %), purée de tomates, eau, vinaigre, câpres (2.8 %)
(câpres, eau, sel), cornichons (2.8 %) (cornichons, vinaigre, sel), sucre, sel, amidon modifié, acidiifiant : lucono-delta-lactone, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : E385 (74mg/kg), épice, arôme naturel aneth

est de toute évidence une liste d'ingrédients.

À l'inverse, les autres grands types d'information nécessitent du contexte dans le document. Par exemple, « 14g » peut être une quantité de glucides, de lipides, le poids d'une pièce unitaire, ...

L'identification de listes d'ingrédients pourrait se faire sans avoir à construire de fonctionnalités s'appuyant sur le contexte au sein du document

3.4 Quels produits ?

Pour des raisons d'accessibilité de la donnée, on travaillera sur les produits de la branche ÉpiSaveurs. Il est de toute façon prévu de déployer le PIM sur l'ensemble des autres branches du groupe, on pourra adresser leurs produits à ce moment-là. La notion d'ingrédients n'a pas de sens pour les produits d'hygiène (cf. section D.1 page 77 sur les produits non-alimentaires), mais existe pour les produits de chimie. Comme les ingrédients des produits alimentaires sont en général différents des produits de chimie, on se limitera d'abord aux premiers. Enfin, la réglementation étant moins stricte pour les boissons alcoolisées sur le sujet spécifique de l'étiquetage de la composition, on ne les prendra pas non plus en compte dans ce mémoire.

3.5 Conclusion quant au choix du cas d'usage

Au vu des différentes contraintes listées dans cette partie, on s'attachera à extraire les listes d'ingrédients des produits alimentaires de la branche EpiSaveurs (épicerie et boissons non alcoolisées) depuis les fiches techniques fournisseur, en se basant sur le contenu textuel de ces documents.

Deuxième partie

ANALYSE DES DONNÉES TEXTUELLES

Chapitre 4 CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DU JEU DE DONNÉES

Dans toute cette analyse, on se basera sur les données manuellement étiquetées (ou ground truth), échantillon de 500 fiches techniques avec les listes d'ingrédients associées.

4.1 Volumétrie

TODO peut-être : Produits par type, avec les comptes, du PIM et de la GT, avec l'axe en qualité et hors qualité.

TODO peut-être : Textes renseignés vs. pas renseignés.

4.2 Distributions des longueurs des textes

TODO peut-être : Longueur des listes d'ingrédients dans le PIM, fonction du type de produit.

L'analyse des longueurs des textes montre que les listes d'ingrédients sont en moyenne longues de 400 caractères, et le contenu des documents de 4000 caractères (cf. TABLE 5 page 20). La distribution des longueurs de listes d'ingrédients et des longueurs de textes est présentée à la FIGURE 3 page 20, et leur représentation de l'une en fonction de l'autre à la FIGURE 4 page 20. Il apparaît qu'il n'y a pas de corrélation entre la longueur de la liste d'ingrédients et la longueur du contenu du document ($r^2 = 0.139$).

| | text count | mean | std | min | 25% | 50% | 75% | max |
|-----------------------------|---------------|----------|-------------|-----|---------|--------|---------|---------|
| Texte des documents | 500.0 | 3937.630 | 3280.860732 | 0.0 | 2173.75 | 3247.5 | 5034.25 | 37322.0 |
| Listes d'ingrédients | 500.0 | 199.686 | 457.044723 | 0.0 | 43.00 | 122.0 | 250.75 | 7963.0 |

TABLE 5 – Longueur des textes dans le dataset

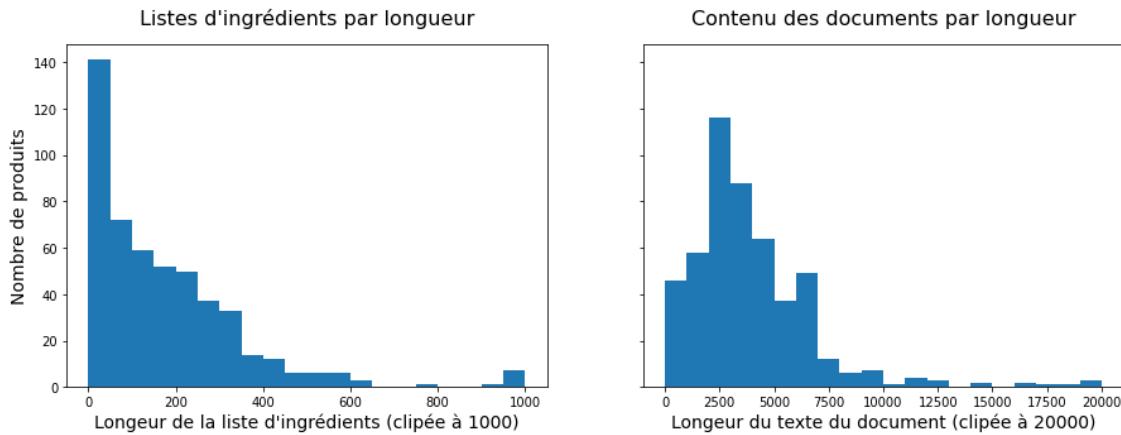


FIGURE 3 – Distribution des longueurs de textes

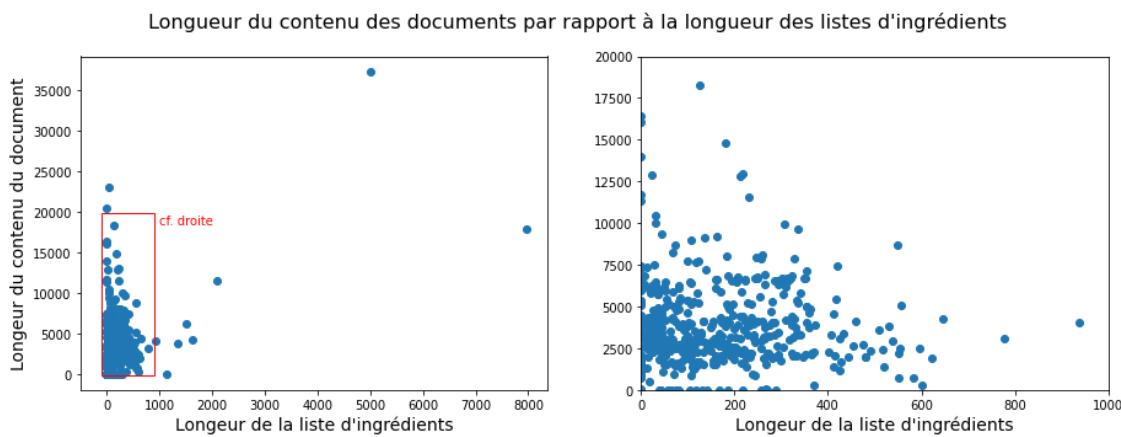


FIGURE 4 – Corrélation entre longueurs des textes

Chapitre 5

ANALYSE TEXTUELLE

5.1 Mots de chacun des corpus

Pour l'analyse des mots de chacun des corpus (listes d'ingrédients et contenu des documents), on fait d'abord un preprocessing de ces textes bruts :

- mise en minuscule de ces textes
- retrait des accents
- retrait des stopwords suivants : 'pas', 'le', 'en', 'pour', 'ou', 'ce', 'de', 'dans', 'du', 'and', 'un', 'sur', 'et', 'of', 'est', 'par', 'la', 'les', 'dont', 'au', 'des'
- split des textes à chaque whitespace (espace, tabulation, retour à la ligne, ...)

La liste de ces stopwords a été manuellement établie à partir des mots les plus fréquents de chacun des vocabulaires. Elle est commune aux deux corpus. Un descriptif des vocabulaires est présenté à la TABLE 6 page 22. Un rapide parcours de ces exemples montre que l'utilisation des mots dans ces deux corpus (ingrédients et contenu des documents) est différente. On s'attend à pouvoir différencier automatiquement ces types de textes. Le vocabulaire des ingrédients est, comme on pouvait s'y attendre, entièrement inclus dans le vocabulaire du contenu des fiches techniques.

5.2 Répartitions des mots dans et hors des listes d'ingrédients

On calcule la « document frequency » des mots du corpus des ingrédients dans les listes d'ingrédients. Elle s'étend simplement au corpus du contenu des documents en la mettant à 0 pour les mots qui n'appartiennent pas au vocabulaire des ingrédients. Cela permet de calculer un score s_i pour chaque mot i via la formule suivante :

$$s_i = \log_2(1 + c_i)$$

où c_i est le nombre de listes d'ingrédients dans lequel le mot i apparaît.

Le score vaut donc 0 si le mot n'est pas présent dans le vocabulaire des ingrédients, 1 s'il est présent une fois, et progresse de manière logarithmique en fonction du taux de présence du mots dans le corpus des ingrédients (c'est une « smooth document frequency »). Une illustration est donnée à la FIGURE 5 page 22

| | Ingrédients | Contenu des documents |
|--------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Longueur du vocabulaire | 1324 | 15465 |
| Top 20 mots | | |
| | sucré : 363 occurrences | produit : 2198 occurrences |
| | acide : 255 occurrences | non : 2164 occurrences |
| | sel : 240 occurrences | produits : 1508 occurrences |
| | sirop : 180 occurrences | 10 : 1404 occurrences |
| | eau : 178 occurrences | kg : 1290 occurrences |
| | poudre : 176 occurrences | base : 1119 occurrences |
| | arome : 175 occurrences | sel : 1041 occurrences |
| | lait : 171 occurrences | poids : 1021 occurrences |
| | ble : 171 occurrences | 100 : 971 occurrences |
| | huile : 146 occurrences | palette : 933 occurrences |
| | critique : 132 occurrences | ingredients : 917 occurrences |
| | farine : 128 occurrences | date : 904 occurrences |
| | amidon : 125 occurrences | sucré : 841 occurrences |
| | glucose : 124 occurrences | 12 : 803 occurrences |
| | cacao : 122 occurrences | code : 801 occurrences |
| | extrait : 117 occurrences | lait : 733 occurrences |
| | acidifiant : 114 occurrences | absence : 697 occurrences |
| | aromes : 98 occurrences | fiche : 688 occurrences |
| | soja : 96 occurrences | the : 658 occurrences |
| | concentre : 92 occurrences | france : 657 occurrences |

TABLE 6 – Caractéristiques des vocabulaires

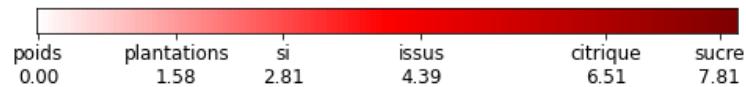
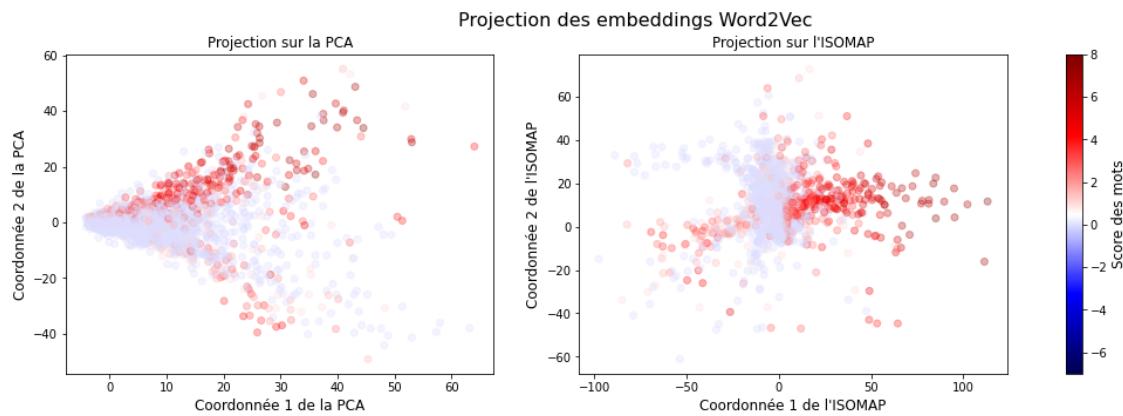


FIGURE 5 – Exemple de scores de mots

5.3 Représentations graphiques des textes et mots

5.3.1 Vectorisation des mots

On calcule les embeddings des mots via l'algorithme Word2Vec, sur le corpus du contenu des documents. Si l'on applique deux méthodes de réduction de la dimensionnalité sur ces embeddings (PCA et ISOMAP), on peut en faire une représentation graphique. Le résultat de cette projection est présenté à la FIGURE 6 page 23. On voit clairement que les embeddings des mots issus du vocabulaire des ingrédients sont localisés dans les mêmes régions. Le calcul des embeddings via l'algorithme Word2Vec semble donc avoir un intérêt pour l'identification des listes d'ingrédients.



Remarque : la colormap a très légèrement été décalée pour que les mots ayant un score de 0 soient visibles (gris/bleu clair)

FIGURE 6 – Projection des embeddings Word2Vec

5.3.2 Vectorisation des textes

La vectorisation des textes va se faire sur la base de la matrice des comptes ou des fréquences de mots. On commence par effectuer une PCA (après standardisation) sur les comptes de mots de chacun des textes : listes d'ingrédients ou contenu des documents. Les résultats sont présentés à la FIGURE 7 page 24. Les corpus sont bien séparés. Une explication pour cette séparation assez franche est la suivante : les vecteurs du corpus des contenus de documents ont en général une norme plus élevée que celle des ingrédients. La dispersion est donc plus grande pour les contenus des documents que pour les ingrédients.

On peut appliquer une transformation similaire, mais cette fois en utilisant une Truncated SVD (cf. FIGURE 8 page 24). Là encore, les deux corpus sont différemment localisés. La même explication que pour les résultats de la PCA pourrait tenir pour expliquer cette répartition différenciée.

On peut changer d'espace de départ, en se basant sur les fréquences (« term-frequencies ») d'apparition des mots dans les textes. Cela permet de contourner le problème des longueurs différentes des textes.

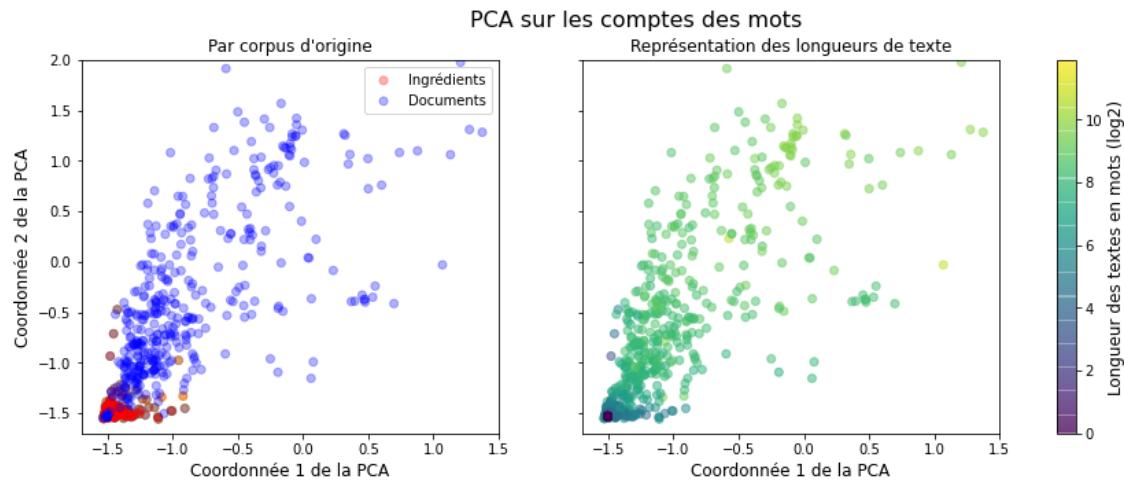


FIGURE 7 – Projection des comptes : PCA

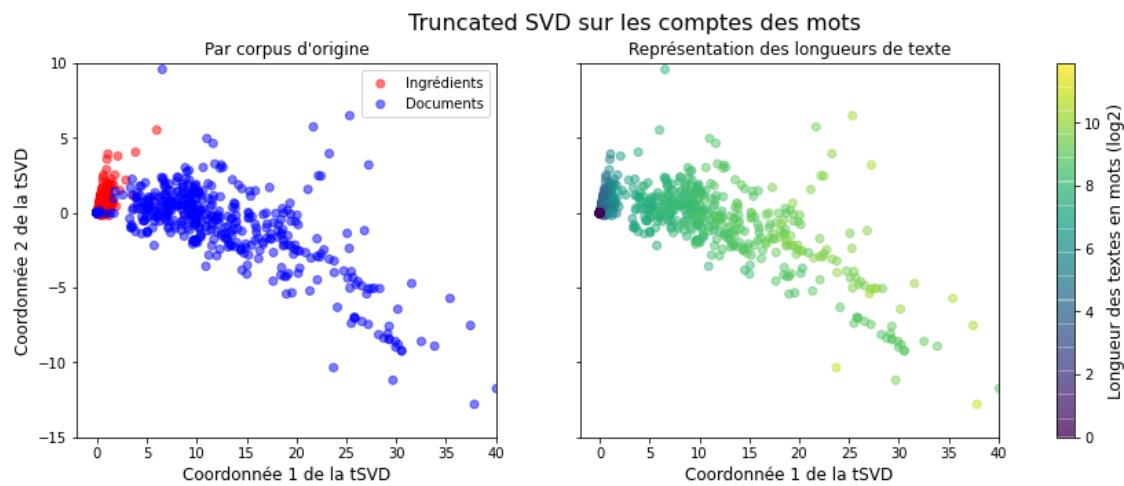


FIGURE 8 – Projection des comptes : Truncated SVD

L'application d'une PCA est présentée à la FIGURE 9 page 25. Les textes correspondant aux ingrédients sont

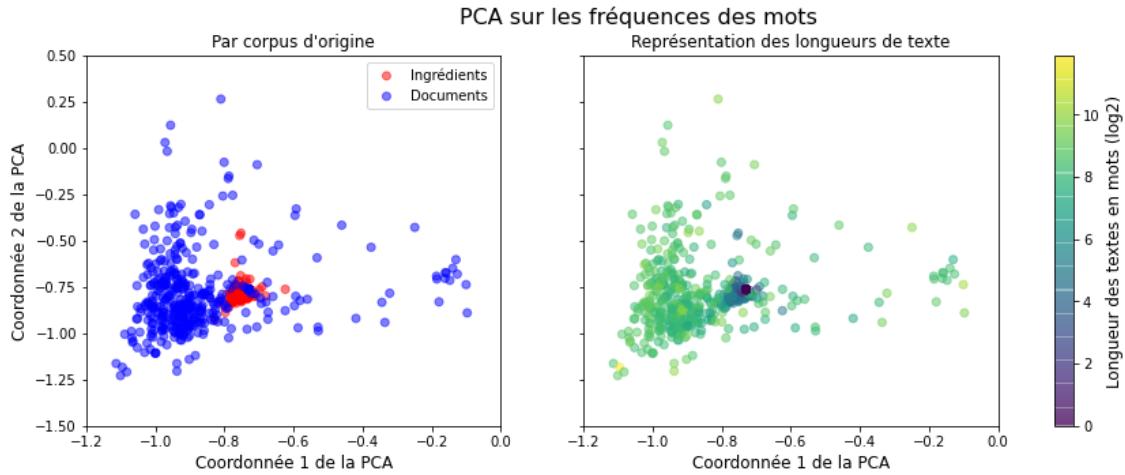


FIGURE 9 – Projection des fréquences : PCA

à nouveau localisés dans la même région, bien que cette fois les normes des vecteurs de l'espace de départ soient comparables entre les deux corpus. Une explication serait que les nombreux « trous » dans les vecteurs correspondants aux ingrédients (pour rappel, le vocabulaire des ingrédients est plus de 10 fois plus petit que le vocabulaire des documents, cf. TABLE 6 page 22) les cantonnent à un partie limité de l'espace de départ. D'où la similarité dans l'espace de la PCA.

Enfin, si on applique une Truncated SVD sur les fréquences de mots, on observe à nouveau une séparation franche des corpus. Le résultat est présenté à la FIGURE 10 page 25. Cette fois, c'est le corpus des documents

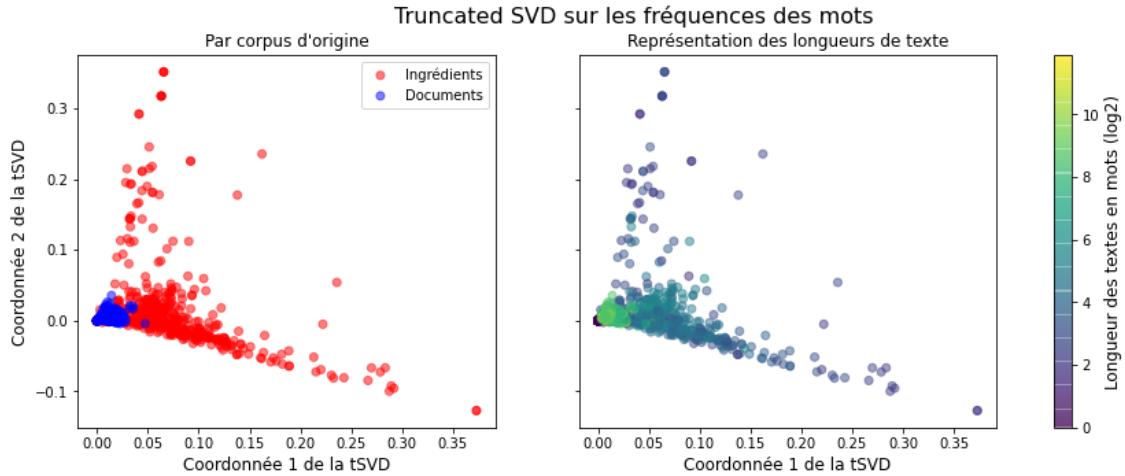


FIGURE 10 – Projection des fréquences : Truncated SVD

qui occupe une région limitée de la représentation. On peut expliquer ce point par le fait que du fait que les listes d'ingrédients sont courtes, les « term frequencies » sont élevées (le diviseur étant relativement plus

petit). Les vecteurs des listes d'ingrédients contribuent donc à des valeurs singulières importantes, et leurs projections dans les espaces correspondant sont plus longues.

On observe de plus deux « moustaches » distinctes (proches des axes de cette projection, cf. FIGURE 11 page 26). Si on compare les textes de ces deux groupes de points, on s'aperçoit que des tendances nettes se

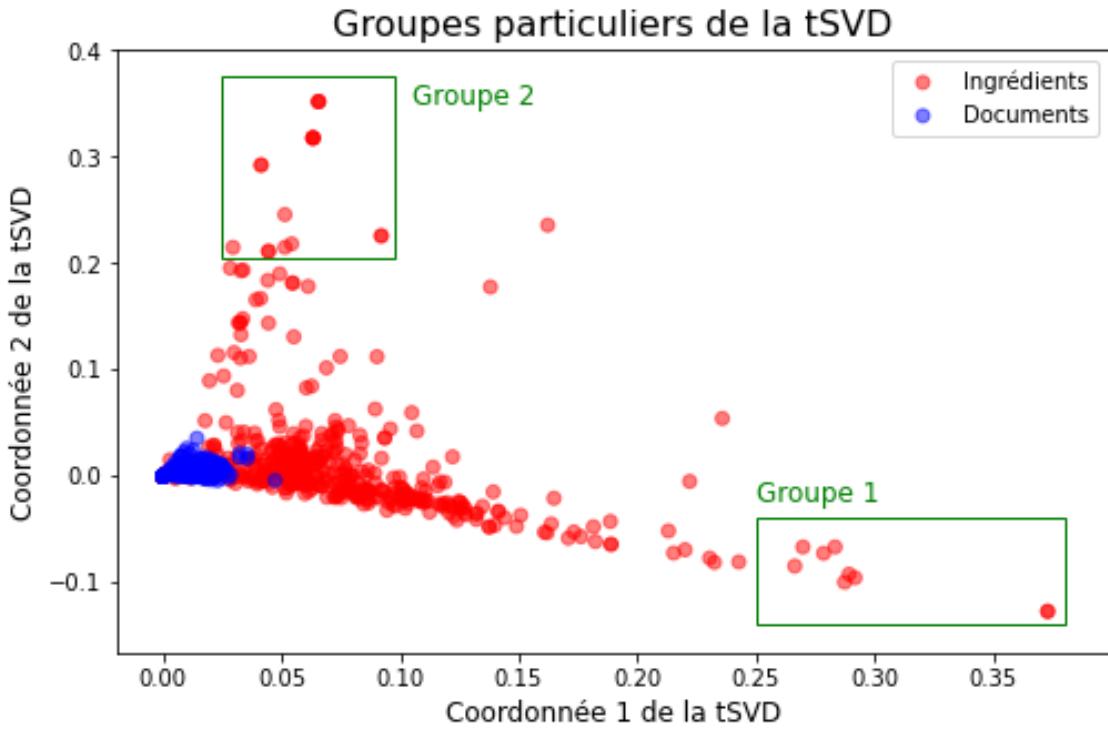


FIGURE 11 – Groupes particuliers dans la tSVD des fréquences

dégagent (cf. TABLE 7 page 27) :

- comme anticipé, il s'agit de listes d'ingrédients relativement courtes (d'où leur norme importante dans cet espace)
- la moustache de droite reprend des listes d'ingrédients correspondant principalement à du thon ou des mono-légumes en boîte
- la moustache du haut correspond essentiellement à des pâtes ou des mono-produits d'épicerie (épices, farine, thé, café)

| | Texte | x | y |
|----------|---|----------|-----------|
| Groupe 1 | Thon, eau, sel | 0.373079 | -0.127052 |
| Groupe 1 | Pois chiches, eau, sel. | 0.266423 | -0.084501 |
| Groupe 1 | Haricots beurre, eau, sel | 0.283409 | -0.066561 |
| Groupe 1 | Câpres, eau, vinaigre, sel | 0.291819 | -0.095479 |
| Groupe 1 | Thon albacore, eau, sel | 0.287423 | -0.099627 |
| Groupe 1 | Eau, haricots verts, sel. | 0.278588 | -0.072474 |
| Groupe 1 | Pommes de terre, eau, sel. | 0.289291 | -0.092162 |
| Groupe 1 | Carottes rondelles, eau, sel, sucre | 0.269849 | -0.066600 |
| Groupe 1 | Thon, eau, sel | 0.373079 | -0.127052 |
| Groupe 2 | - 100% Semoule de blé dur de qualité supérieure | 0.065551 | 0.351800 |
| Groupe 2 | 100% haricots blancs | 0.051373 | 0.214921 |
| Groupe 2 | 100% Semoule de blé dur de qualité supérieure | 0.065551 | 0.351800 |
| Groupe 2 | Semoule de blé dur* | 0.054211 | 0.218192 |
| | *issu de l'agriculture biologique | | |
| Groupe 2 | Tilleul (100%). | 0.041323 | 0.292199 |
| Groupe 2 | 100% semoule de blé dur de qualité supérieure | 0.065551 | 0.351800 |
| Groupe 2 | Farine de blé T45 | 0.092002 | 0.225689 |
| Groupe 2 | - Semoule de blé dur de qualité supérieure | 0.044446 | 0.211188 |
| | - 30% oeufs frais | | |
| Groupe 2 | - 100% Semoule de blé dur de qualité courante | 0.051337 | 0.245649 |
| | - Contient du gluten | | |
| Groupe 2 | SEMOULE DE BLE' DUR de qualité supérieure | 0.063201 | 0.317653 |
| Groupe 2 | 100% Arabica | 0.041324 | 0.292222 |
| Groupe 2 | agar-agar 100% | 0.029466 | 0.214845 |
| Groupe 2 | SEMOULE DE BLE' DUR de qualité supérieure | 0.063201 | 0.317653 |
| Groupe 2 | SEMOULE DE BLE' DUR de qualité supérieure | 0.063201 | 0.317653 |
| Groupe 2 | SEMOULE DE BLE' DUR de qualité supérieure | 0.063201 | 0.317653 |
| Groupe 2 | - Semoule de blé dur de qualité supérieure | 0.044446 | 0.211188 |
| | - 30% oeufs frais | | |
| Groupe 2 | Farine de blé T45 | 0.092002 | 0.225689 |

TABLE 7 – Longueur des textes dans le dataset

Troisième partie

CONSTRUCTION DU MODÈLE

Chapitre 6 LES PRINCIPES GÉNÉRAUX

6.1 Les étapes du traitement d'une pièce jointe

Le traitement d'une fiche technique se fera toujours en suivant les étapes suivantes :

- récupération du texte de la fiche technique et découpages en blocs de texte
- application de fonctionnalités de text preprocessing sur ces blocs
- représentation de ces textes sous forme de vecteurs
- calcul de la similarité avec les mots représentant des ingrédients pour chacun des blocs, et retour du meilleur candidat

L'apprentissage se fera toujours de la manière suivante :

- application des fonctionnalités de text preprocessing identiques à celles qui seront appliquées lors de la prédiction, sur un corpus d'ingrédients
- construction du vocabulaire des ingrédients
- représentation de ce corpus sous forme de vecteur

6.2 Text preprocessing

Pour le text preprocessing, on appliquera toujours une étape de normalisation visant à retirer la casse, la ponctuation et les caractères spéciaux ou accentués.

Pour la gestion des stopwords, plusieurs options seront explorées :

- ne rien faire sur ces stopwords
- construire manuellement une liste générique de stopwords en parcourant les mots les plus fréquents du vocabulaire

- construire automatiquement une liste de stopwords en retirant les mots trop ou trop peu fréquents dans le corpus de listes d'ingrédients
- construire automatiquement une liste de stopwords en retirant les mots trop ou trop peu fréquents dans le corpus des blocs de texte candidats

6.3 Vectorisation des textes

Les textes seront représentées sous forme de vecteurs via l'approche « Bag Of Words ». On évaluera les méthodes suivantes pour la transformation des textes en vecteurs :

- de manière binaire : la coordonnée est à 1 si le mot est présent au moins une fois dans le texte, 0 sinon
- en term-frequency (tf) : la coordonnée correspond à la fréquence d'apparition du mot dans le texte
- en tf-idf, l'inverse document frequency pouvant être calculée en référence à plusieurs corpus de référence (le corpus des listes d'ingrédients, le corpus des blocs de texte candidats)

On évaluera aussi la pertinence de prendre en compte des ngrams, en allant jusqu'à une longueur de 5 si les performances du matériel à disposition le permet.

6.4 Calcul de similarité

6.4.1 Similarité cosinus

Cette méthode nécessite de représenter le vocabulaire des ingrédients sous la forme d'un vecteur, d'une des manières présentées à la section précédente. On calcule le cosinus de l'angle entre le vecteur du vocabulaire et celui du candidat. Plus ce cosinus est élevé, plus la similarité est importante. Cette norme n'a pas de paramètre.

6.4.2 Par projection

Cette méthode nécessite uniquement de projeter le candidat sur le vocabulaire des ingrédients. On fait ensuite le rapport entre la norme du vecteur initial, à celle de sa projection. Attention, si on utilise la même norme pour mesurer le vecteur initial et sa projection, on choisira toujours les candidats dont aucun mot n'est hors du vocabulaire. Une manière de s'affranchir de ceci est choisir pour mesurer le vecteur initial une norme L_p et pour sa projection une norme L_q avec $p > q$. En effet, un résultat d'algèbre linéaire [10] montre que :

$$\forall x \in \mathbb{R}^n, p > q \Rightarrow \|x\|_p \leq \|x\|_q$$

Chapitre 7

CONSTRUCTION D'UN MODÈLE SIMPLE

« OUVERT »

7.1 Principes généraux

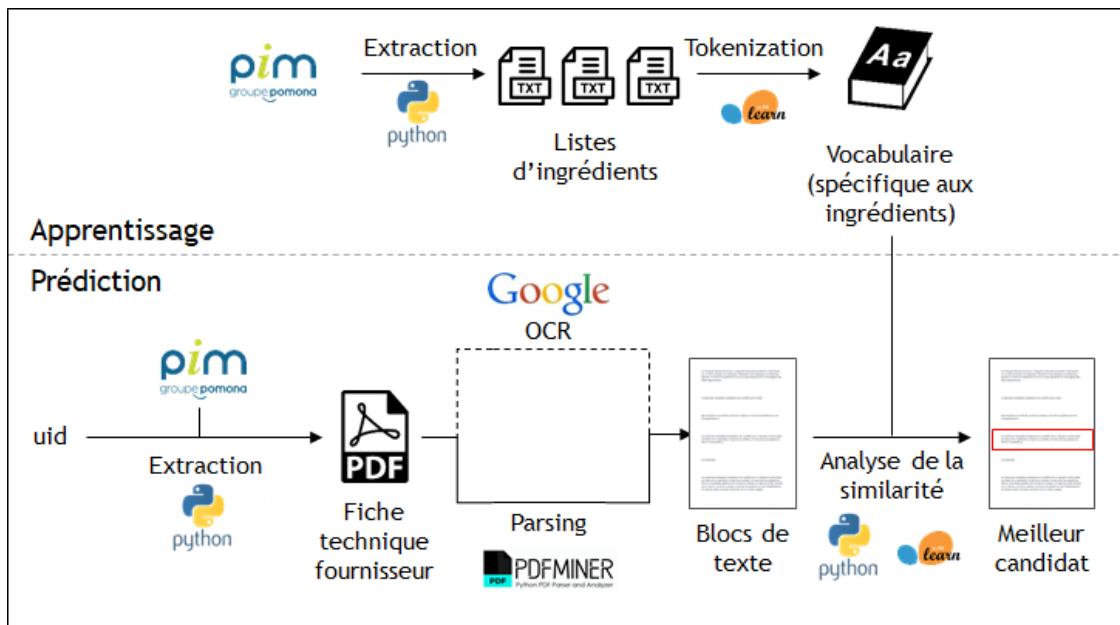


FIGURE 12 – Schéma de principe du « modèle ouvert »

Le fonctionnement global de ce premier modèle (présenté à la FIGURE 12 page 30) ne respecte pas les principes du machine learning. Il permet juste d'éprouver la méthode pressentie, ainsi que de se faire une idée de l'efficacité d'un modèle de ce type. En effet, même si on utilise des fonctionnalités d'extraction de features depuis des textes classiques dans des modèles de machine learning, il manque une partie de mesure de la performance, indispensable pour pouvoir évaluer et améliorer la pertinence du modèle. Les illustrations de ce chapitre sont issues du notebook présenté en annexe G.3 page 175, et le code des classes utilisées (IngredientExtractor et PIMIngredientExtractor) est inclus dans le module pimest, en annexe H.4 page 207.

La classe PIMIngredientExtractor est juste un habillage du CountVectorizer de la bibliothèque scikit-learn et du Requester construit dans le module pimap, permettant d'aller récupérer les données du PIM. Ce modèle met en application les principes du « Bag Of Words » [12], à savoir que :

- un vocabulaire est établi à partir de l'ensemble des différents mots du corpus de listes d'ingrédients

— chaque liste d'ingrédients est transformée en un vecteur de nombres entiers qui a la même longueur que le vocabulaire, ou chaque entier est le compte du nombre d'occurrence du mot dans le vocabulaire

Ce modèle n'utilise pas les données étiquetées manuellement (présentées à la section 2.4 page 13), mais se base simplement sur les listes d'ingrédients du PIM. L'hypothèse qui est faite avec ce modèle est la suivante : bien que non parfaitement en qualité (i.e. exactement identiques au contenu des pièces jointes, cf. la comparaison entre la ground truth et le contenu du PIM en section 2.4.5 page 14), les listes d'ingrédients du PIM sont des textes dont le contenu est très similaire à une liste d'ingrédients. Un survol rapide de quelques exemples montre que cette hypothèse semble vérifiée (cf. TABLE 1 page 9).

7.2 Entraînement

7.2.1 Périmètre du set d'entraînement

Pour l'entraînement de ce modèle, on va uniquement se limiter aux produits d'épicerie ou de boissons non-alcoolisées. En effet, ce sont pour ces produits que la réglementation impose d'afficher en clair la composition aux consommateurs. On se limitera aussi aux produits qui portent une liste d'ingrédients, et qui sont « En qualité » (cf. les définitions données à la section E.1.2 page 84 sur les statuts des produits). Sur les 13 000+ produits présents dans le PIM, environ 3 400 font partie du périmètre et 9 800 en sont exclus.

7.2.2 Constitution du vocabulaire

La constitution du vocabulaire se fait de manière très basique :

- les listes d'ingrédients sont mises en minuscules
- les mots sont ensuite séparés aux whitespaces (espaces, retours à la ligne, tabulations, ...) et marques de ponctuation

Pour parvenir à ce résultat, on applique simplement la méthode fit de la classe CountVectorizer de la bibliothèque scikit-learn. Aucunes des autres fonctionnalités standard (retrait des accents, gestion des stopwords) n'a été activée. Lors de cet apprentissage, le vocabulaire obtenu a une longueur de 2 500 mots environ, et les mots les plus fréquents sont :

- de : 11419 occurrences
- sucre : 2057 occurrences
- sel : 1669 occurrences
- eau : 1288 occurrences
- acide : 1241 occurrences
- lait : 1215 occurrences
- huile : 1214 occurrences
- poudre : 1100 occurrences

- en : 962 occurrences
- arôme : 938 occurrences

(ces valeurs sont susceptibles de changer à la marge par rapport au notebook en annexe, avec les changements potentiels sur les données au sein du PIM) Les stopwords 'de' et 'en' apparaissent dans les mots les plus fréquents.

7.3 Prédiction

7.3.1 Parsing des fiches techniques

Les fiches techniques sont extraites sous formes de binaires depuis de le PIM via des appels API. On utilise ensuite la bibliothèque PDFMiner.six pour récupérer le texte de la fiche technique sous forme d'un long string. Cette étape fait appel à la méthode statique PDFDecoder.content du module pimpdf, présenté en annexe H.3 page 207. On découpe ensuite ce long string en une liste de string plus court, en considérant comme séparateur la présence de deux retours à la ligne consécutifs. Ce choix de séparateur a été fait car les textes produits par PDFMiner.six portent des retours à la ligne à la fin de chaque ligne typographiée, même si la phrase continue sur la ligne suivante. Cette étape fournit pour chaque fiche technique le texte contenu sous forme d'une liste de strings (les blocs de texte de la FIGURE 12 page 30).

7.3.2 Sélection du meilleur candidat

Principe

L'identification du meilleur candidat parmi les blocs de texte se fait de la manière suivante :

- on calcule une similarité avec le vocabulaire des ingrédients pour chacun des blocs de texte
- on retourne le bloc de texte avec la similarité la plus élevée

La formule de calcul de la similarité utilisée dans ce modèle a été trouvée par chance (ou plutôt par erreur, pour être honnête). Néanmoins, elle donne des résultats plutôt encourageants. D'autres modes de calcul de la similarité seront présentés dans la suite de ce rapport.

La formule de calcul de la similarité est :

$$\frac{\text{Nombre de mots du candidat qui sont des ingrédients}}{\text{Norme euclidienne du vecteur du candidat}}$$

Attention, la norme du vecteur du candidat s'entend *indépendamment du vocabulaire des ingrédients*, c'est à dire que tous les mots comptent, y compris ceux n'appartenant pas au vocabulaire.

Exemple

Si on illustre par un exemple fictif : imaginons que le vocabulaire des ingrédients soit composé des mots « *eau* », « *sucré* » et « *farine* ». Le bloc de texte candidat est « *Sucré et farine sont biologiques. La farine est équitable.* » Si on vectorise ce bloc de texte *sur son propre vocabulaire*, on obtient le vecteur suivant :

| sucre | et | farine | sont | biologiques | la | est | équitable |
|-------|----|--------|------|-------------|----|-----|-----------|
| 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

TABLE 8 – Exemple de vectorisation d'un texte

Sa norme euclidienne [18] se calcule de la manière suivante (en notant x_i le compte des mots) :

$$\sqrt{\sum_i x_i^2} = \sqrt{1 + 1 + 4 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1} \approx 3.317$$

Le bloc contient 9 mots, dont 3 sont des ingrédients (« *farine* » est mentionné deux fois). La similarité pour cet exemple vaut donc :

$$\frac{3}{3.317} \approx 0.905$$

Étant donné son mode de calcul, cette similarité peut tout à fait être supérieure à 1.

7.4 Illustration des résultats obtenus

7.4.1 Périmètre du test

Pour éviter de surestimer la performance du modèle, on le fait tourner sur des produits n'ont pas fait partie du set d'entraînement. Comme ce modèle ne permet de toute façon pas de fournir de résultats qui permettent de mesurer la performance, on ne le fera tourner que sur un échantillon réduit de produits, soit 5 d'entre eux.

7.4.2 Résultats

Les résultats obtenus sont les suivants :

```
Fetching data from PIM for uid d9b233a6-b455-4af6-afb4-623f1f7f62a6...
Done
-----
Ingredient list from PIM is :
Ingrédients: Huile de tournesol, oignon, curry (11,2%) (ail, coriandre, curcuma, gingembre, paprika, poivre, cumin, poivre de Cayenne, fenouil, cardamome, noix de muscade, canelle, clous de girofle, safran), pomme, sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, extrait de levure, ail.
-----
Downloading content of technical datasheet file...
Done!
-----
Parsing content of technical datasheet file...
Done!
```

Ingredient list extracted from technical datasheet:

Liste d'ingrédients : Huile de tournesol, oignon, curry (11,2%) (ail, coriandre, curcuma, gingembre, paprika, poivre, cumin, poivre de Cayenne, fenouil, cardamome, noix de muscade, canelle, clous de girofle, safran), pomme, sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, extrait de levure, ail

=====

=====
Fetching data from PIM for uid 5666235b-9e78-44f2-8e0e-1de53f88fe04...
Done

=====

Ingredient list from PIM is :

Ingrediénts : Sucre, Gomme base, Sirop de glucose, Arômes, Humectant (E422), Antioxydant (E321), Colorant (E141).

=====

Downloading content of technical datasheet file...
Done!

=====

Parsing content of technical datasheet file...
Done!

=====

Ingredient list extracted from technical datasheet:

INGRÉDIENTS : Sucre, Gomme base, Sirop de glucose, Arômes, Humectant (E422),
Antioxydant (E321), Colorant (E141).

=====

=====
Fetching data from PIM for uid 6e976147-adeb-4d2d-925a-cb7c58c111a2...
Done

=====

Ingredient list from PIM is :

Maltodextrine, amidon de maïs, sel, farine de BLE, colorant : caramel ordinaire ; arômes (BLE,CELERI), huile de palme, épaississant : gomme guar ; oignon, féculé de pomme de terre, extrait de levure, jus de cuisson de viande de boeuf (0,9%), acidifiant : acide citrique ; extrait de vin blanc, extraits d'ail, de thym et de poivre. Peut contenir : LAIT, OEUFS.

=====

Downloading content of technical datasheet file...
Done!

=====

Parsing content of technical datasheet file...
Done!

=====

Ingredient list extracted from technical datasheet:

Maltodextrine, amidon de maïs, sel, farine de blé, colorant : caramel ordinaire ; arômes (blé,céleri), huile de palme, épaississant : gomme guar ; oignon, féculé de pomme de terre, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf (0,9%), acidifiant : acide citrique ; extrait de vin blanc, extraits d'ail, de thym et de poivre.
Peut contenir : lait, œuf.

=====

=====
Fetching data from PIM for uid db449562-d16d-4f72-b7a5-c0d487bc8206...
Done

=====

Ingredient list from PIM is :

Huile d'ARACHIDE

=====

Downloading content of technical datasheet file...
Done!

=====

Parsing content of technical datasheet file...
Done!

=====

Ingredient list extracted from technical datasheet:

*Selon le règlement UE n°1259-2011 / In accordance with regulation UE n°1259-2011

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

L'huile étant un milieu anhydre, tout développement bactérien est impossible (cf. ouvrage de référence dans ce domaine "La qualité microbiologique des aliments" CNERMA-CNRS coordonné par Jean-louis Jouve).

ORIGINES/ ORIGIN

- Amérique du Sud majoritairement
- Afrique de l'Ouest

AUTRES INFORMATIONS

```
-----  
=====  
=====  
Fetching data from PIM for uid f2af54a2-6820-4f1b-99e7-d6e64642bdf3...  
Done  
-----  
Ingredient list from PIM is :  
None  
-----  
Downloading content of technical datasheet file...  
Done!  
-----  
Parsing content of technical datasheet file...  
Done!  
-----  
Ingredient list extracted from technical datasheet:  
mini 16,56 ( - 10 % )  
-----  
=====
```

7.4.3 Pistes d'améliorations identifiées

En plus de la mesure de la performance, qui est indispensable avant de pouvoir procéder à des ajustements, les pistes identifiées à sont les suivantes :

- Faire un découpage plus élaboré du texte des pièces jointes en blocs, potentiellement avec des expressions régulières
- Faire des « ngrams de blocs », ce qui permettrait de parfois fusionner des blocs qui ont été séparés (car contenaient des retours à la ligne successifs)
- Essayer une autre manière de calculer la similarité
- Retirer les stop words qui sont susceptibles d'être présents à la fois dans des listes d'ingrédients et dans d'autres types de textes
- ...

Chapitre 8

UTILISATION DES DONNÉES MANUELLEMENT ÉTIQUETÉES

Comme présenté à la section 2.4.5 page 14 relative à la comparaison entre les données du PIM et celles récupérées lors de l'étiquetage, il y a un grand nombre d'écart. Or, si on entraîne le modèle et qu'on mesure sa performance sur des données de mauvaise qualité, on aura de mauvais résultats. On va donc construire un modèle se basant sur les données manuellement étiquetées. Le fonctionnement de ce modèle est présentés à la FIGURE 13 page 36. La méthodologie utilisée à cette partie est présentée dans le notebook « Modèle basé sur les données manuellement étiquetées » en annexe G.4 page 183. Les différents transformateurs et estimateurs spécifiques sont définis dans le module pimest, inclu en annexe H.4 page 207.

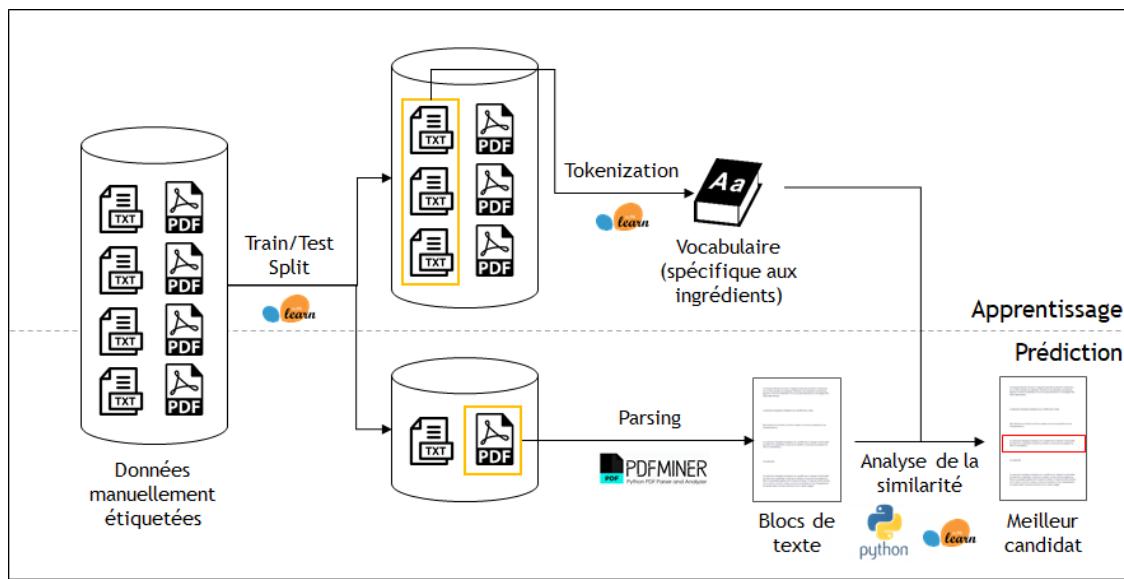


FIGURE 13 – Schéma de principe du modèle basé sur les données étiquetées

8.1 Chargement des données manuellement étiquetées

La toute première étape est la constitution d'un dataframe contenant :

- les uid pour indexer les produits
- les listes d'ingrédients manuellement étiquetées depuis les fiches techniques
- le contenu de chacune des fiches techniques au format texte

On commence par charger les données du fichier csv contenant les uid et les listes d'ingrédients. Ensuite, un pipeline scikit learn d'acquisition des données est lancé. Il s'agit de 3 transformateurs en série, qui effectuent les travaux suivants :

- construction du chemin pointant vers les fiches techniques (sur la base des uid)
- construction d'une feature contenant les données des fichiers, en binaire
- construction du texte complet de la fiche technique (en se basant sur la library pdfrminer.six)

Le résultat du lancement de ce pipeline est présenté à la TABLE 9 page 37.

| text |
|---|
| NESCAFÉ® SPÉCIAL FILTRE\n\nDose individuelle de 2 g\nTechnologie micro-grains\n\nCODE EAN (UC)\n\nn3033710076017\n\nDENOMINATION LEGALE DU PRODUIT\n\nDESCRIPTION DU PRODUIT\n\nnCafé instantané et café torréfié moulu.\n\nUne dominante Arabica pour l'arôme et une pointe de Robusta pour le \ncorsé, associés à une torréfaction légère pour un café équilibré et peu \namer.\nSachet dose pour une tasse.\n\nnDOSAGE PRECONISÉ\n\nnMODE OPERATOIRE\n\nPour obtenir\n\nn1 café Court (DA)\n\nn1 café Long (DA)\n\nnEau\n\nn7\n\nn12\n\nncl\n\nncl\n\nnNESCAFÉ®\n\nnSPÉCIAL FILTRE\n\nn2\n\nn2\n\nng\n\nng\n\nnA reconstituer avec de l'eau.\n\nTempérature de l'eau : 75°C\nPour une qualité optimale, utilisez de l'eau filtrée.\n\nnIngrédients : Café instantané, café torréfié moulu (3%).\n\nnINGRÉDIENTS\n\nnPROFIL GUSTATIF\n\nnIntensité\n\nnConditionné sous atmosphère protectrice.\n\nnENGAGEMENT QUALITÉ\n\nn- NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NMS (NESTLÉ \nManagement System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 ... |
| LENTILLES BLONDES 4mm\n\nRéférence PQG007-3.22.1\nVersion\nDate d'application :\nPage 1/2\n\nG\n\nn15/10/2019\n\nPrésentation\n\nCaractéristiques\n\nnques\n\nnphysico-\nnchimiques\n\nnDéfinition\n\nnOrigine\n\nnDénomination\n\nlégale\n\nnLentilles de couleur brun clair. Elles sont de forme biconvexe et npossèdent une peau assez épaisse. Leur diamètre est compris \nentre 4mm et 5mm\nnChine, Canada, France, Italie, USA, Turquie\n\nnLentilles blondes\n\nnProcess\n\nnNettoyage, épierrage, triages\n\nnConservation\n\nn36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité\n\nnCritères d'analyses\n\nnMoyenne/Tolérance\n\nnMéthodes\n\nnHumidité\n\nnMatières minérales étrangères\n\nnMatières végétales étrangères\n\nnGraines\n\nnImpropres\n\nnBrisées\n\nnGermées\n\nnCalibre 4-5 mm\n\nn11,5% / 16%max\n\nn0,05% / 1%max\n\nn0,15% / 0,5%max\n\nn0,5% / 1%max\n\nn0,4% / 1%max\n\nn0,05% / 1%max\n\nn95% / 90%min\n\nnNF V03707\n\nnMicrobiologie\n\nnIl n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques npour ce produit.\n\nnPesticides\n\nnMét... |
| FICHE TECHNIQUE\n\nnPRODUIT FINI\n\nn000100\n\nnPurée de Poire Sans Sucres Ajoutés\n\nnDate d'application : 05/05/2014\n\nPage : 1/2\n\nCoupelles Aluminium 120 x 95 g\n\nnDéfinition\n\nnCe produit est une purée de fruits obtenue à partir des parties comestibles des fruits (après broyage et sans \nconcentration notable).\n\nnCe produit est sans sucres ajoutés : il contient uniquement les sucres naturellement présents dans les fruits.\n\nLa purée présente une texture homogène et légèrement granuleuse.\n\nnLa stabilité du produit est obtenue par pasteurisation et dosage à chaud.\n\nnAspects nutritionnels\n\nnDésignation et liste des ingrédients\n\nnValeurs nutritionnelles (pour 100 g)\n\nnDésignation légale :\n\nnPurée de Poires sans sucres ajoutés *\n\nn* Contient les sucres naturellement présents dans \nles fruits\n\nnListe des ingrédients :\n\nnPoire 99,9%, antioxydant : acide ascorbique.\n\nnMatières grasses\n\nnEnergie\n\nn65 kcal\n\nn273 kJ\n\nndont acides gras saturés\n\nnGlucides\n\nnFibres alimentaires\n\nnPro... |

TABLE 9 – Exemples du contenu de fiches techniques au format texte (tronqués)

8.2 Découpage des textes en blocs

Le second travail est le découpage des textes en blocs. Dans un premier temps, on va simplement effectuer ce découpage en splittant le texte lorsque deux retours à la ligne successifs sont détectés. Un exemple de découpage est présenté ci-dessous.

| | | |
|---|--|----------------|
| 30/12/19 | 12 rue René Cassin 37390 NOTRE DAME | / KEREX Code |
| Date d'impression : | | / (Latin name) |
| Remarque : | | TEEPTRAPPEUR |
| Les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur. Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait. | | X |
| | | 3760063322262 |
| Création : | | Poids net |
| 12/06/12 | | Poids brut |
| | | Origine |
| | Code article KEREX | / net weight |
| | Nom latin (si disponible) | / gross weight |
| | / EAN Code | / Origin |
| | Code barre | |

| | | |
|--|---|--------------------------------|
| 0,07 Kilogramme | Allergènes et leurs dérivés (si présents) / Allergens (if existing) | Absence |
| 0,125 Kilogramme | | Absence |
| CANADA | | Absence |
| / General information | | Absence |
| Informations générales DLUO conseillée / "Best before date" recommandé | Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. | Absence |
| Nomenclature douanière / Customs code | Not irradiated accordingly with the Reg 1999/2/CE (22/02/99). | Absence |
| Conditions idéales de stockage / Conditions of storage | Free from GMO | Absence |
| Ingrédients : | Ne contient pas d'OGM, est non soumis à l'étiquetage sur les OGM | Absence |
| Conserver dans un endroit frais et sec Store in a cool dry place | Conforme à la directive 396/2005 /CE In accordance with Reg 396/2005 /CE. | Absence |
| 5 ans / 5 years 0910999900 | Conforme au règlement 1881/2006 /CE In accordance with Reg 1881/2006 /CE.. | Absence |
| Sucre, poivre noir, coriandre, légumes déshydratés (ail, oignon, poivron rouge), sel de mer, sucre d'érable, arôme d'érable naturel, huile végétale (canola) | Gluten | Microorganismes aérobiés 30 °C |
| Sugar, black pepper, coriander, dehydrated vegetables (garlic, onion, red bell pepper), sea salt, maple sugar, natural maple aroma, vegetable oil (canola) | Crustacés | Escherichia coli |
| / Ingredients | Oeufs | Salmonelles |
| Contaminants / Contaminating Ionisation / Irradiation | Poisson | Levures |
| OGM / GMO | Soja | Moisissures |
| Pesticides/ Pesticides | Lait | Aflatoxine Total |
| Métaux Lourds | Fruits à coque - Arachides | Aflatoxine B1 |
| / Heavy Metals | Céleri | |
| | Moutarde | / Total plat count (APC) |
| | Sésame | E. Coli |
| | Sulfites | / |
| | Lupin | / Salmonella |
| | Mollusques | / Yeasts |
| | | / Moulds |
| | | / Total aflatoxin |
| | | B1 aflatoxin |
| | | / |
| | | NF V05-051 < 6 000 000 / g |
| | | NF V08-053 < 10 / g |
| | | NF V08-052 Absence dans 25g |
| | | NF V08-059 < 10 000 / g |
| | | NF V08-059 < 10 000 / g |
| | | Kit Enzymatique < 10 ppb |
| | | Kit Enzymatique < 5 ppb |
| | Absence | |

On constate que le découpage n'est pas idéal, cf. la fiche technique de ce produit, présentée en annexe F.1.7 page 103. Les séparations des cellules des tableaux de cette fiche ne sont pas prises en compte, et on a des blocs trop étendus.

8.3 Train/Test split

Dans la mesure où l'on possède assez peu de données, on va conserver un échantillon assez important dans le jeu d'entraînement : 400 produits (soit 80% des données disponibles).

8.4 Entrainement du modèle

On fait tourner de la même manière que sur le modèle dit « ouvert », à savoir qu'on ne préprocesse pas les données avant d'appliquer le CountVectorizer.

8.5 Illustration des prédictions obtenues

Un échantillon des prédictions obtenues est présenté dans la TABLE 10 page 41. Pour éviter d'avoir des listes d'ingrédients prédites prenant trop de place dans cette table, celles dont la longueur dépasse 500 caractères ont été filtrées avant génération de cet échantillon. Les résultats présentés à cette table sont donc vraisemblablement biaisés, dans la mesure où les très longues listes prédites doivent avoir plus de chance d'être erronées.

Les grandes tendances qui se dégagent à l'analyse de cette liste sont les suivantes :

- globalement, les résultats sont bons. On retrouve régulièrement des morceaux de texte qui sont similaires à la liste cible
- une erreur qui revient régulièrement est le fait que le découpage en blocs est parfois imparfait, on sélectionne « trop large »
- à l'inverse, le modèle n'a pas retiré des listes d'ingrédients prédictes des mentions qui ont été retirées lors de l'étiquetage manuel (cf. les règles d'annotation présentées en annexe F.3.1 page 110) : les préfixes de type « Liste d'ingrédients : », les allégations telles que « Teneur totale en sucres : 60g pour 100g » ...
- le modèle semble plus performant lorsque la liste d'ingrédients réelle est longue. On le vérifiera dans le chapitre relatif à la mesure de la performance du modèle

Un mot sur les cas où la liste d'ingrédients cible ou prédictive sont vides :

- Les listes d'ingrédients cible sont vides lorsque la pièce jointe ne mentionnait pas de liste d'ingrédients. Cela peut arriver, et les produits concernés n'ont pas été sortis de l'échantillon. Il est important de pouvoir aussi mesurer les faux positifs, qui sont nombreux avec cette technique de choix systématique du meilleur candidat
- Les listes d'ingrédient prédictives sont vides lorsque l'outil de parsing des pdf (pdfminer.six) n'a extrait aucun texte. C'est le cas quand la pièce jointe était un document imprimé qui a été scanné. Le texte n'est présent que sous forme d'image (cf. la fiche technique du sel en annexe F.1.1 page 92)

TABLE 10 – Extrait des résultats de la prédiction

| Liste d'ingrédients cible | Liste d'ingrédients prédictive |
|--|--|
| sucre*, LAIT en poudre*, beurre de cacao*, pâte de cacao*, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), extrait de vanille* * matière première issue de l'agriculture biologique cacao : 27% minimum | Liste des Ingrédients : sucre*, LAIT en poudre*, beurre de cacao*, pâte de cacao*, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), extrait de vanille* * matière première issue de l'agriculture biologique |
| <rien> | <rien> |
| Amidon de maïs* - Lait écrémé* - Sel - Fécule de pomme de terre* - Tomate* - Oignon* - Arômes naturels - Poivres* 3 % (poivre vert*, poivre blanc*, poivre noir*) - Huile de tournesol* - Extrait de levure* - Sucre caramélisé* - Ail* - Maltodextrine de maïs*. * issus de l'agriculture biologique | Amidon de maïs* - Lait écrémé* - Sel - Fécule de pomme de terre* - Tomate* - Oignon* - Arômes naturels - Poivres* 3 % (poivre vert*, poivre blanc*, poivre noir*) - Huile de tournesol* - Extrait de levure* - Sucre caramélisé* - Ail* - Maltodextrine de maïs*. * issus de l'agriculture biologique |
| semoule de blé dur supérieure et de l'eau | Ingrediënts : semoule de blé dur supérieure et de l'eau |
| <rien> | Boisson gazeuse aromatisée au jus de fruit à base de concentré S.Pellegrino Orange 33 cl (Aranciata) S.Pellegrino Citron 33 cl (Limonata) Le plaisir des fruits à l'italienne |
| Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme naturel de citronnelle, amidon modifié, ail en poudre, épices (com-bava, curcuma), extraits d'épices (gingembre, poivre), stabilisant (gomme xanthane). | Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme naturel de citronnelle, amidon modifié, ail en poudre, épices (com-bava, curcuma), extraits d'épices (gingembre, poivre), stabilisant (gomme xanthane). |

Continued on next page

TABLE 10 – Extrait des résultats de la prédiction

| Liste d'ingrédients cible | Liste d'ingrédients prédicté |
|--|--|
| Sucre, cacao maigre en poudre (beurre de cacao : 11% minimum), arôme vanille. Cacao : 32% minimum | Sucre, cacao maigre en poudre (beurre de cacao : 11% minimum), arôme vanille. |
| Sucre ; sirop de glucose ; graisse de palme ; humectant : sirop de sorbitol ; gélatine ; acidifiant : acide citrique ; arôme. | <rien> |
| Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard 47%, sel, arômes naturels de poivre. | Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard 47%, sel, arômes naturels de poivre. |
| Purée de tomates mi réduite (64%), sucre, vinaigre, amidon modifié, sel, acidifiant : acide citrique | Liste des ingrédients : Purée de tomates mi réduite (64%), sucre, vinaigre, amidon modifié, sel, acidifiant : acide citrique |
| <rien> | Boisson gazeuse aromatisée au jus de fruit à base de concentré S.Pellegrino Orange 33 cl (Aranciata) S.Pellegrino Citron 33 cl (Limonata) Le plaisir des fruits à l'italienne |
| Sirop de glucose-fructose, framboises 35%, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique. | Liste ingrédients : Sirop de glucose-fructose, framboises 35%, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g. |
| Café instantané, café torréfié moulu (3%). | - NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NMS (NESTLÉ Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000. - Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM - Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés. - Certifications usines : ISO 9001, FSSC 22000, ISO 14001 et OHSAS 18001. - Agrément sanitaire : site non soumis à agrément sanitaire |
| sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille cacao : 50% minimum | Liste des Ingrédients : sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille |
| Eau, huile de tournesol, beurre 9,5 %, jaune d'oeuf 6 %, amidon modifié, sel, jus de citron concentré, amidon de maïs, épaississants (gomme guar, gomme xanthane), protéines de pois, sucre, arôme naturel, curcuma, extrait de paprika. | Eau, huile de tournesol, beurre 9,5 %, jaune d'œuf 6 %, amidon modifié, sel, jus de citron concentré, amidon de maïs, épaississants (gomme guar, gomme xanthane), protéines de pois, sucre, arôme naturel, curcuma, extrait de paprika. |
| Piment rouge fort équeuté* (85%), cumin, ail moulu (3%), eau, arôme naturel d'ail, sel, sorbate de potassium. (* présence de sulfites) | A) Ingrédients : Piment rouge fort équeuté* (85%), cumin, ail moulu (3%), eau, arôme naturel d'ail, sel, sorbate de potassium. (* présence de sulfites) B) Origines des ingrédients : - Piments : Maroc - Ail : Chine - Sel, arôme, épices, sorbate de potassium : Europe I) A) Critères Physico-chimiques : |
| Sucre, amidon de maïs, arôme vanille | B) Critères microbiologiques : ajouter le produit à la préparation avec les autres ingrédients de la recette et mélanger pour homogénéiser |

Continued on next page

TABLE 10 – Extrait des résultats de la prédiction

| Liste d'ingrédients cible | Liste d'ingrédients prédicté |
|--|--|
| Salicornes de culture, eau, sel, acide citrique | Se consomment en légumes d'accompagnement avec toutes préparations de poissons ou crustacés ou aussi avec des viandes blanches |
| cèpes 70% (Boletus edulis et respective famille), huile de tournesol, blanquette 5% (Tuber borchii Vitt.), oignon, beurre, sel, protéines du lait, farine de riz, amidon de maïs, dextrose, extrait de levure, épices, arôme truffée, arômes naturels, antioxydant : acide l-ascorbique (E 300). | CODE DU PRODUIT : NOME DU PRODUIT : FORMAT : BARCODE (EAN13) : NOMENCLATURE COMBINÉE : |
| | Ingrediénts : cèpes 70% (Boletus edulis et respective famille), huile de tournesol, blanquette 5% (Tuber borchii Vitt.), oignon, beurre, sel, protéines du lait, farine de riz, amidon de maïs, dextrose, extrait de levure, épices, arôme truffée, arômes naturels, antioxydant : acide l-ascorbique (E 300). |
| | Allergène |
| Eau, haricots verts, sel. | Égoutter, ne pas rincer. Faire sauter 3 minutes avec de la matière grasse. |

Chapitre 9

MESURE DE LA PERFORMANCE

Comme vu aux chapitre précédents, il est indispensable de mesurer la performance de nos modèles. On le fera sur le modèle se basant sur les données manuellement étiquetées. Le principe est présenté à la FIGURE 14 page 42.

9.1 Accuracy

La métrique qui tombe le plus sous le sens est l'accuracy (on utilisera le terme anglais pour éviter les confusions avec la notion de « precision » telle qu'elle est utilisée par exemple dans le f1-score). On mesure simplement la proportion de prédictions qui sont égales à la ground truth. La méthodologie utilisée est détaillée dans le notebook « Mesure de la performance » présenté en annexe G.5 page 193.

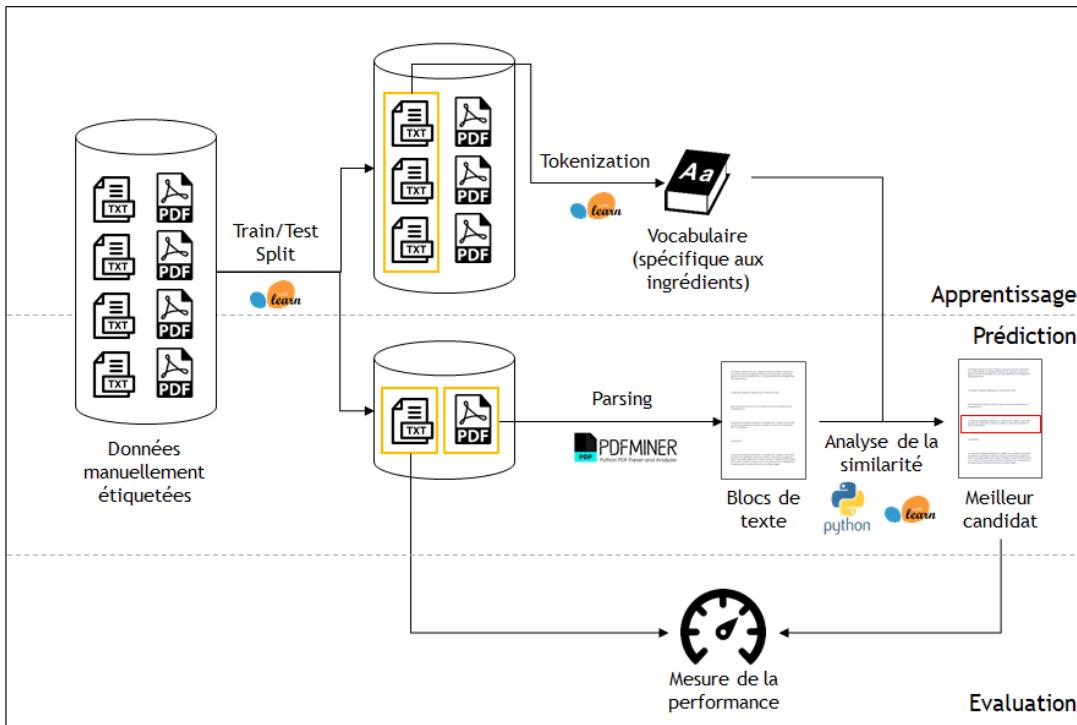


FIGURE 14 – Illustration de la méthodologie de mesure de la performance

9.1.1 Approche naïve

Description de cette approche

L'approche « naïve » consiste simplement à mesurer la proportion de textes prédits strictement égaux à la ground truth. Or, comme cela a été vu précédemment :

- les règles d'étiquetage manuel, détaillées à l'annexe F.3.1 page 110, montrent que des transformations sont parfois appliquées au contenu des listes d'ingrédients des pièces jointes avant d'établir la ground truth
 - les textes à comparer sont longs (jusqu'à quelques centaines de caractères), cf. TABLE 10 page 41
 - la mise en forme, en particulier les retours à la ligne, ne sont pas positionnés aux mêmes endroits.
- Dans le parsing des documents pdf, lorsque le texte revient à la ligne après avoir atteint le bord de la page, on a un retour à la ligne. Ce comportement n'a pas été reproduit dans l'établissement de la ground truth
- le découpage en blocs de texte, de manière simple, produit des textes qui ne sont pas toujours le reflet du contenu spatialisé de ce document (cf. l'exemple donné à la section 8.2 page 37, et la fiche technique associée en annexe F.1.7 page 103)

On s'attend donc à avoir une « accuracy naïve » faible.

Les résultats obtenus

Comme présenté dans notebook « Analyse de la performance » (cf. annexe G.5 page 193), les résultats obtenus sont conformes à l'attendu : l'accuracy est très faible. Elle vaut 1% (1 échantillon sur 100 produits) lorsqu'on la mesure sur l'échantillon de test après entraînement sur l'échantillon d'entraînement. Le seul produit pour lequel la liste d'ingrédients a été correctement identifiée porte les ingrédients suivants.

Sirop de glucose, sucre, eau, stabilisants (E440i, E440ii, E415), acidifiants (E330, E450i), conservateur (E202).

Si on effectue une cross-validation sur l'ensemble des données étiquetées, en appliquant un découpage en 10 folds, on obtient une accuracy moyenne de $1.80\% \pm 1.89\%$.

Nécessité d'améliorer cette métrique

On a vu que l'accuracy calculée de manière naïve porte un jugement sévère sur la performance du modèle. Par exemple, à la troisième ligne de la TABLE 10 page 41, on voit bien que la liste d'ingrédients prédite est identique à la ground truth, si ce n'est qu'les retours à la ligne ne sont pas positionnés exactement au même endroit. Comme on souhaite pouvoir ajuster le modèle, il est nécessaire d'avoir une métrique de mesure de la performance qui soit plus précise.

9.1.2 Avec du « text-postprocessing »

Le principe

Afin de pallier ces problèmes de mise en forme de texte, on assouplit un peu les contraintes par rapport à l'égalité stricte. En effectuant un traitement de text processing, à la fois sur la ground truth et les résultats du modèle, on va comparer des textes un peu plus « standardisés ». Les traitements effectués sont les suivants :

- On passe le texte en minuscules
- On retire la ponctuation
- On remplace tous les « whitespaces » (retours à la ligne, espaces multiples, tabulations, ...) par des espaces simples
- On retire les accents

L'ensemble de ces transformations sont faites en utilisant les fonctionnalités proposées par le CountVectorizer de la bibliothèque scikit-learn (cf. le notebook en annexe G.5 page 193 et le module pimest inclus en annexe H.4 page 207).

Les résultats

Si on évalue cette nouvelle accuracy avec le text processing, sur l'échantillon d'entraînement après entraînement sur l'échantillon d'entraînement, on obtient une accuracy de 14% (14 listes d'ingrédients correctement prédites sur 100). Ces 14 listes d'ingrédients sont présentées à la TABLE 11 page 44.

| Liste d'ingrédients cible | Liste d'ingrédients prédicté |
|--|--|
| Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard 47%, sel, arômes naturels de poivre. | Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard 47%, sel, arômes naturels de poivre. |
| Edulcorants sorbitol, isomalt, sirop de maltitol, aspartame, mannitol, sel d'aspartame-acesulfame, acesulfame-k, sucralose; gomme base (contient de la lecithine de SOJA), aromes, épaisissant gomme arabique, humectant glycerol, colorant E171, agent d'enrobage cire de carnauba, colorant E163, antioxygène BHA. Contient une source de PHENYLALANINE. | Edulcorants sorbitol, isomalt, sirop de maltitol, aspartame, mannitol, sel d'aspartame-acesulfame, acesulfame-k, sucralose; gomme base (contient de la lecithine de SOJA), aromes, épaisissant gomme arabique, humectant glycerol, colorant E171, agent d'enrobage cire de carnauba, colorant E163, antioxygène BHA. Contient une source de PHENYLALANINE. |
| mini poivrons jaunes, eau, sucre, sel, affermissant chlorure de calcium : E509, acidifiant : acide citrique, vinaigre, antioxydant : vitamine C E330 | mini poivrons jaunes, eau, sucre, sel, affermissant chlorure de calcium : E509, acidifiant : acide citrique, vinaigre, antioxydant : vitamine C E330 |
| Farine de BLE, huile de colza non hydrogénée, OEUFS de poules élevées en plein air (21%), sucre, stabilisant : glycérol, sirop de glucose-fructose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), féculé, sel, arôme. | Farine de BLE, huile de colza non hydrogénée, OEUFS de poules élevées en plein air (21%), sucre, stabilisant : glycérol, sirop de glucose-fructose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), féculé, sel, arôme. |
| Pommes de terre 59,5 % - Céleris 40 % - Amidon de maïs - Sirop de glucose de maïs - Huile de colza - Emulsifiants : E322, E471 - Stabilisant : E450i - Curcuma - Conservateur : E223 - Antioxydant : E304 - Acidifiant : E330. | Pommes de terre 59,5 % - Céleris 40 % - Amidon de maïs - Sirop de glucose de maïs - Huile de colza - Emulsifiants : E322, E471 - Stabilisant : E450i - Curcuma - Conservateur : E223 - Antioxydant : E304 - Acidifiant : E330. |
| <rien> | <rien> |
| Amidon de maïs* - Lait écrémé* - Sel - Fécule de pomme de terre* - Tomate* - Oignon* - Arômes naturels - Poivres* 3 % (poivre vert*, poivre blanc*, poivre noir*) - Huile de tournesol* - Extrait de levure* - Sucre caramélisé* - Ail* - Maltodextrine de maïs*. * issus de l'agriculture biologique | Amidon de maïs* - Lait écrémé* - Sel - Fécule de pomme de terre* - Tomate* - Oignon* - Arômes naturels - Poivres* 3 % (poivre vert*, poivre blanc*, poivre noir*) - Huile de tournesol* - Extrait de levure* - Sucre caramélisé* - Ail* - Maltodextrine de maïs*. * issus de l'agriculture biologique |
| Farine de FROMENT, poudre de LACTOSERUM, sucre, poudre d'OEUF entier, poudres à lever : (E450, E500), matière grasse LAITIERE, sel. Peut contenir des traces de : soja, fruits à coques, lupin. | Farine de FROMENT, poudre de LACTOSERUM, sucre, poudre d'OEUF entier, poudres à lever : (E450, E500), matière grasse LAITIERE, sel. Peut contenir des traces de : soja, fruits à coques, lupin. |
| Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme naturel de citronnelle, amidon modifié, ail en poudre, épices (com-bava, curcuma), extraits d'épices (gingembre, poivre), stabilisant (gomme xanthane). | Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme naturel de citronnelle, amidon modifié, ail en poudre, épices (com-bava, curcuma), extraits d'épices (gingembre, poivre), stabilisant (gomme xanthane). |
| OEUFS, farine de BLE, sucre, amidon de BLE, stabilisants : sorbitols- glycérol, cacao maigre en poudre (3,5%), émulsifiants : E472b - E477, poudres à lever : E450 - E500, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, sel, conservateur : E202, épaisissant : E410, arôme. | OEUFS, farine de BLE, sucre, amidon de BLE, stabilisants : sorbitols- glycérol, cacao maigre en poudre (3,5%), émulsifiants : E472b - E477, poudres à lever : E450 - E500, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, sel, conservateur : E202, épaisissant : E410, arôme. |
| Sirop de glucose, sucre, eau, stabilisants (E440i, E440ii, E415), acidifiants (E330, E450i), conservateur (E202). | Sirop de glucose, sucre, eau, stabilisants (E440i, E440ii, E415), acidifiants (E330, E450i), conservateur (E202). |
| Flageolets verts. Jus : eau, sel, affermissant : chlorure de calcium (E509) | Flageolets verts. Jus : eau, sel, affermissant : chlorure de calcium (E509) |
| Carottes, eau, sucre, sel, vinaigre d'alcool, acidifiant : acide lactique. Présence fortuite de CELERI | Carottes, eau, sucre, sel, vinaigre d'alcool, acidifiant : acide lactique. Présence fortuite de CELERI |
| Légumes 43,2 % (pomme de terre, oignon, carotte, tomate, poireau) - Amidon modifié de pomme de terre - Extrait de levure - Sirop de glucose de maïs - Huile de colza - Sucre - Arôme naturel - Ail - Curcuma. | Légumes 43,2 % (pomme de terre, oignon, carotte, tomate, poireau) - Amidon modifié de pomme de terre - Extrait de levure - Sirop de glucose de maïs - Huile de colza - Sucre - Arôme naturel - Ail - Curcuma. |

TABLE 11 – Prédictions identifiées comme correctes après postprocessing

De la même manière que précédemment, si on fait une cross-validation sur l'ensemble des données manuellement étiquetées, on obtient une accuracy de $16.60\% \pm 3.35\%$.

Les limites de cette métrique

Cette métrique est déjà plus intéressante que l'approche naïve, mais elle a quand même un défaut majeur : elle a une vision encore trop binaire des résultats. En effet, que le texte soit identique à un préfixe près (cf. la quatrième ligne de la TABLE 10 page 41), ou qu'il n'ait rien à voir (d'autres exemples sont présents dans cette même table), elle considérera la prédiction comme erronée. Or, il est important d'identifier les cas où le modèle s'est complètement trompé par rapport à ceux où il a quand même identifié le bon bloc contenant les ingrédients.

9.2 Fonctions de « similarité » spécifiques

On peut définir des fonctions de similarité, qui permettent d'être plus fin qu'une simple évaluation binaire du résultat du modèle. Cela permet de prendre plus finement en compte les cas où le modèle a identifié un bloc très similaire à la ground truth. On va pour cela s'appuyer sur diverses métriques permettant de mesurer l'écart entre des chaînes de caractères. À chaque fois, on définira une fonction de scoring qui sera une similarité : « higher is better ». De plus, elles seront normées pour prendre leurs valeurs entre 0 (chaînes de caractères totalement différentes) et 1 (chaînes identiques), ce qui permettra d'exprimer ces métriques en pourcentage. Ces similarités seront calculées après application du text-postprocessing, comme décrit à la section 9.1.2 page 43. L'ensemble de ces similarités seront calculées sur les caractères (on pourrait envisager de les calculer sur les mots).

9.2.1 Similarité basée sur la distance de Levenshtein

La distance de Levenshtein [16] entre deux chaînes de caractères est la distance d'édition pour passer de l'une à l'autre en prenant en compte les transformations suivantes :

- insertion d'un caractère
- suppression d'un caractère
- substitution d'un caractère par un autre

Cette distance possède les caractéristiques suivantes :

- elle peut se calculer entre deux chaînes de longueur différentes
- elle a pour minimum 0 (si et seulement si les deux chaines sont identiques)
- a pour majorant la longueur de la plus longue des deux chaînes

Pour construire une fonction de similarité telle que présentée en introduction de cette section, on appliquera la transformation suivante :

$$sim_{lev}(s_1, s_2) = 1 - \frac{dist_{lev}(s_1, s_2)}{\max(\text{len}(s_1), \text{len}(s_2))}$$

en notant $dist_{lev}$ la distance de Levenshtein, $len(s)$ la longueur de la chaîne s , et s_1 et s_2 les chaînes de caractères à comparer. Par exemple, la distance entre les chaînes « rateaux » et « chameau » vaut 4 :

- substitution du « r » par un « c »
- insertion du « h »
- substitution du « t » par un « m »
- suppression du « x »

9.2.2 Similarité basée sur la distance de Damerau-Levenshtein

La distance de Damerau-Levenshtein [13] est une variante de la distance de Levenshtein. Elle calcule également une distance d'édition, mais en ajoutant une transformation possible : l'interversion de deux caractères successifs. Les transformations possibles pour cette transformation sont :

- insertion d'un caractère
- suppression d'un caractère
- substitution d'un caractère par un autre
- interverson de deux caractères successifs

Ses caractéristiques sont les mêmes que la distance de Levenshtein (minimum, maximum) ; et elle est toujours inférieure ou égale à la distance de Levenshtein. On convertit cette distance en similarité de la même manière que la distance de Levenshtein.

9.2.3 Similarité de Jaro

La similarité de Jaro [14] est une fonction permettant de mesurer une similarité entre 0 (chaînes complètement différentes) et 1 (chaînes parfaitement identiques). L'heuristique derrière cette similarité est de considérer qu'entre deux chaînes, un caractère est « correspondant » (« matching ») s'il est déplacé d'au moins de la moitié de la longueur de la plus longue des deux chaînes. On compte Sur des chaînes longues de quelques dizaines de caractères, la quasi-totalité des caractères seront « correspondants ». Elle est en général plutôt adaptée à des comparaison de chaînes courtes telles que des noms propres ou des mots de passe.

9.2.4 Similarité de Jaro-Wrinkler

La similarité de Jaro-Winkler [15] est une variante de la similarité de Jaro. Elle possède la même heuristique que la distance de Jaro, avec en plus comme caractéristique de donner un poids plus important aux 4 caractères qui font le début de la chaîne de caractères. Cette métrique est encore moins adaptée au cas d'usage que la précédente.

9.2.5 Évaluation de ces similarités sur la ground truth

Les résultats de l'évaluation de chacune de ces similarités sont présentés à la TABLE 12 page 47. On

| | train/test set | cross validation |
|----------------------------|----------------|------------------|
| Levenshtein | 48.86% | 49.79% +/-3.73% |
| Damerau-Levenshtein | 48.86% | 49.80% +/-3.72% |
| Jaro | 63.56% | 62.78% +/-3.28% |
| Jaro-Winkler | 65.67% | 64.40% +/-3.50% |

TABLE 12 – Évaluation du modèle en utilisant les métriques de similarité

constate que :

- les similarités de Levenshtein et Damerau-Levenshtein donnent des résultats identiques
- les similarités de Jaro et de Jaro-Winkler donnent des évaluations très généreuses de la performance du modèle, comme on pouvait s'y attendre sur la base de textes longs

9.2.6 Décision sur la métrique à utiliser et illustration

Les similarités de Jaro et Jaro-Winkler sont abandonnées car non pertinentes pour notre cas d'usage, qui se base sur des textes de plusieurs dizaines de caractères. Les similarités de Levenshtein et Damerau-Levenshtein donnant des résultats identiques, on choisira plutôt la distance de Levenshtein car son implémentation en C (bibliothèque python-Levenshtein) semble plus performante que celle en C++ de la bibliothèque Jellyfish.

Des exemples du début, du milieu et du bas du classement en termes de similarité de Levenshtein sur le jeu de test, après entraînement sur le jeu d'entraînement, sont présentés à la TABLE 13 page 48.

Chapitre 10

TRANSFER LEARNING

10.1 Principe du pré-entraînement

Expliquer qu'il s'agit d'une approche hybride des 2 modèles précédents On effectue une entraînement à la fois sur une partie des listes d'ingrédients du PIM, et sur une partie des données étiquetées. On vérifie ensuite, uniquement sur

10.2 Illustration de l'impact sur la performance

Ici, on montre l'impact sur la performance, du fait d'intégrer des listes d'ingrédients. On met en abscisse le nombre de listes d'ingrédients qu'on ajoute, et en ordonnée la performance du modèle (avec barre d'erreurs, via cross validation). On regarde si l'effet est positif : cela montrera s'il est intéressant d'avoir plus de données.

| Listes d'ingrédients cibles | Listes d'ingrédients prédictes | Lev | rang | Dam-Lev | rang | Jaro | rang | Jaro-Win |
|--|---|---------|------|---------|------|---------|------|----------|
| Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard 47%, sel, arômes naturels de poivre. | Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard 47%, sel, arômes naturels de poivre. | 100.00% | 1 | 100.00% | 1 | 100.00% | 1 | 100.00% |
| mini poivrons jaunes, eau, sucre, sel, affermissant chlorure de calcium : E509, acidifiant : acide citrique, vinaigre, antioxydant : vitamine C E330 | mini poivrons jaunes, eau, sucre, sel, affermissant chlorure de calcium : E509, acidifiant : acide citrique, vinaigre, antioxydant : vitamine C E330 | 100.00% | 3 | 100.00% | 3 | 100.00% | 3 | 100.00% |
| Farine de BLE, huile de colza non hydrogénée, OEUFS de poules élevées en plein air (21%), sucre, stabilisant : glycérol, sirop de glucose-fructose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), féculé, sel, arôme. | Farine de BLE, huile de colza non hydrogénée, OEUFS de poules élevées en plein air (21%), sucre, stabilisant : glycérol, sirop de glucose-fructose, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : diphosphates et carbonates de sodium (BLE), féculé, sel, arôme. | 100.00% | 4 | 100.00% | 4 | 100.00% | 4 | 100.00% |
| Eau ; jus de fruit de la passion ; sucre ; épaississant : pectine ; antioxydant : acide ascorbique | Céréales contenant du gluten (2) Crustacés et produits à base de crustacés œufs Poissons Arachides Soja et produits à base de soja Lait, le lactose non-inclus Lactose Noix (3) Céleri Moutarde Graines de sésame Lupin Mollusques (4) Sulphur dioxide et sulphites (E220 at E227), > 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO2 | 20.07% | 68 | 20.07% | 68 | 55.39% | 64 | 55.39% |
| Sucre, amidon de maïs, arôme vanille | ajouter le produit à la préparation avec les autres ingrédients de la recette et mélanger pour homogénéiser | 20.00% | 69 | 20.00% | 69 | 49.11% | 75 | 49.11% |
| Pommes de terre, eau, sel. | Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg exprimé en SO2 | 15.48% | 73 | 15.48% | 73 | 48.29% | 76 | 48.29% |
| Jus d'orange à base de concentré | Sel / Salt | 10.44% | 78 | 10.44% | 78 | 42.36% | 83 | 42.36% |
| Poire 99,9%, antioxydant : acide ascorbique. | Ce produit est une purée de fruits obtenue à partir des parties comestibles des fruits (après broyage et sans concentration notable). Ce produit est sans sucres ajoutés : il contient uniquement les sucres naturellement présents dans les fruits. La purée présente une texture homogène et légèrement granuleuse. | 9.67% | 80 | 9.67% | 80 | 43.73% | 82 | 43.73% |
| Persil | Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales. | 4.55% | 86 | 4.55% | 86 | 50.76% | 73 | 50.76% |

TABLE 13 – Illustration de l'évaluation du modèle à l'aide des métriques de similarité

On regarde si on observe une saturation : cela montrera si on a déjà suffisamment de données sous forme de listes d'ingrédients dans le PIM, ou bien si ce serait intéressant d'en acquérir plus.

Chapitre 11

HYPERPARAMETER TUNING

On peut, dans l'optique d'améliorer la performance du modèle, ajuster certains paramètres et d'évaluer l'impact via une grid search. On fera tourner sur le modèle avec transfer learning.

11.1 Les paramètres ajustables

11.1.1 La prise en compte des « n-grams » dans la tokenization

On peut utiliser les n-grams lors de la tokenisation.

11.1.2 L'application de « n-grams » de blocs

Voir si dans la recherche du meilleur candidat, on s'autorise la constitution de « n-grams » de blocs.

11.1.3 L'utilisation d'expressions régulières dans le split des blocs

Voir si certaines expressions régulières pour splitter les blocs procurent de meilleurs résultats.

11.1.4 Applications d'autres fonctions de similarité

Voir l'impact d'utiliser d'autres manières de calculer la similarité.

1 - autre chose que la similarité cosinus (fonction du nombre de mots du bloc et de la proportion de mots issus du vocabulaire des ingrédients)

2 - en appliquant du TF et du TF-IDF

11.2 Application d'une grid search

Illustrer ici les résultats d'une grid search ou d'une random search si trop gourmand.

Quatrième partie

TRAVAUX SUBSÉQUENTS

Chapitre 12

OPÉRATIONNALISATION DE CETTE

MAQUETTE

12.1 Client et sponsor métier

Estimation du ROI et identification d'un sponsor et d'un client.

12.2 Sélection du use case

Préalimentation ou appui au contrôle de données ?

12.3 Mise en place d'une organisation projet

12.3.1 Identification des compétences nécessaires

Nécessite des compétences diverses : développement côté PIM, compétences infra, définition du niveau de criticité de cette fonctionnalité (pour définition du monitoring et des plans de reprise d'activité)

12.3.2 Choix d'un cadre méthodologique projet

Scrum, c'est ce qu'on connaît le mieux.

12.3.3 Développement côté PIM

Développement des fonctionnalités telles qu'elles ont été présentées dans la section sur le choix du use case.

Tant la préalimentation, que l'aide au contrôle des données seraient faisable d'un point de vue technique. Il suffirait pour cela de publier un service, qui fonctionnerait de la manière suivante :

- le PIM appelle le service, avec un message contenant l'uid du produit à contrôler ou préalimenter
- le serveur récupère du PIM les données nécessaires au contrôle ou à la préalimentation
- en retour, il renvoie au PIM soit l'état du contrôle (OK, erreur, avertissement, avec les précisions nécessaires), soit les données telles qu'elles doivent être préalimentées
- le PIM, sur la base de ce retour, affiche le résultat du contrôle ou bien alimente les données et les présente à l'utilisateur

12.4 Industrialisation du code du modèle

Refactoring de certaines classes (e.g. : le requester, qui porte trop de responsabilités) Poursuite de l'écriture de tests unitaire pour avoir une couverture > 80%. Mise en place d'un processus de déploiement continu. Rédaction de la documentation : revue des docstring et mise en place d'un build Sphinx

12.5 Monitoring de la performance du modèle

voir la manière dont on peut superviser le niveau de performance du modèle. Capture-t-on en direct le retour des utilisateurs dans le PIM ?

Chapitre 13

EXTENSION DES FONCTIONNALITÉS

OFFERTES

13.1 Prise en compte de nouveaux types de pièces jointes

Aller chercher également les étiquettes.

13.2 Utilisation d'outil d'OCR pour les pdf non structurés

Intégrer ce qui a déjà été fait autour des solutions cloud, Google ou Azure.

13.3 Mise en place d'outil de spatialisation des textes

Charge importante, mais pourrait être utilisé pour d'autres sujets

13.4 Construction d'outils d'extraction de données connexes à la composition

Détermination des allergènes sur la base du contenu des listes d'ingrédients.

13.5 Élargissement aux données nutritionnelles

Si spatialisation faisable, tenter de récupérer des données nutritionnelles.

13.6 Évaluation de la performances sur d'autres familles de produits

Construction d'une nouvelle ground truth sur des fiches techniques de PassionFroid et TerreAzur, et évaluation de la performance du modèle.

Cinquième partie

ANNEXES

Annexe A FIGURES, TABLEAUX ET BIBLIOGRAPHIE

LISTE DES TABLEAUX

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Exemples de listes d'ingrédients | 9 |
| 2 | Analyse volumétrique des pièces jointes | 12 |
| 3 | Exemples d'écart entre les données étiquetées et celles du PIM | 15 |
| 4 | Pièces jointes dont les textes ne sont pas extractibles | 16 |
| 5 | Longueur des textes dans le dataset | 20 |
| 6 | Caractéristiques des vocabulaires | 22 |
| 7 | Longueur des textes dans le dataset | 27 |
| 8 | Exemple de vectorisation d'un texte | 33 |
| 9 | Exemples du contenu de fiches techniques au format texte (tronqués) | 37 |
| 10 | Extrait des résultats de la prédiction | 39 |
| 10 | Extrait des résultats de la prédiction | 40 |
| 10 | Extrait des résultats de la prédiction | 41 |
| 11 | Prédictions identifiées comme correctes après postprocessing | 44 |
| 12 | Évaluation du modèle en utilisant les métriques de similarité | 47 |
| 13 | Illustration de l'évaluation du modèle à l'aide des métriques de similarité | 48 |

| | | |
|----|--|----|
| 14 | Exemple de tableau de données nutritionnelles | 65 |
| 15 | Volumétrie article par branche | 79 |
| 16 | Utilisation des variables catégorielles article au sein des branches RHD | 82 |
| 17 | Répartition des produits par statut | 84 |
| 18 | Répartition des produits par statut de migration | 85 |
| 19 | Répartition des produits par « qualité des données » | 85 |
| 20 | Nombre de produits par GTIN | 86 |
| 21 | Exemples de codes d'identification | 87 |
| 22 | Description des codes d'identification sur le dataframe | 87 |
| 23 | Exemples de dimensions | 88 |
| 24 | Description des dimensions sur le dataframe | 88 |
| 25 | Exemples de conservation | 89 |
| 26 | Description des conservations sur le dataframe | 89 |
| 27 | Exemples de libellés produit | 90 |

TABLE DES FIGURES

| | | |
|----|--|----|
| 1 | Étapes du processus article pouvant être améliorées | 7 |
| 2 | Le Pareto des produits en fonction des fournisseur | 17 |
| 3 | Distribution des longueurs de textes | 20 |
| 4 | Corrélation entre longueurs des textes | 20 |
| 5 | Exemple de scores de mots | 22 |
| 6 | Projection des embeddings Word2Vec | 23 |
| 7 | Projection des comptes : PCA | 24 |
| 8 | Projection des comptes : Truncated SVD | 24 |
| 9 | Projection des fréquences : PCA | 25 |
| 10 | Projection des fréquences : Truncated SVD | 25 |
| 11 | Groupes particuliers dans la tSVD des fréquences | 26 |
| 12 | Schéma de principe du « modèle ouvert » | 30 |
| 13 | Schéma de principe du modèle basé sur les données étiquetées | 36 |
| 14 | Illustration de la méthodologie de mesure de la performance | 42 |
| 15 | Les flux métier avec les partenaires commerciaux | 58 |

| | | |
|----|---|----|
| 16 | La répartition de l'activité des branches | 61 |
| 17 | Le maillage régional de la branche ÉpiSaveurs | 62 |
| 18 | La distinction entre produit et article | 69 |
| 19 | Le processus de création article | 71 |
| 20 | Une capture d'écran du PIM | 73 |
| 21 | L'intégration du PIM au sein des systèmes du Groupe Pomona | 74 |
| 22 | Schéma de principe de la GDSN | 75 |
| 23 | L'uid d'un produit | 76 |
| 24 | Volumétrie article par branche | 79 |
| 25 | Recouvrements entre branches RHD | 80 |
| 26 | Répartition des articles en fonction des variable catégorielles | 81 |
| 27 | Répartition des produits par statut | 84 |
| 28 | Nombre de produits par GTIN | 86 |
| 29 | Distribution des fournisseurs par nombre de produits | 86 |

BIBLIOGRAPHIE

- [1] Conseil de l'Union Européenne. Règlement n°1333/2008 sur les additifs alimentaires, dec 2008. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:354:0016:0033:FR:PDF>.
- [2] Conseil de l'Union Européenne. Règlement n°1907/2006 dit REACH, dec 2006. <https://bit.ly/2Jm05v9>.
- [3] Conseil de l'Union Européenne. Règlement n°1169/2011 dit INCO, nov 2011. https://www.senat.fr/europe/textes_europeens/ue0120.pdf.
- [4] Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes. Étiquetage des denrées alimentaires : nouvelles règles européennes, jan 2015. <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes>.
- [5] Direction Générales des Douanes et Droits Indirects. Notions essentielles sur la Déclaration d'Échanges de Biens. <https://www.douane.gouv.fr/notions-essentielles-sur-la-declaration-dechanges-de-biens>.
- [6] GS1. GDSN Trade Item Implementation Guide, nov 2019. https://www.gs1.org/docs/gdsn/tiig/3_1/GDSN_Trade_Item_Implementation_Guide.pdf.
- [7] GS1 France. Le réseau GDSN, le canal pour l'échange d'informations produits. <https://www.gs1.fr/Notre-offre/Le-reseau-GDSN-le-canal-pour-l-echange-d-informations-produits>.
- [8] GS1 Global. Global Data Synchronisation Network. <https://www.gs1.org/services/gdsn>.

- [9] GS1 Global. GS1 General Specifications. https://www.gs1.org/docs/barcodes/GS1_General_Specifications.pdf.
- [10] Jean-François Burnol. Normes Lp. <http://jf.burnol.free.fr/agregnormeslp.pdf>.
- [11] Groupe Pomona. Site institutionnel du groupe pomona. <https://www.groupe-pomona.fr/>.
- [12] Wikipedia. Bag-of-words model. https://en.wikipedia.org/wiki/Bag-of-words_model.
- [13] Wikipedia. Damerau–Levenshtein distance. https://en.wikipedia.org/wiki/Damerau%E2%80%93Levenshtein_distance.
- [14] Wikipedia. Jaro Similarity. https://en.wikipedia.org/wiki/Jaro%E2%80%93Winkler_distance#Jaro_Similarity.
- [15] Wikipedia. Jaro–Winkler Similarity. https://en.wikipedia.org/wiki/Jaro%E2%80%93Winkler_distance#Jaro%E2%80%93Winkler_Similarity.
- [16] Wikipedia. Levenshtein distance. https://en.wikipedia.org/wiki/Levenshtein_distance.
- [17] Wikipedia. Liste des additifs alimentaires. https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_additifs_alimentaires.
- [18] Wikipedia. Norm (mathematics). [https://en.wikipedia.org/wiki/Norm_\(mathematics\)#Euclidean_norm](https://en.wikipedia.org/wiki/Norm_(mathematics)#Euclidean_norm).
- [19] Wikipedia. Optical character recognition. https://en.wikipedia.org/wiki/Optical_character_recognition.

Annexe B

CONTEXTE MÉTIER : LE GROUPE, INFORMATION PRODUIT ET GÉNÉRALITÉS SUR LES DONNÉES

L'objet de l'ensemble de cette annexe est de donner sur le Groupe Pomona et la gestion de l'information produit. des éclairages nécessaires à la compréhension du cas d'usage développé. Bien d'autres aspects sur la société, pourraient être mentionnés (ex : des indicateurs sur l'activité, l'histoire du groupe...) mais ils seront omis car non indispensables à la compréhension du sujet. Plus de détails sur le groupe sont accessibles sur le site web de la société[11].

B.1 Description du groupe

B.1.1 Le métier du Groupe Pomona

Le Groupe Pomona est une société de distribution livrée de produits alimentaires à destination des professionnels des métiers de bouche. L'activité du groupe consiste uniquement à acheter et revendre de la marchandise, à l'exclusion de toute activité de fabrication ou de transformation¹. Le groupe Pomona est une société de *distribution*. Elle ne possède d'ailleurs pas d'actif industriel (autre que des entrepôts logistiques) ni d'agrément pour transformer les marchandises.

Cette activité d'achat/vente se fait dans la majorité des cas sous le régime du *négoce*, à savoir que le groupe acquiert la propriété des marchandises qu'il commercialise avant de la céder à ses clients. L'autre régime est celui dit de la *prestation (logistique)*. Dans ce cas, par le jeux d'écritures comptables, la valorisation du stock disparaît des comptes du groupe. Néanmoins, indépendamment de cet aspect purement comptable, l'ensemble :

des flux de documents : commandes d'achat, factures fournisseur, commandes de vente, factures clients

des flux financiers : paiements fournisseur, paiements client

des flux physiques : réception et stockage, préparation et expédition

restent largement inchangés.

Pour résumer, l'activité de l'ensemble des entités du groupe pourraient se résumer via le schéma présenté à la FIGURE 15 page 58

Le métier du groupe est d'être un grossiste, qui achète et revend des produits alimentaires² sans produire ou transformer quoi que ce soit.

B.1.2 La décentralisation

Le Groupe Pomona est un groupe fortement décentralisé, avec des organisations largement indépendantes les unes des autres.

Les Directions fonctionnelles

Pour des raisons évidentes de recherche de synergies ou de conformité réglementaires, certaines activités restent toutefois mutualisées à la maille du groupe. Il s'agit des organisations suivantes :

La Direction Administrative et Financière (DAF) : regroupe les équipes comptables groupe, l'autorité interne et la consolidation financière

1. de très rares cas de transformation existent (ex : mûrissement de fruits, filetage de poisson) mais sont extrêmement exceptionnels

2. dans la grande majorité des cas, cf. *Les produits non-alimentaires* D.1 page 77

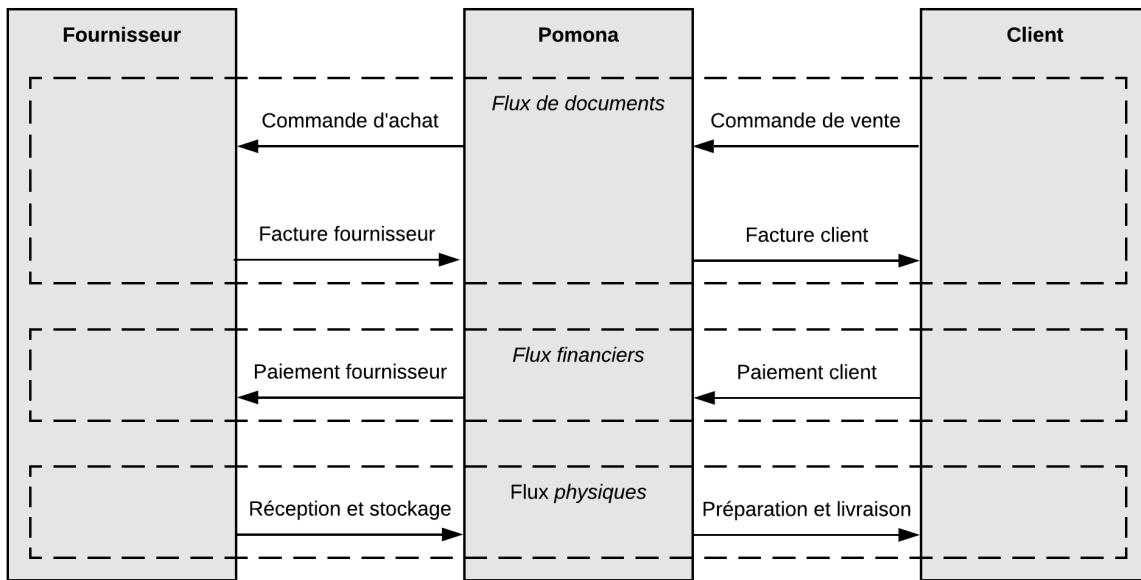


FIGURE 15 – Les flux métier avec les partenaires commerciaux

La Direction Qualité Sécurité et Environnement (DQSE) : est en charge de définir et contrôler l’application des standard de qualité

La Direction des Systèmes d’Information (DSI) : développe et maintient en condition opérationnelles les systèmes d’information du groupe

La Direction Technique et Logistique (DTL) : est en charge des projets immobiliers (entrepôts), des négociations avec les transporteurs et joue un rôle de conseil interne sur les sujets logistiques

La Direction des Ressources Humaines : se charge de l’ensemble des aspects en lien avec le recrutement, la paye et les sujets sociaux

La Direction Commerciale groupe (DCG) : définit une stratégie et des bonnes pratiques commerciales et marketing

Les clients du groupe

Afin de comprendre l’organisation du groupe, il est nécessaire de connaître la typologie de ses clients. Comme mentionné précédemment, le groupe s’adresse exclusivement aux professionnels des métiers de bouche. Aucune marchandise n’est vendue à des particuliers. Les principales typologies de clients sont les suivantes :

Les Sociétés de Restauration : elles exploitent les restaurants d’entreprise, certaines cantines d’établissements d’enseignement, les maisons de retraite, ...

Les Marchés Publics : regroupent les clients qui dépendent des collectivités (écoles, hôpitaux, prisons,

...)

La restauration commerciale : est l'ensemble des restaurants à vocation commerciale, qu'ils soient chaînés (hippopotamus, O'Tacos, ...) ou indépendants (« le restaurant du coin »)

Les spécialistes : il s'agit des détaillants spécialisés qui s'adressent aux particuliers. Boulanger, pâtissiers, bouchers, traiteurs, vente à emporter, ...

Les Grandes et Moyennes surfaces (la GMS) : sont les enseignes de la grande distribution. En général, l'accès à ces clients est compliqué par les règles mises en place par leurs centrales d'achat. Il représentent en général qu'un canal de vente d'opportunité.

Les trois premières de ces catégories représentent ce que l'on appelle la *Restauration Hors Domicile (RHD)* (ou parfois également la Restauration Hors Foyer, RHF).

Premier niveau de décentralisation : les branches

Le Groupe Pomona est divisé en branches, qui sont des unités opérationnelles indépendantes, et qui ont toute latitude pour gérer leurs stratégie et politique commerciales, la gestion de leurs achats, leur stratégie marketing, ... En particulier, les systèmes d'information ne sont pas identiques entre les différentes branches. Afin d'éviter de se concurrencer entre elles, leurs domaines d'activité respectifs ont été partitionnés par familles de produit commercialisés, segments client cibles et géographie.

Les branches RHD Les branches RHD s'adressent aux clients de la Restauration Hors Domicile (cf. section B.1.2 page 58) en France. Elles se répartissent ce marché en travaillant des gammes de produits distinctes. Il s'agit des branches historiques du groupe, qui représentent l'essentiel de son chiffre d'affaire. La répartition par produit est la suivante :

PassionFroid : spécialiste des *produits surgelés, de la viande fraîche et des produits laitiers*

ÉpiSaveurs : spécialiste des produits qui se conservent à température ambiante : *produits d'épicerie, conserves, boissons et consommables de cuisine non-alimentaires*

TerreAzur : spécialites des *Fruits et Légumes frais, et Produits De la Mer frais*

La non-concurrence entre les branches est assurée par le fait qu'elles ne commercialisent pas les mêmes produits. Bien que nommées RHD, elles peuvent également vendre leurs produits à la grande distribution (GMS : Grandes et Moyennes Surfaces), mais généralement ces marchés sont verrouillés par les centrales d'achat des grandes enseignes. La branche TerreAzur arrive toutefois à prendre des parts de marché significatives sur ce segment. Les branches RHD utilisent le progiciel SAP comme système de gestion. La branche TerreAzur est en cours de déploiement, en 2020 environ les 2 tiers des succursales travaillent avec ce progiciel.

Les branches spécialistes Les branches spécialistes s'adressent aux clients dits spécialistes (cf. section B.1.2 page 58) en France. Elles sont en mesure de commercialiser tout type de produit pour répondre aux

besoins de leurs clients. En particulier, elles peuvent tout à fait commercialiser certains produits qui sont également vendus par les branches RHD. Elles se répartissent la clientèle spécialiste de la manière suivante :

Délice et Création : s'adresse aux *Boulangers et Pâtissiers*

Saveurs d'Antoine : s'adresse aux *Bouchers, Charcutiers et Traiteurs*

Relais d'Or : s'adresse à la *restauration commerciale indépendante*

Comme pour les branches RHD, ces branches peuvent lorsqu'elles en ont l'opportunité vendre leurs produits à la GMS.

L'étranger Bien que le Groupe Pomona soit une société dont l'essentiel de l'activité est faite sur le marché français, deux réseaux sont en cours de constitution sur des pays limitrophe. Ces branches sont susceptibles de travailler tout type de produit, à destination de tout type de client. Elles sont positionnées sur les marchés suivants :

Pomona Suisse : présente sur le marché Suisse

Pomona Iberia : présente sur le marché Espagnol

On peut synthétiser la répartition de l'activité par branche de la manière présentée à la FIGURE 16 page 61.

Le second niveau de décentralisation : les succursales

Chacune des branches est elle-même à son tour décentralisée en un réseau d'entrepôts régionaux : les succursales (parfois également appelées simplement « régions »). Ces succursales sont gérées comme des PME indépendantes, avec un directeur et un compte de résultat qui leur est propre. Si certaines négociations avec des fournisseurs ou des clients nationaux sont parfois menées par les branches, les succursales sont autonomes dans :

- la définition de leur assortiment, même si des contraintes s'appliquent
- la stratégie de développement commercial
- la négociation des prix d'achat
- la négociation des prix de vente
- la politique de rémunération de leurs employés

À ce titre, elles ont leurs propres équipes d'achat, leurs équipes commerciales (télévente et vente route), leurs équipes administratives et évidemment leurs équipes logistiques (essentiellement en entrepôt et les chauffeurs livreurs en charge des livraisons client).

Certaines activités restent de la responsabilité des équipes centrales des branches, comme : la négociation avec les clients ou les fournisseurs nationaux, la constitution de l'assortiment commun (les produits que toutes les succursales doivent détenir), la gestion des référentiels de données de base métier, ...

Un exemple de maillage régional est présenté en FIGURE 17 page 62, sachant que ce maillage régional est différent pour chacune des branches.

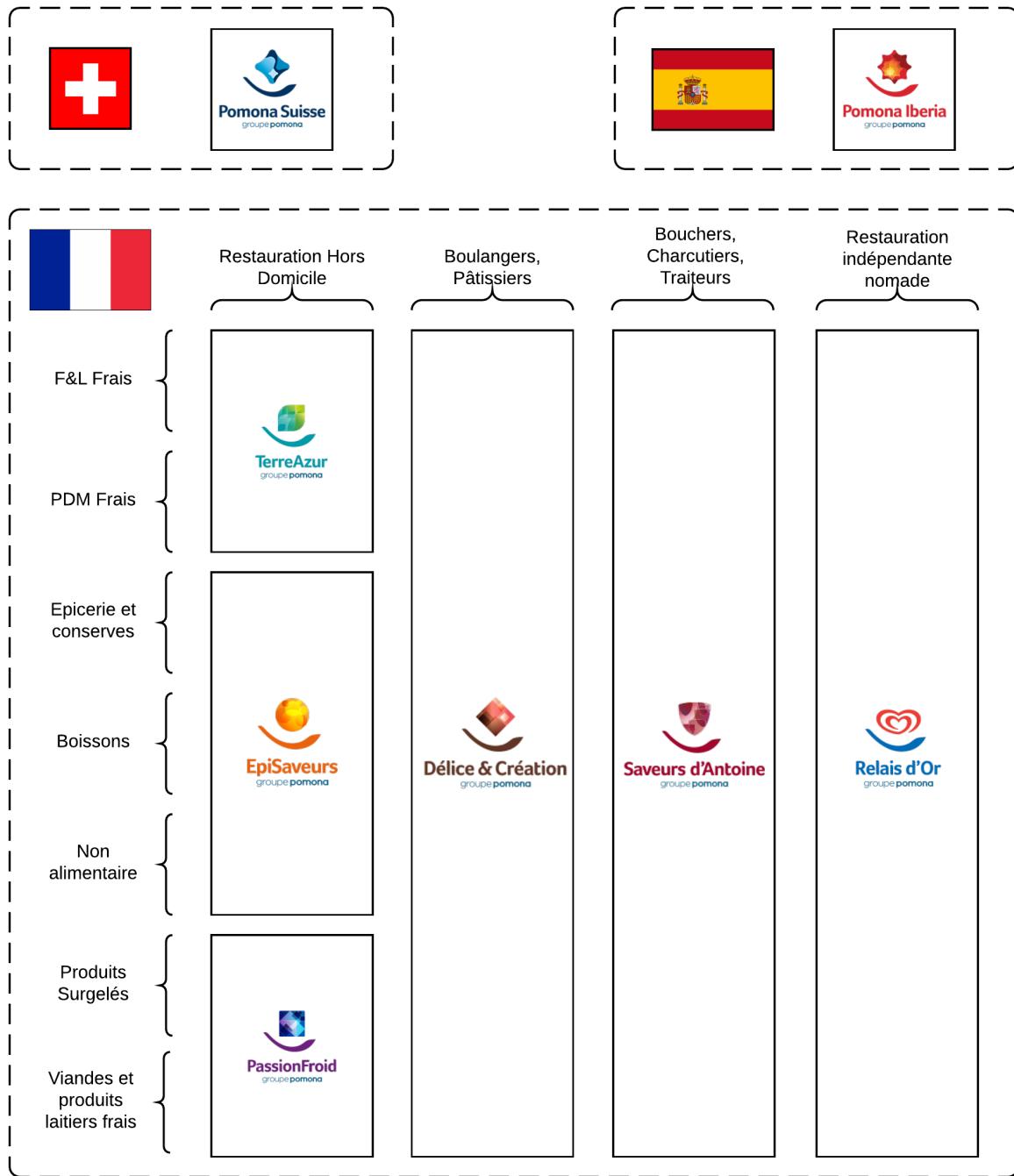


FIGURE 16 – La répartition de l'activité des branches



FIGURE 17 – Le maillage régional de la branche ÉpiSaveurs

B.2 La gestion de l'information produit

B.2.1 L'information produit

Utilisations de l'information produit

Conformité réglementaire La gestion de l'information produit est essentiellement une contrainte réglementaire à statisfaire. Comme mentionné au préambule, la réglementation autour de l'information des consommateur s'est sans cesse complétée au cours des dernières années. Un des textes centraux est le règlement n°1169/2011 dit INCO (INformation COnsommateur)[3][4]. C'est ce règlement qui définit l'ensemble des informations qui doivent être étiquetées sur le produit (liste d'ingrédients, tableau de données nutritionnelles, ...), mais également affichée au client lors de commande en ligne sur les sites de e-commerce. Il s'agit principalement d'informations relatives à la sécurité alimentaire (ex : les allergènes) ou la santé (ex : informations nutritionnelles).

Attentes client Les consommateurs finaux (les « convives ») étant de plus en plus sensibles au contenu de leur assiette, les clients du groupe sont de plus en plus demandeurs d'informations relatives aux produits qu'ils commandent. Ils demandent donc régulièrement des informations qui vont au-delà de ce qui est normalement prévu par la réglementation.

De plus, sur certains marchés pour lesquels des contrats courant sur de longues périodes - jusqu'à un an - sont établis (les marchés publics sont très concernés), il n'y a pas d'échantillonnage des produits. La seule manière pour ces clients d'évaluer la qualité des produits est de se référer aux documents contenant les informations produit, fournis par les distributeurs.

Gestion Certaines informations relatives aux produits sont nécessaires pour des raisons de gestion administrative. Par exemple, la gestion des taxes sur les produits alimentaires est complexe :

- les taux de TVA sont variables en fonction du type de produit
- des taxes spécifiques s'appliquaient aux produits contenant de l'huile ou de la farine
- des règlements particuliers s'appliquent aux alcools
- ...

D'autres informations, comme la nomenclature douanière, sont nécessaires pour effectuer les déclarations auprès des douanes européennes.

Un autre type d'information capital pour la gestion des flux d'achat et de vente sont les informations logistiques, qui définissent par exemple le nombre d'unités consommateur dans le colis, le nombre de colis sur une palette, ... Une gestion rigoureuse de ces informations est indispensable pour que les flux d'achat ou de vente soient correctement exécutés (que les quantités commandées soient les bonnes, que les montants facturés soient corrects, ...).

Des produits bruts aux produits transformés

Le niveau d'exigence en termes d'information produit est variable en fonction du niveau de transformation de ce produit. Par exemple, sur des fruits et légumes frais, à peu de choses près seul le pays d'origine doit être affiché au client. Sur une barre chocolatée, ou un plat cuisiné, il sera nécessaire d'afficher :

- une liste d'ingrédients (mettant en évidence les allergènes)
- un tableau de données nutritionnelles (protéines, glucides, ...)
- une dénomination réglementaire

Les grands types d'information

On se focalisera dans ce paragraphe sur les informations relatives aux *produits alimentaires*.

La composition La première grande famille de données réglementaires sont les données de composition. Elles détaillent quels sont les ingrédients qui sont mis en oeuvre dans la fabrication des produits. Évidemment, la composition a en général plus de sens pour les produits transformés que pour les produits bruts. Elle peut prendre la forme d'un texte listant la liste des ingrédients (l'étiquetage de ce texte est en général obligatoire sur les emballages des produits), ou d'un tableau.

Les ingrédients incluent également les additifs. Il s'agit de substances ajoutées à la recette pour répondre à des fonctions particulières (colorant, exhausteur de goût, émulsifiant, ...). Elles ne représentent en général qu'un pourcentage en masse négligeable dans la composition totale du produit.

Le pourcentage en masse est parfois inclus sur certains ingrédients. La réglementation l'oblige dans certains cas, par exemple quand l'ingrédient en question est mentionné dans la dénomination du produit (pour une *tarte aux framboises*, la proportion de framboise doit être mentionnée dans la composition).

Enfin, un aspect à la fois réglementaire et particulièrement important est la présence d'allergènes dans la composition. Le règlement INCO[3][4] impose de mettre en évidence les allergènes relevant d'une des 14 catégories suivantes :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides, et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Soja et produits à base de soja
6. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
7. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits
8. Céleri et produits à base de céleri

9. Moutarde et produits à base de moutarde
10. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
11. Anhydride sulfureux et sulfites
12. Lupin et produits à base de lupin
13. Mollusques et produits à base de mollusques

Il peut y avoir deux niveaux de présence d'un allergène dans un produit (au-delà de la simple absence) :

intentionnellement mis en oeuvre : dans le cas où un ingrédient allergène fait volontairement partie de la recette. Ex : présence de moutarde dans un plat cuisiné.

contamination croisée : par exemple lorsque le produit fini est issu d'une chaîne de transformation qui traite un ingrédient allergène, mais que cet ingrédient ne fait pas partie de la recette. Ce cas de figure est en général mis en évidence par des mentions telles que "*Peut contenir des traces de soja*" ou bien "*Transformé dans un atelier processant également des fruits à coques et du sésame*".

Les informations nutritionnelles Une autre grande famille d'information produit sont les informations nutritionnelles. Elles détaillent la quantité des principaux nutriments contenus dans les produits. Certains d'entre eux sont rendus obligatoires par le règlement INCO [3][4] cf. l'exemple de tableau à la TABLE 14 page 65, et d'autres sont optionnels, comme par exemple la quantité de fer, de calcium, ...

| Informations nutritionnelles | Pour 100g | Pour un biscuit | % des AJR pour un biscuit |
|------------------------------|---------------------|-------------------|---------------------------|
| Énergie | 1674 kJ 398 kcal | 209 kJ 50 kcal | 3 % |
| Protéines | 3.0 g | 1.0 g | 3 % |
| Matières grasses | 13.0 g | 1.6 g | 2 % |
| dont acides gras saturés | 5.8 g | 0.7 g | 4 % |
| Glucides | 66 g | 8.2 g | 3 % |
| dont sucres | 48 g | 6.1 g | 7 % |
| Fibres alimentaires | 2.5 g | 0.3 g | |
| Protéines | 3.3 g | 0.4 g | 1 % |
| Sel | 0.41 g | 0.05 g | 1 % |

TABLE 14 – Exemple de tableau de données nutritionnelles

La réglementation rend obligatoire de mentionner les informations nutritionnelles de cette table pour 100g, ou 100mL de produit (pour les boissons).

Les informations nutritionnelles peuvent également se présenter sous forme d'allégations, qui ont des définitions précises dans la réglementation. Ces allégations peuvent être : *sans sel*, *faible en sucres*, *riche en fibres*, ...

Les origines Du fait de la complexification des opérations de transformation et de la complexification des flux d'échanges de marchandises, l'origine des produits alimentaires est une notion qui n'est pas définie avec

précision dans l'absolu. Il n'y a donc pas non plus de réglementation précise sur le sujet, si ce n'est que l'information produit doit toujours être présentée de manière loyale au consommateur. On peut se donner une règle simple pour définir l'origine d'un produit alimentaire : plus il est brut, plus va compter l'origine de ses ingrédients ; plus il est transformé, plus va compter le lieu de dernière transformation.

Par exemple, sur des morceaux piécés de viande fraîche, on aura des origines multiples en fonction du pays de naissance, d'élevage ou d'abattage de la bête. Et à l'inverse, sur un steak haché cette information n'aura aucun sens dans la mesure où il est produit d'un assemblage de « minerais » pouvant provenir de multiples pays. L'industriel pourra choisir de communiquer sur le fait que la viande a été transformée en steak dans telle usine par exemple.

Les données logistiques On appelle données logistiques essentiellement le plan de palettisation et de conditionnement du produit. Il s'agit de la définition de la « hiérarchie logistique » du produit. Cette hiérarchie se base d'abord sur la définition d'une « unité de base » qui est la plus petite unité légalement détaillable (i.e. qui porte l'ensemble des informations réglementaires pour sa commercialisation). Ces notions ont été standardisées par l'organisme international de standardisation GS1[6]. Deux exemples pour illustrer :

- pour un boîte de sachets de thé, l'unité de base est la boîte car les sachets de thé ne portent pas les informations nécessaires à leur commercialisation
- pour un paquet de barres chocolatées (comme celles qu'on peut trouver au détail en boulangerie), l'unité de base est la barre car elle porte l'ensemble des mentions réglementaires sur son emballage

La hiérarchie logistique est à la fois :

- la définition des niveaux successifs d'emballage des produits : combien d'unités de base dans un paquet, combien de paquets dans un carton, combien de cartons sur une palette, ...
- la définition du contenu de l'unité de base (ex : le nombre de sachets de thé, le nombre de doses dans une boîte d'aides culinaires, ...)

Les données logistiques concernent également les durées de vie du produit (qu'il s'agisse de Date Limite de Consommation ou Date de Durabilité Minimale) :

- la durée de vie totale à fin de production
- la durée de vie garantie à la livraison

Parfois, certaines contraintes d'approvisionnement peuvent être mentionnées :

- unités commandables (ex : on ne peut commander que des cartons complets)
- multiples de commande (ex : on ne peut commander les cartons que 10 par 10 pour des raisons de montage des palettes)
- minimum de commande (ex : il faut commander au minimum 30 cartons)

mais elles sont dépendantes d'un accord entre l'industriel et son client distributeur et ne sont donc pas à proprement parler des informations produit.

Les données administratives et financières Les données dites administratives et financières regroupent le reste des informations de gestion pour lesquelles il existe des contraintes réglementaires. Il s'agit :

- du taux de TVA du produit
- de sa nomenclature douanière et du pays d'origine au sens de la déclaration d'échange de biens^[5]
- de toute autre taxe applicable au produit

Les labels Afin de garantir des qualités spécifiques à certains produit, des organismes de certification ont mis en place des labels pouvant s'appliquer aux produits. En général, ils se basent sur des cahiers des charges et peuvent être assortis d'audits de certification ou de contrôle. Ils peuvent garantir des méthodes de production ou transformation, des lieux de production, des caractéristiques de leurs ingrédients, des pratiques commerciales équitables, ... Les types de labels les plus connus sont :

- les produits Biologiques
- les origines protégées (Appellation d'Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, *viandes de France, Bleu Blanc Cor, Régions UltraPériphériques d'Europe...*)
- les pratiques commerciales équitables (Max Havelaar, ...)
- les modes de production respectueux de l'environnement (Aquaculture Stewardship Council, Marine Stewardship Council, Roundtable on Sustainable Palm Oil, Nordic Swan, ...)
- la qualité « générale » des produits (Label Rouge, ...)

Les données marketing Certaines données marketing font également partie de l'information produit. La plus évidente est la marque commerciale du produit, qui parfois définit totalement le produit. Par exemple, on sait ce qu'est un Snickers, de la Mousline, du Nutella, ... Les produits peuvent également porter d'autres allégations marketing, non réglementaires ou labelisantes : Élu produit de l'année, Vu à la télé, Issu de notre savoir-faire centenaire, ...

B.2.2 Le processus

Le fournisseur est propriétaire des informations produit

Comme présenté à la section B.1.1 page 57, le Groupe Pomona n'a pas d'activité de fabrication ou de transformation de marchandises. À ce titre, l'ensemble des données produits ne peuvent être déterminées que par les fournisseurs de ces produits. L'ensemble des entités du groupe s'appuient donc sur les données transmises par les industriels ou producteurs de marchandises.

Il peut arriver que certains produits soient achetés par Pomona à d'autres négociants non-producteurs. Dans ce cas, de la même manière que le groupe Pomona a la responsabilité de collecter puis transmettre les informations produit à ses clients, ces fournisseurs négociants doivent eux-même aller chercher l'information produit et la transmettre à Pomona.

Dans tous les cas, c'est le fournisseur qui est responsable de produire et de transmettre l'information produit aux entités du groupe Pomona.

La notion de produit et d'article

Un mot sur la modélisation des données adoptée est nécessaire pour comprendre les grandes lignes du processus. Comme il a été vu à la section B.1.2 page 59, certains produits sont susceptibles d'être commercialisés par plusieurs branches du groupe.

De plus, du fait que les systèmes d'information ne sont pas identiques entre les branches, certaines contraintes imposent parfois des différences de modélisation, des duplications volontaires de codes pour répondre à ces contraintes. Une illustration de ce point pour clarifier : la facturation client pour une canette de soda peut se faire au litre (permet de comparer les prix entre les différents conditionnement et les différentes marques) ou à la cannette (permet de se faire une idée du coût portion d'un produit). Or, la possibilité de pouvoir facturer un même article dans plusieurs unités différentes n'est pas une fonctionnalité offerte par tous les systèmes d'information. En particulier, ÉpiSaveurs peut gérer dans ce cas un unique article et le facturer dans l'unité de son choix en fonction des demandes des clients. Mais Délice et Création (qui possède un système d'information différent) doit dupliquer cet article car une seule unité de facturation est possible pour un article donné.

Enfin, au-delà des contraintes liées au SI, certaines pratiques imposent de laisser aux branches une indépendance forte dans la gestion de leurs référentiels articles. Il faut savoir que commercialiser sous un même code article des produits qui sont similaires permet d'obtenir des gains de productivité à plusieurs niveaux :

- on économise des emplacements en entrepôt (un emplacement ne peut contenir qu'un article)
- on gagne du temps administratif dans la gestion des prix : le foisonnement d'articles impose de gérer plus de prix client
- ...

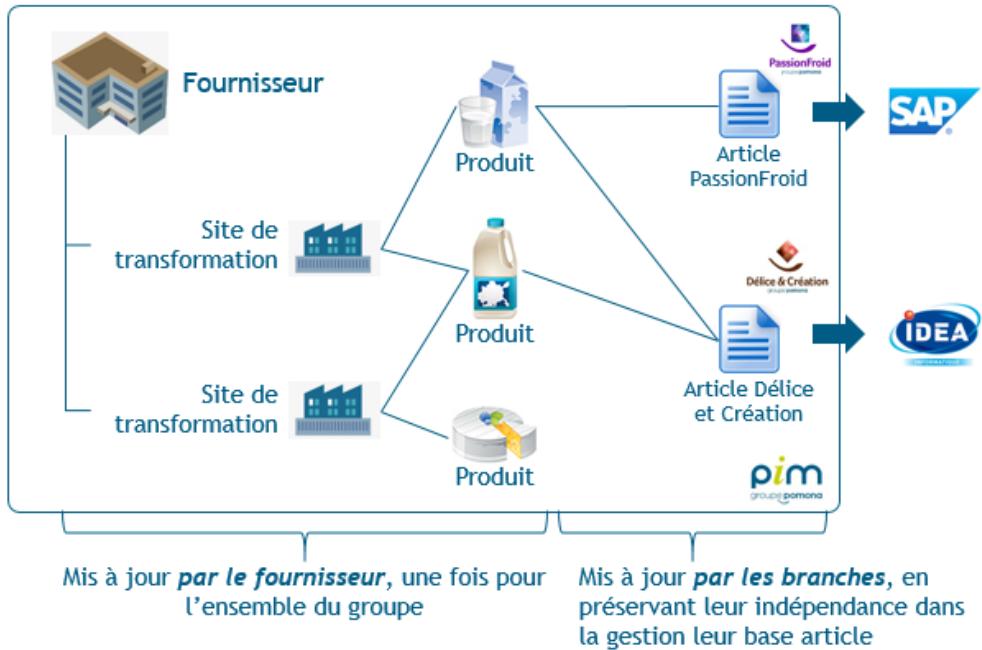
La contrepartie à adopter cette pratique est qu'il n'est alors plus possible de différencier ces produits similaires, par exemple pour leur appliquer des prix de vente distincts, ou bien offrir la possibilité à un vendeur de garantir au client la livraison d'un produit plutôt que l'autre. Néanmoins, en fonction de la clientèle adressée, certains produits pourront être considérés comme similaires, alors que pour d'autres ils ne seront pas interchangeables. Cet exemple est détaillé dans la FIGURE 18 page 69.

On différencie donc les deux notions suivantes :

les produits : ils représentent une marchandise physique produite par un fournisseur. Ce sont les produits qui portent les *informations produit* décrites à la section B.2.1 page 64. Un produit ne peut appartenir qu'à un seul fournisseur. Le référentiel produit est unique pour l'ensemble du groupe.

les articles : ce sont les objets qui sont gérés par les branches dans leurs systèmes de gestion respectifs. Leurs attributs sont très liés au système d'information qui les porte. Chaque branche gère de manière autonome son référentiel article, incluant les liens qui sont faits entre produits et articles.

Cette modélisation permet de répondre à l'ensemble des contraintes présentées dans ce paragraphe.



Dans cet exemple fictif, le type de conditionnement du lait n'a aucun impact sur les clients de la branche Délice et Création. Elle commercialise donc sous un même code article deux produits distincts.

Pour des raisons de contrainte de conservation, la branche PassionFroid a quant à elle choisi de ne commercialiser qu'un seul produit - en brique. Elle pourrait choisir d'ouvrir un nouveau code article pour le lait en bouteille (non représenté sur le schéma ci-dessus).

FIGURE 18 – La distinction entre produit et article

Les acteurs

L'acheteur L'acheteur peut être en succursale, ou à la centrale d'achat de la branche (cf. B.1.2 page 59 et B.1.2 page 60). Il est responsable de l'assortiment, i.e. des articles qui sont commercialisé par sa branche, ou sa succursale. Il est à l'origine de la création d'un nouveau produit, dans la mesure où c'est lui qui va décider de le référencer ou pas. La gestion de l'information produit ne représente qu'une petite partie de l'ensemble de ses responsabilités (qui peuvent inclure négociations fournisseurs, gestion du sourcing, gestion des approvisionnements, prévisions d'évolution des prix, ...).

Le fournisseur Il a été vu que le Groupe Pomona - dans sa qualité de distributeur - n'est pas en mesure de déterminer seul les informations produit sur les marchandises qu'il commercialise. À ce titre, les équipes des fournisseurs sont en charge de transmettre les information produit à Pomona. En général, ce sont deux types de profil qui effectuent cette tâche :

- les commerciaux (aux sens large, incluant les assistants commerciaux)
- les ingénieurs qualité

Le gestionnaire de référentiel - SEGER Le gestionnaire de référentiel travail au SErvice de GEstion des Référentiels (SEGER), qui sont des équipes positionnées au niveau des branches (cf. B.1.2 page 59). Ils sont responsables de la qualité des données dans les référentiels métier (articles, fournisseurs, clients, ...). La gestion des données de base dans les référentiels est leur mision principale.

L'ingénieur qualité L'ingénieur qualité travaille à la DQSE ou en succursale (cf. B.1.2 page 57 et B.1.2 page 60). Dans le processus de gestion de l'information produit, il est en charge de contrôler la qualité des données, mais également leur conformité réglementaire (ex : on ne peut qualifier un produit de « faible en sel » que s'il comporte moins de n grammes de sel pour 100 grammes de produit.) La gestion de l'information produit ne représente qu'une partie des responsabilités de l'ingénieur qualité.

Les contrôles

Comme cela a été vu dans la section B.2.1 page 63, il est nécessaire que les différentes entités du groupe soient en possession d'une information produit fiable. Or, avoir des données de qualité nécessite des efforts de la part des métiers, en particulier lorsque le processus n'est pas entièrement porté en interne dans la société. À ce titre, plusieurs étapes de contrôle ont été définies dans le processus de gestion du référentiel de données produit et article :

lorsque le fournisseur a saisi les données produit : la personne à l'origine de la demande de référencement (en général, un acheteur) doit contrôler la cohérence des données produit

lorsque le demandeur a demandé la création d'un article : le gestionnaire de référentiel valide à nouveau la cohérence des informations produit

après la création article, de manière asynchrone : le service qualité contrôle par échantillonnage les données d'une partie des produits et articles qui ont été modifiés pendant une période.

Le retour d'expérience montre que ces contrôles, loin d'être redondants, sont nécessaires pour avoir une qualité de données acceptable. Ces processus de contrôle sont décrits à la FIGURE 19 page 71.

Les contrôles effectués à chacune des étapes sont les suivants :

contrôle de la complétude des données : vérification que les données transmises comportent l'ensemble des données attendues

contrôle de cohérence entre les données : vérification que les informations transmises sont cohérentes entre elles (ex : un allergène présent dans la liste d'ingrédients du produit a bien été signalé comme allergène par ailleurs)

contrôle de la cohérence avec les pièces jointes : en plus de données structurées, les fournisseurs transmettent également des fichiers portant des informations produit (ex : l'étiquette produit ou le visuel de l'emballage). Ces pièces jointes sont décrites à la section 2.2 page 9. La personne en charge du contrôle vérifie que les données transmises sont cohérentes avec ces documents.

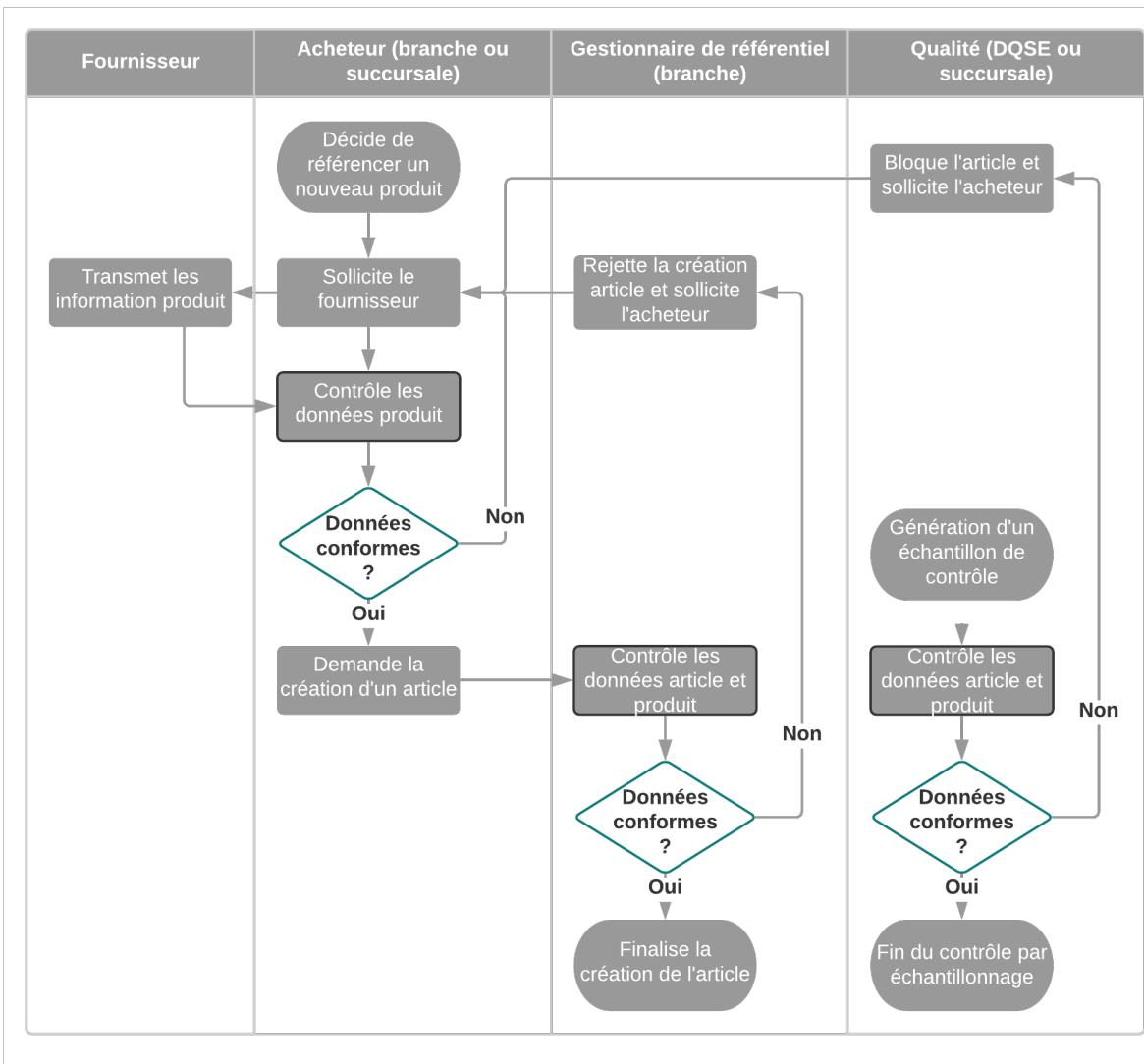


FIGURE 19 – Le processus de création article

B.2.3 Les outils informatiques associés

Comme vu dans la description des branches du groupe (voir section B.1.2 page 59), les outils informatiques ne sont pas tous les mêmes sur l'ensemble des branches. Ainsi, les outils utilisés pour la gestion de l'information produit ne sont pas les mêmes.

Les branches faiblement outillées

Les branches étrangères (Pomona Suisse, Pomona Iberia), spécialistes (Délice et Création, Saveurs d'Antoine) et la branche TerreAzur sont aujourd'hui faiblement outillées. Cela signifie que l'information produit est en général stockée uniquement sous la forme de fichiers (essentiellement les pièces jointes, décrites à la section 2.2 page 9). L'ensemble des échanges avec les fournisseurs se font par mail, et les articles sont créés directement dans les systèmes de gestion par les gestionnaires de référentiel. Les liens entre les articles et les informations produit ne sont pas matérialisés dans les systèmes informatiques.

Le GIP

Le GIP (Gestion de l'Information Produit) est utilisé sur la branche PassionFroid. C'est un système de gestion de l'information produit qui est maintenant obsolescent et en cours de remplacement. Il a toutefois le mérite de permettre le stockage dans une application des données et des pièces jointes relatives aux produits, avec la possibilité d'accéder aux informations produit à partir des identifiants des articles. C'est ce système qui a permis de pouvoir alimenter les sites de e-commerce PassionFroid et ÉpiSaveurs avec les informations produit. Il est toutefois ancien, et ne propose pas de fonctionnalité d'export en masse fiable. Il s'agit d'une application qui n'est pas ouverte aux utilisateurs externes au groupe, et les échanges avec les fournisseurs passent donc par des échanges de mails.

Le PIM

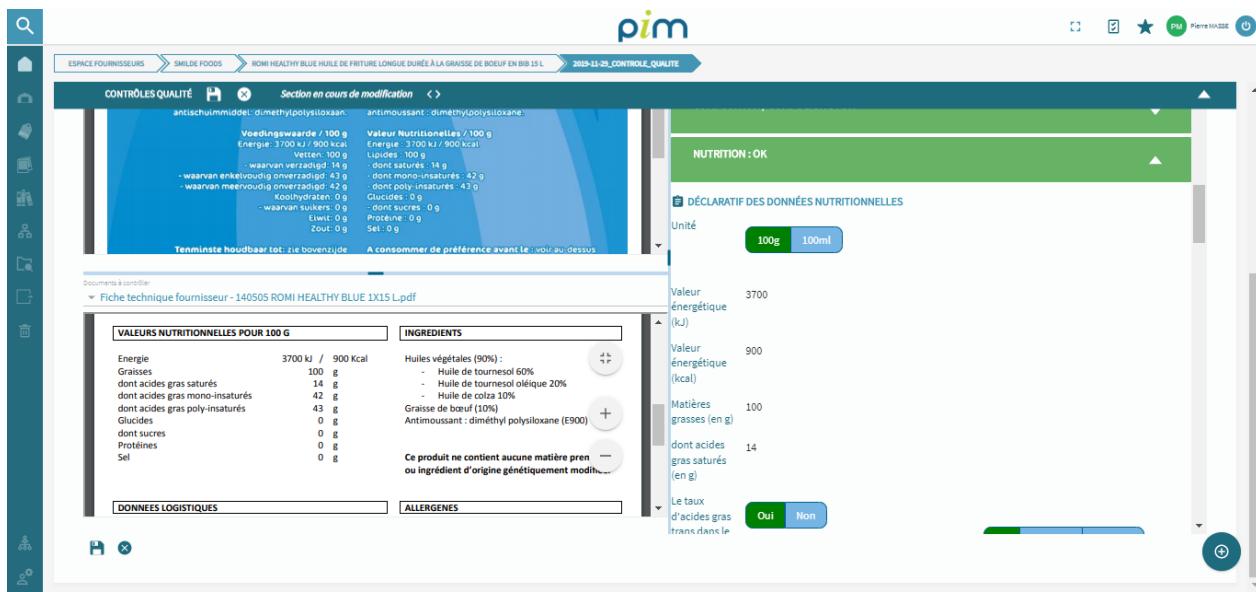
Le PIM (Product Information Management) est un système de gestion de l'information produit qui a été mis en production en mai 2019, pour la branche ÉpiSaveurs. Il a vocation à être déployé sur l'ensemble des branches du groupe. En terme de responsabilités, il vise à gérer la totalité des informations produit, mais également d'être maître sur les référentiels articles. Ce sera le système de référence pour tous les autres systèmes consommant de l'information produit, ou des données article.

Description générale de l'outil C'est un système qui porte l'ensemble du processus de gestion de l'information produit, tel que décrit à la FIGURE 19 page 71. Il est accessible aux fournisseurs du groupe, qui viennent directement mettre à disposition les données et les pièces jointes. Les fonctionnalités caractéristiques de ce système par rapport à d'autres systèmes informatiques sont :

- la gestion de workflows (processus), qui permet d'orchestrer l'activité de l'ensemble des acteurs du système

- la possibilité de paramétriser un modèle de données relativement complet, avec des centaines de métadonnées sur les différents objets
- la présentation de l'interface utilisateur via le navigateur, qui permet de s'adresser simplement à des acteurs hors du groupe (pas de client lourd à installer)
- la gestion performante de pièces jointes (documents informatiques) en grandes quantité
- Une gestion de versions des objets robuste, permettant d'auditer l'historique ou de restaurer des données dans un état précédent

Cet outil porte entre autres les fonctionnalités de contrôle des informations, comme illustré à la FIGURE 20 page 73. L'intégration du PIM au sein des systèmes informatiques du Groupe Pomona est décrite dans la FIGURE 21 page 74.



Cette capture d'écran montre l'outil de contrôle des données produit. Sur la partie gauche, le contenu des pièces jointes est affiché (visuel de l'emballage en haut, fiche technique en bas), sur la droite les données qui ont été transmises par le fournisseur.

FIGURE 20 – Une capture d'écran du PIM

Le socle technologique (et un mot de vocabulaire) Ce logiciel a été construit sur la base de l'outil de gestion de contenu généraliste Nuxeo. Il s'agit d'un outil de GED (Gestion Électronique de Documents), et tous les objets (produits, fournisseurs, articles, ...) qu'il stocke sont nommés « documents ». Dans le cadre du PIM, ce qui est habituellement appelé « document » au sens d'un fichier informatique (document pdf, image png, vidéo, ...) est appelé « pièce jointe ». On utilisera ce vocabulaire dans le présent rapport.

Le logiciel Nuxeo est adapté par une société - Keendoo - qui pré-paramètre la solution généraliste Nuxeo pour en faire un outil spécialisé dans la gestion d'information pour les produits alimentaires.

La dernière « couche » de développement a été réalisé de manière spécifique par les équipes de dévelop-

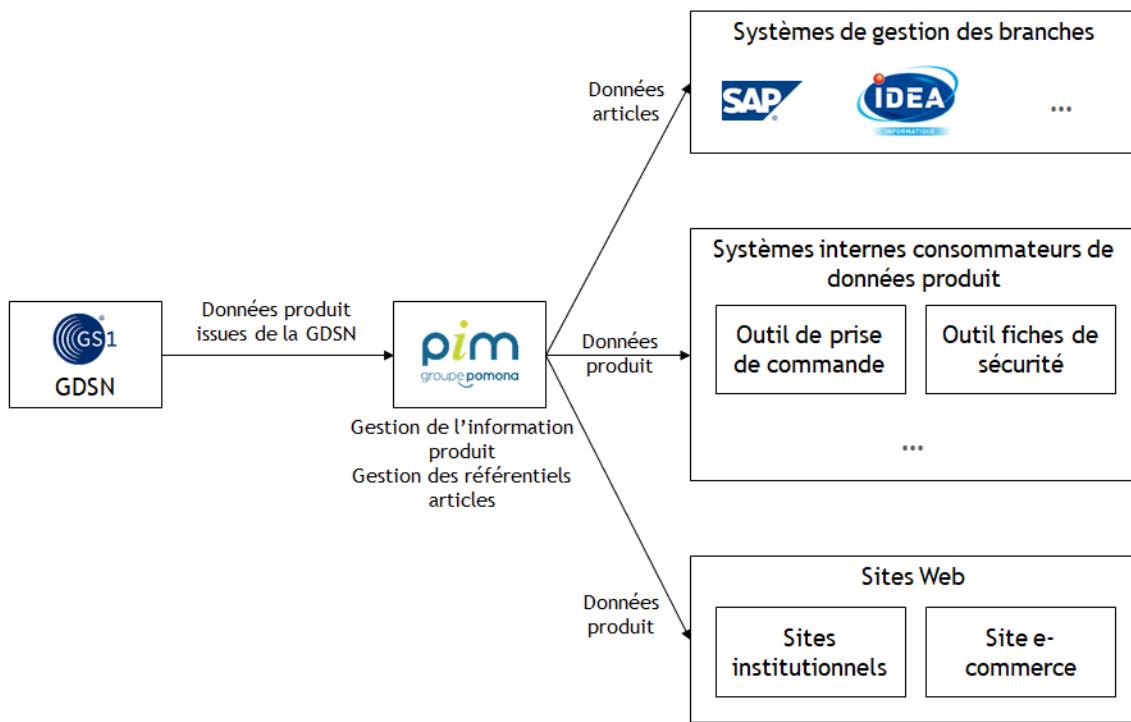


FIGURE 21 – L'intégration du PIM au sein des systèmes du Groupe Pomona

pement du Groupe Pomona.

La base de données sous-jacente à l'application est une base NoSQL MongoDB.

La GDSN La GDSN (Global Data Synchronization Network) est un réseau d'échange de données produit entre industriels, distributeurs, restaurateurs, ... Ce réseau est exploité par des opérateurs privés, mais le format et la chorégraphie des échanges ont été standardisés par l'organisme de standardisation GS1. Son schéma de principe est décrit à la FIGURE 22 page 75. Sans rentrer dans le détail, au sein du Groupe Pomona l'utilisation qui en est faite est de récupérer les informations depuis ce réseau d'échange, afin de préalimenter les données produit pour les fournisseurs. Cette fonctionnalité permet de faire gagner du temps aux fournisseurs pour leur éviter une partie de ressaïsie, mais également de limiter les erreurs. Toutefois, cette fonctionnalité ne permet pas à elle seule de garantir une parfaite qualité de données. Il s'agit uniquement d'un « tuyau », si les données en entrée ne sont pas correctes, elles ne seront pas correctes en sortie. Pour aller plus loin dans la compréhension de ce réseau, il est possible de consulter les ressources mises en ligne par GS1 [7][8].

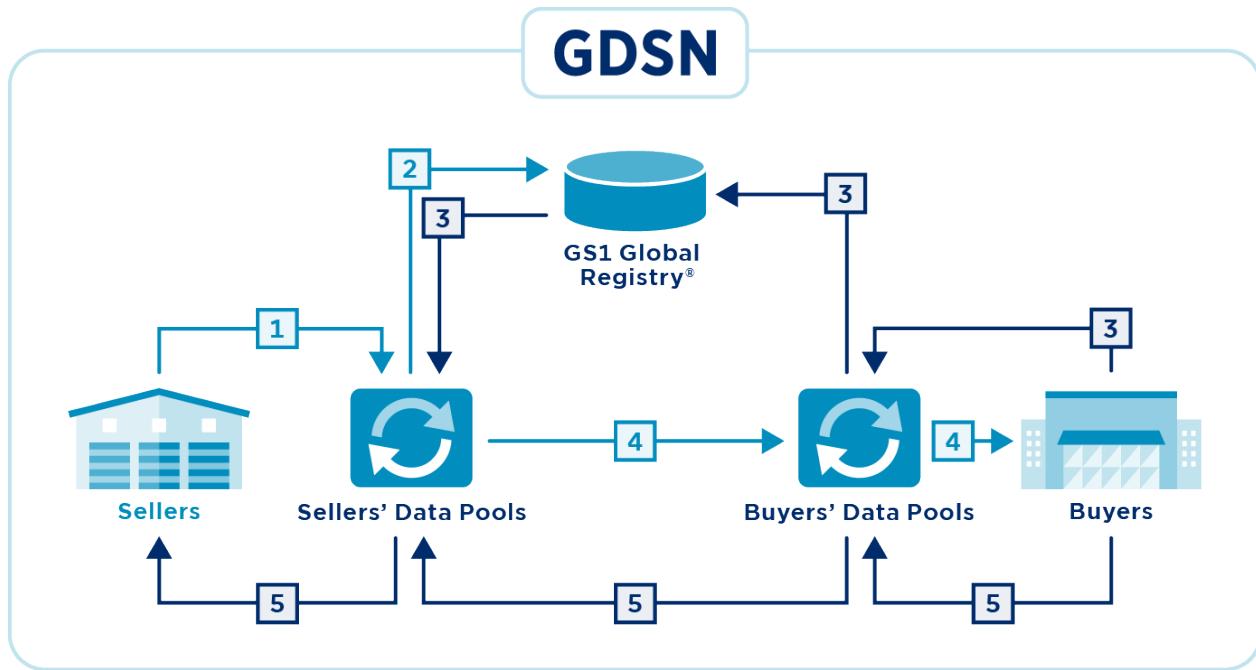


FIGURE 22 – Schéma de principe de la GDSN

L'identification des objets dans le PIM Un dernier point à connaître à propos du PIM, est la manière d'identifier l'ensemble des objets en son sein. Chaque objet géré (ainsi que toute version archivée) porte un

identifiant unique, nommé *uid* qui est totalement univoque. Pour la suite, on se basera sur ces uid pour faire référence à des produits stockés dans le PIM. Une illustration est présentée à la FIGURE 23 page 76.

L'uid du produit affiché est mis en évidence dans l'url

FIGURE 23 – L'uid d'un produit

Les API Un des aspects intéressants du PIM pour l'exploitation en masse des données produit, est qu'il expose des API permettant d'aller requérir l'ensemble de son contenu. Cela concerne à la fois les données dites structurées, mais également les pièces jointes. Cela rend les données produit de la branche ÉpiSaveurs bien plus simplement accessibles que celles des autres branches.

La reprise de données initiale et la migration Un point à avoir également en tête est le mode d'alimentation initial du PIM pour ÉpiSaveurs et le processus dit d'enrichissement qui ont été décidés. Les données ont été transférées du système de gestion historique (le GIP, cf. section B.2.3 page 72) vers le PIM, sans transformation métier. Cela signifie qu'il n'y a eu ni correction, ni enrichissement de données lors du chargement initial. Il a été décidé de lancer ces travaux après le démarrage, directement dans le système PIM, en utilisant les fonctionnalités de sollicitation des fournisseurs qu'il propose. La manière de procéder est la suivantes :

- les produits qui ont été créés lors de la reprise de données initiale sont envoyés aux fournisseurs pour qu'ils corrigent et complètent les informations produit
- le processus est ensuite le même que pour un nouveau référencement (en particulier, les contrôles et les renvois au fournisseur, tels que présenté à la FIGURE 19 page 71)

- lorsque la validation finale des gestionnaires de référentiels est effectuée, le produit est considéré comme « migré » et ses données sont réputées correctes

Les données du PIM étaient donc incomplètes et vraisemblablement incorrectes au démarrage, et en juin 2020, ces travaux sont toujours en cours. Il existe donc des produits dans le système, pour lesquels la revue et la correction des données n'a pas encore eu lieu.

Annexe C LES DONNÉES

Annexe D LE PÉRIMÈTRE PRODUIT

D.1 Les produits non-alimentaires

Un petit apparté est nécessaire concernant les produits non-alimentaires. Si l'essentiel des produits commercialisés par les branches du groupe sont des produits alimentaires, comme évoqué précédemment une partie de l'activité commerciale se fait tout de même autour de produits non-alimentaires. Ces produits restent malgré tout destinés exclusivement aux professionnels des métiers de bouche, et il s'agit de consommables (par opposition à des articles d'électroménager, de la vaisselle non-jetable, ...).

On distingue en général deux catégories de produits non-alimentaires :

- les produits dits « d'hygiène »
- les produits dits « de chimie »

Les produits de chimie regroupent les produits qui doivent faire l'objet d'une fiche de données de sécurité au sens du règlement Européen No 1907/2006 dit « REACH » (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) [2].

On appelle produits d'hygiène tous les autres produits non-alimentaires. L'appellation « d'hygiène » est donc réductrice, dans la mesure où cette large famille regroupe les consommables de nettoyage (éponges, papiers absorbants, ...) mais également tout type d'autres consommables (serviettes de tables, gobelets en plastiques, pics à brochettes, boîtes de produits à emporter, ...).

La commercialisation de produits non-alimentaires existe au sein du groupe, mais on se focalisera pour la suite sur les produits alimentaires qui reste le cœur de métier.

D.2 Accessibilité de la donnée en fonction des branches

Comme vu à la section B.2.3 page 72, les systèmes d'information associés à la gestion de l'information produit offrent des niveaux d'accès hétérogènes à la donnée produit. Le récapitulatif par branche est le suivant :

ÉpiSaveurs : on peut simplement accéder à l'ensemble des données produit, structurées, non structurées (i.e. textes longs) et pièces jointes

PassionFroid : on a uniquement la possibilité d'exporter manuellement les données structurées articles depuis le système de gestion SAP. Elles permettent de produire quelques analyses quantitatives. Il est difficile de faire des exports en masse de l'outil de gestion de l'information produit GIP (cf. section B.2.3 page 72).

TerreAzur : idem PassionFroid, si ce n'est qu'en plus le système GIP n'est pas utilisé au sein de cette branche.

Délice et Création : le système d'information ne permet pas d'exporter les données et donc de produire des indicateurs détaillés. On peut toutefois avoir des informations quantitatives de la part des opérationnels.

Saveurs d'Antoine : idem Délice et Création

Pomona Suisse : la branche est en cours de structuration, et les référentiels articles ne sont pas partagés entre les succursales. Il n'est pas possible d'obtenir d'information quantitative sur ces données.

Pomona Iberia : idem Pomona Suisse

Pour les analyses quantitatives, on pourra se baser sur des extractions uniquement pour les branches RHD (ÉpiSaveurs, PassionFroid, TerreAzur). L'ensemble des analyses portant sur les branches RHD sont produites sur la base d'extractions de leur système de gestion SAP.

D.3 Analyses quantitatives

Les graphes de cette section ont été produits via le code présenté en annexe, au chapitre G.1 page 115. Les données pour les branches spécialistes (Délice et Création et Saveurs d'Antoine) sont issues d'informations fournies par le métier, hors système. Dans l'ensemble de cette section, on raisonnera à la maille *article* (cf. la définition article vs. produits, présentée à la section B.2.2 page 68).

D.3.1 Comparatifs entre les branches

En termes de volumétrie article (cf. FIGURE 24 page 79, c'est TerreAzur qui possède le référentiel le plus étendu (environ 62 000 articles de marchandises actifs). Cela s'explique par le fait que cette branche commercialise essentiellement des produits bruts, non-préemballés (ex : des cagettes de fruits ou de légumes).

Or, ces produits ne sont pas clairement identifiés, par exemple par un GTIN. Au démarrage de SAP pour cette branche, afin de limiter la charge sur les gestionnaires de référentiels, le parti a été pris de créer en avance de phase l'ensemble des articles susceptibles d'être commercialisés. Cela s'est traduit par la création d'un grand nombre d'articles, du fait de l'application « brutale » de la combinatoire des différents critères pouvant définir un produit. Un exemple (fictif) serait, sur les pommes :

- 8 variétés possibles (Gala, Golden, ...)
- 4 calibres possibles
- 6 conditionnements possibles (plateau 6kg, plateau 4,5kg, ...)
- 2 catégories (I, II)
- 8 origines (France, Espagne, ...)

ce qui donne un total de 3072 articles uniquement sur cette gamme de produits.

Viennent ensuite PassionFroid, et ÉpiSaveurs, qui sont les autres « grosses » branches historiques du Groupe.

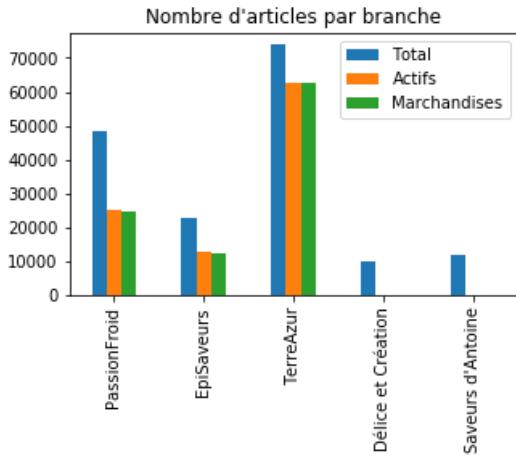


FIGURE 24 – Volumétrie article par branche

Une analyse du recouvrement des référentiels montre que dans l'ensemble, les branches ne travaillent pas les mêmes articles (cf. FIGURE 25 page 80). PassionFroid commercialise certains produits des branches ÉpiSaveurs et TerreAzur, mais cela s'explique par une petite entité luxembourgeoise qui travaille des produits de tout type de stockage. Une réserve toutefois par rapport à cette analyse de recouvrement produit : elle sous-estime vraisemblablement lesdits recouvrements, dans la mesure où la présence de doublons n'est pas prise en compte.

D.3.2 Les grands types de produits

Comme montré à la FIGURE 26 page 81, on voit bien (en plus du fait que les articles étaient peu partagés entre les branches) que :

- les deux types d'articles (négocie et presté) sont utilisés par les 3 branches

| Branche | Total | Actifs | Marchandises |
|-------------------|-------|--------|--------------|
| PassionFroid | 48478 | 24898 | 24554 |
| ÉpiSaveurs | 22498 | 12798 | 12241 |
| TerreAzur | 73804 | 62789 | 62710 |
| Délice et Crédit | 10000 | - | - |
| Saveurs d'Antoine | 12000 | - | - |

TABLE 15 – Volumétrie article par branche

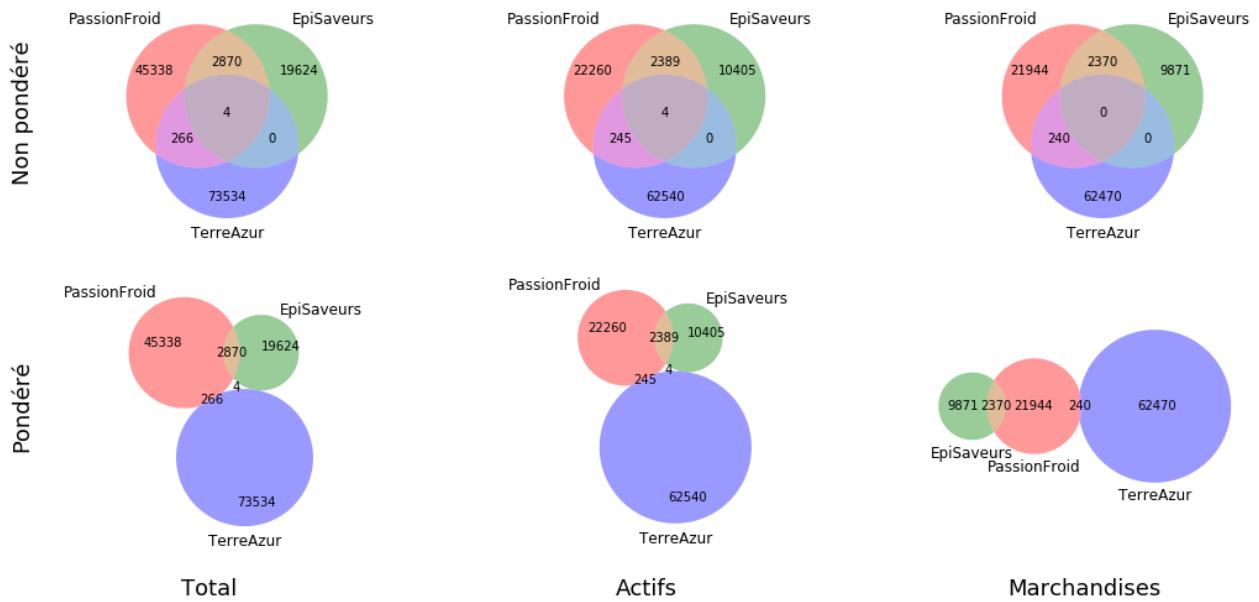


FIGURE 25 – Recouvrements entre branches RHD

- c'est tout de même PassionFroid qui fait l'utilisation majoritaire d'articles prestés
- les branches *ne partagent pas* l'utilisation des autres « catégories » (groupe de marchandises, conditions de stockage, hiérarchie produit, ...)

Les indicateurs sont également récapitulés dans la TABLE 16 page 82.

Possibilité d'extension : - ajouter la vision produit (via les FIA) - faire une sorte d'heatmap qui montre la forte correlation entre les différentes variables catégorielles (et les définitions associées. Ex : ZELAB + SA = Saurisserie, etc...)

Annexe E

LES DONNÉES UTILISABLES, ISSUES DU PIM

Comme vu au chapitre D page 77, les données produit ne sont simplement accessibles que pour la branche ÉpiSaveurs. On se focalisera donc sur cette branche pour la suite de cette étude, ainsi que sur les produits alimentaires (en excluant donc les produits d'hygiène et de chimie, cf. section D.1 page 77). Contrairement au chapitre précédent, ici on travaillera à la maille *produit* (cf. la distinction produit vs. article section B.2.2 page 68). L'ensemble des

Répartition des articles selon les features catégorielles

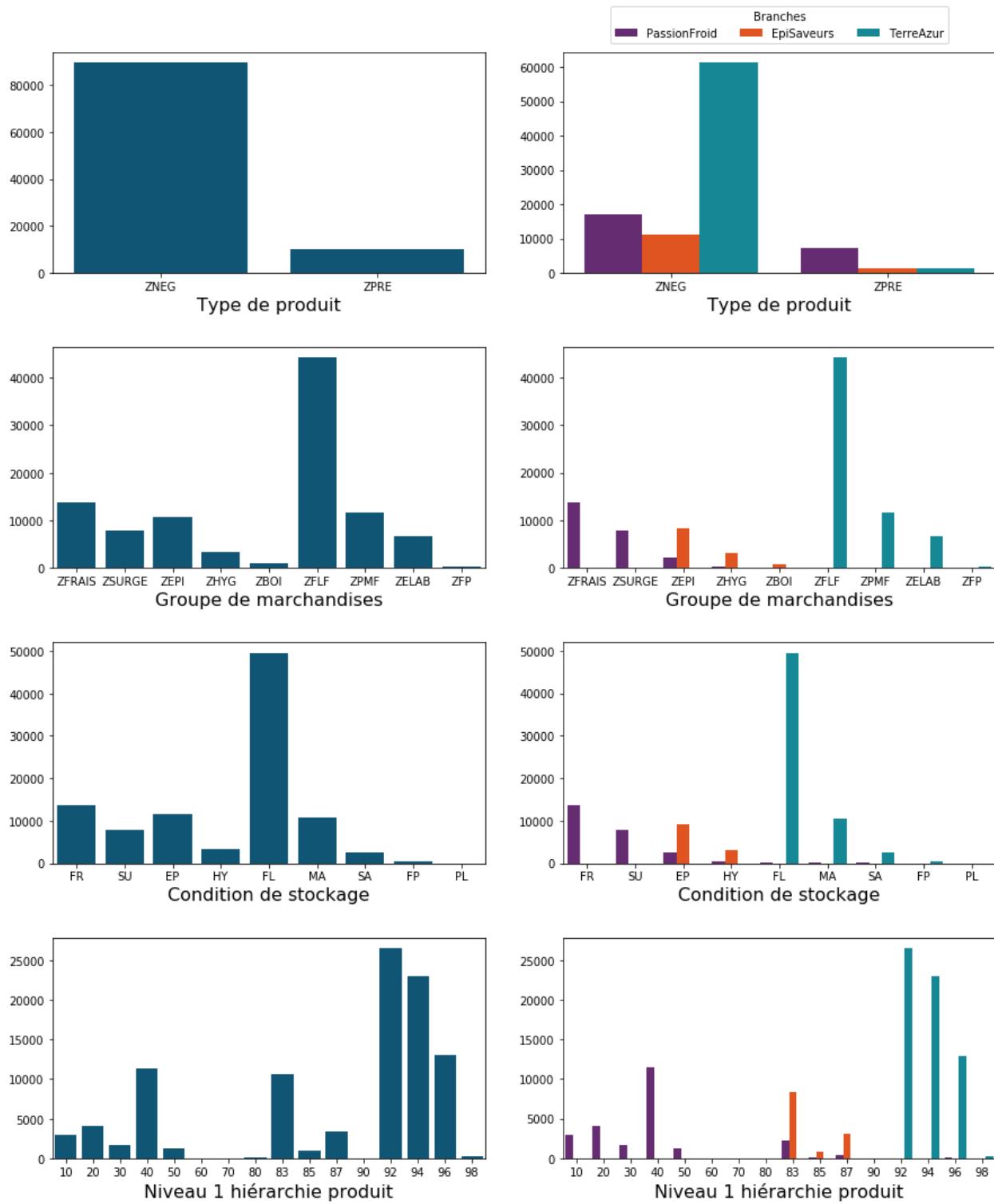


FIGURE 26 – Répartition des articles en fonction des variable catégorielles

| Branche Type de produit | PassionFroid | EpiSaveurs | TerreAzur | Total |
|--|--------------|------------|-----------|-------|
| ZNEG - Article de négoce | 17166 | 11048 | 61273 | 89487 |
| ZPRE - Article de prestation | 7388 | 1193 | 1437 | 10018 |
| Branche Groupe de marchandises | PassionFroid | EpiSaveurs | TerreAzur | Total |
| ZSURGE - Surgelés | 7756 | - | - | 7756 |
| ZFRAIS - Frais | 13785 | 6 | 4 | 13795 |
| ZEPI - Epicerie | 2298 | 8305 | - | 10603 |
| ZBOI - Boissons | 126 | 826 | - | 952 |
| ZHYG - Hygiène | 350 | 3078 | - | 3428 |
| ZFLF - Fruits et Légumes | 4 | - | 44133 | 44137 |
| ZPMF - Produits de la mer | 142 | - | 11594 | 11736 |
| ZELAB - Produits élaborés | 91 | - | 6644 | 6735 |
| ZFP - Fleurs et plantes | - | - | 297 | 297 |
| ZAUTRE - Autres | 2 | 26 | 38 | 66 |
| Branche Condition de stockage | PassionFroid | EpiSaveurs | TerreAzur | Total |
| SU - Surgelés | 7758 | - | - | 7758 |
| FR - Frais | 13781 | 6 | 3 | 13790 |
| EP - Epicerie | 2430 | 9155 | - | 11585 |
| HY - Hygiène | 344 | 3080 | - | 3424 |
| FL - Fruits et légumes | 78 | - | 49508 | 49586 |
| MA - Marée | 126 | - | 10501 | 10627 |
| FP - Fleurs et plantes | - | - | 286 | 286 |
| SA - Saurisserie | 34 | - | 2408 | 2442 |
| PL - Publicié | 2 | - | 1 | 3 |
| Branche Niveau 1 hiérarchie produit | PassionFroid | EpiSaveurs | TerreAzur | Total |
| 10 - Beurre, oeufs, fromage | 3010 | 6 | 1 | 3017 |
| 20 - Elaborés | 4150 | 2 | 6 | 4158 |
| 30 - Garnitures et fruits | 1701 | - | - | 1701 |
| 40 - Produits carnés | 11413 | - | - | 11413 |
| 50 - Produits de la mer | 1214 | - | 2 | 1216 |
| 60 - Consommables | 1 | - | - | 1 |
| 70 - Emballage | - | 1 | - | 1 |
| 80 - Publicité sur le lieu de vente | 34 | 25 | 37 | 96 |
| 83 - Epicerie | 2306 | 8296 | - | 10602 |
| 85 - Liquides | 135 | 836 | - | 971 |
| 87 - Hygiène et entretien | 348 | 3075 | - | 3423 |
| 90 - Services | 10 | - | - | 10 |
| 92 - Fruits | 35 | - | 26543 | 26578 |
| 94 - Légumes | 37 | - | 22929 | 22966 |
| 96 - Produits de la mer Frais | 160 | - | 12891 | 13051 |
| 98 - Fleurs - plantes | - | - | 301 | 301 |

TABLE 16 – Utilisation des variables catégorielles article au sein des branches RHD

tableaux et graphes de ce chapitre ont été produit via le notebook "Analyse des données du PIM", présenté en annexe G.1 page 125.

E.1 Données structurées

E.1.1 Description des données structurées

Les données dites structurées sont l'ensemble des données qui peuvent prendre leurs valeurs dans un domaine restreint. Par exemple, ce sont les données booléennes, les choix issus de listes déroulantes, les valeurs numériques... Les principales données structurées pour les produits alimentaires dans le PIM sont :

le code du produit : calculé par le système

le fournisseur : référence croisée vers le code du fournisseur

le type de produit : épicerie, boisson alcoolisée, hygiène, chimie, boisson non-alcoolisée

le GTIN du produit : identifiant numérique unique, utilisé entre autres pour l'étiquetage sous forme de code à barres [9]

le type d'unité de base : paquet, boîte, sachet, rouleau, bouteille, pot, ...

les poids : brut, net, net égoutté (pour les conserves)

le volume : pour les produits liquides

les durées de vie : le type (Date Limite de Consommation ou Date de Durabilité Minimale) et la durée (totale à fin de production, garantie à livraison)

les modes de conservation avant/après ouverture : à température ambiante, au réfrigérateur puis à consommer sous 2 jours, ...

les labels : le(s) label(s) s'appliquant au produit (cf. section B.2.1 page 67)

les régimes particuliers : Halal, Casher, Sans porc, Végétarien, Végétalien, ...

les caractéristiques spéciales : sans OGM, non traité par ionisation

la présence d'allergènes : le niveau de présence de chacun des 14 allergènes réglementés (cf. section B.2.1 page 64) : absence, présence ou traces

les matières grasses utilisées : palme, beurre, coco, tournesol, palmiste, ...

les additifs présents : les codes Exxx et les fonctions des additifs mis en oeuvre [1][17]

les données nutritionnelles obligatoires : pour 100g ou 100mL, valeur énergétique (en kJ et kcal), matières grasses, dont acides gras saturés, Glucides, dont sucres simples, Fibres, Protéines, simplement

les données nutritionnelles facultatives : vitamines, minéraux, omégas, ...

les allégations nutritionnelles : riche en, faible en, sans,... associé à un nutriment défini dans les 2 points précédents

le nutriscore : note allant de A à E, définie dans la loi Santé de janvier 2016

le taux de TVA : un des quatre taux définis dans la réglementation française

le code nomenclature douanière : code identifiant les marchandises défini par les douanes pour la Déclaration d'Échange de Biens [5]

le pays d'origine pour la DEB : le pays d'origine à déclarer dans la Déclaration d'Échange de Biens [5]

les informations logistiques : il s'agit du plan de conditionnement et de palettisation du produit. Elles regroupent les différents niveaux et les quantités pour passer de l'un à l'autre (ex : 3 boites dans un cartons, 64 cartons dans une palette), les poids et dimensions de ces niveaux logistiques, leurs GTIN, ...

E.1.2 Analyse de ces données structurées

Le statut des produits

Comme cela a été présenté à la FIGURE 19 page 71, le processus de gestion de l'information produit fait intervenir de multiples acteurs et peut donc être assez long. Un produit qui n'est pas arrivé au bout du processus et fait l'objet de contrôles et validations successives n'est pas réputé comme portant des informations correctes. Dans le PIM, la « localisation » du produit dans le processus est portée par son statut (c'est une simple donnée catégorielle). Seuls les produits au statut « Validé » sont considérés comme portant des données valides. La répartition des produits pour chacun des statuts est présenté à la FIGURE 27 page 84.

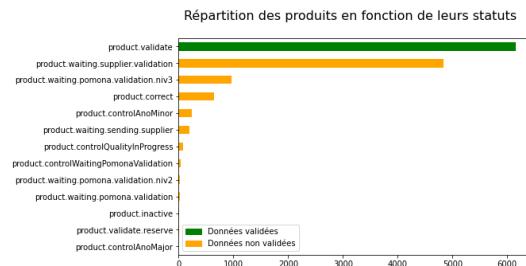


FIGURE 27 – Répartition des produits par statut

| | state |
|--|-------|
| product.validate | 6162 |
| product.waiting.supplier.validation | 4833 |
| product.waiting.pomona.validation.niv3 | 968 |
| product.correct | 653 |
| product.controlAnoMinor | 246 |
| product.waiting.sending.supplier | 195 |
| product.controlQualityInProgress | 84 |
| product.controlWaitingPomonaValidation | 32 |
| product.waiting.pomona.validation.niv2 | 28 |
| product.waiting.pomona.validation | 18 |
| product.inactive | 12 |
| product.validate.reserve | 3 |
| product.controlAnoMajor | 1 |

TABLE 17 – Répartition des produits par statut

De plus, comme cela a été présenté dans la section migration B.2.3 page 76, certains produits ont fait l'objet d'un contrôle et d'une correction après le démarrage, mais d'autres non. Il est nécessaire de prendre également cet aspect en compte si l'on souhaite avoir la vision des produits qui sont censés avoir des données correctes. La détermination du statut des produits vis-à-vis du processus de migration se fait au travers de facettes :

- les produits qui ont été créés lors de la reprise de données initiale portent une facette "beginningMigration"
- les produits créés dans le PIM après le démarrage (cas des nouveaux référencements) ne portent pas cette facette

- les produits issus de la migration (portant la facette "beginningMigration") sont envoyés aux fournisseurs pour qu'ils complètent les données
- une fois que le processus de validation de l'information produit est terminé (validation des gestionnaires de référentiels), une facette "endMigration" est apposée sur le produit

La répartition des produits fonction de leurs statuts de migration est présenté à la TABLE 18 page 85. Les produits portant des données correctes, du point de vue de la migration, sont :

- ceux qui ont été créés après le démarrage (donc qui ont été créés avec le processus et les règles de gestion cible)
- ceux qui ont été créés à la reprise, mais qui sont identifiés comme ayant terminé le processus de migration (portant la facette de fin)

| | Facette fin de migration : Non | Facette fin de migration : Oui |
|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Créé après le démarrage | 1680 | 0 |
| Créé au démarrage | 7210 | 4345 |

TABLE 18 – Répartition des produits par statut de migration

Si on combine le statut des produits avec leurs statut de migration, on peut calculer un statut « Données valides » qui doit permettre d'identifier des produits avec des données de qualité. C'est ce statut qui sera utilisé dans les paragraphes suivants, lorsqu'on fera des analyses relatives à la qualité des données. On nommera ces statuts « En qualité » et « Hors qualité » pour la suite de ce document. La volumétrie des produits en fonction de chacun de ces statuts est présentée à la TABLE 19 page 85.

| | Répartition produit par qualité |
|---------------------|---------------------------------|
| Hors qualité | 8722 |
| En qualité | 4513 |

TABLE 19 – Répartition des produits par « qualité des données »

Données d'identification

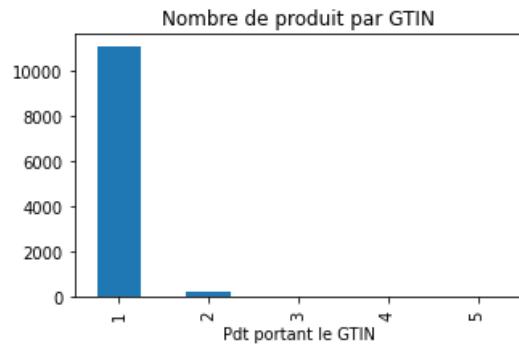
Un exemple et une description statistique de ces données est présentées aux TABLE 21 page 87 et TABLE 22 page 87. On peut en tirer les conclusions suivantes :

- Les codes produits sont bien des identifiants uniques des produits : on a autant de valeurs uniques que de valeurs renseignées
- Une proportion importante de produits (91%) porte un GTIN (cf. [9]), ce qui reflète une « maturité » des filières produits avec lesquelles travaille ÉpiSaveurs.
- Ces GTIN sont également censés être des identifiants uniques des produits. Néanmoins, comme présenté à la FIGURE 28 page 86, il peut arriver que le même GTIN soit présent sur plusieurs produits. Quelques

illustrations et explications sont présentées en annexe, dans le notebook d'analyse des données.

- La distribution numérique des produits par fournisseur est importante. Il existe plus de 600 fournisseurs pour les 13000 produits, et l'essentiel des fournisseurs n'ont qu'un nombre très limité de produits. On peut avoir une vision à la FIGURE 29 page 86 ou à la FIGURE 2 page 17.

TODO : illustrer ici les graphes suivants.



| Nb de GTIN | |
|---------------------|------------|
| Pdt portant le GTIN | Nb de GTIN |
| 1 | 11089 |
| 2 | 228 |
| 3 | 21 |
| 4 | 20 |
| 5 | 1 |

TABLE 20 – Nombre de produits par GTIN

FIGURE 28 – Nombre de produits par GTIN

Distribution des fournisseurs fonction du nombre de produit par fournisseur

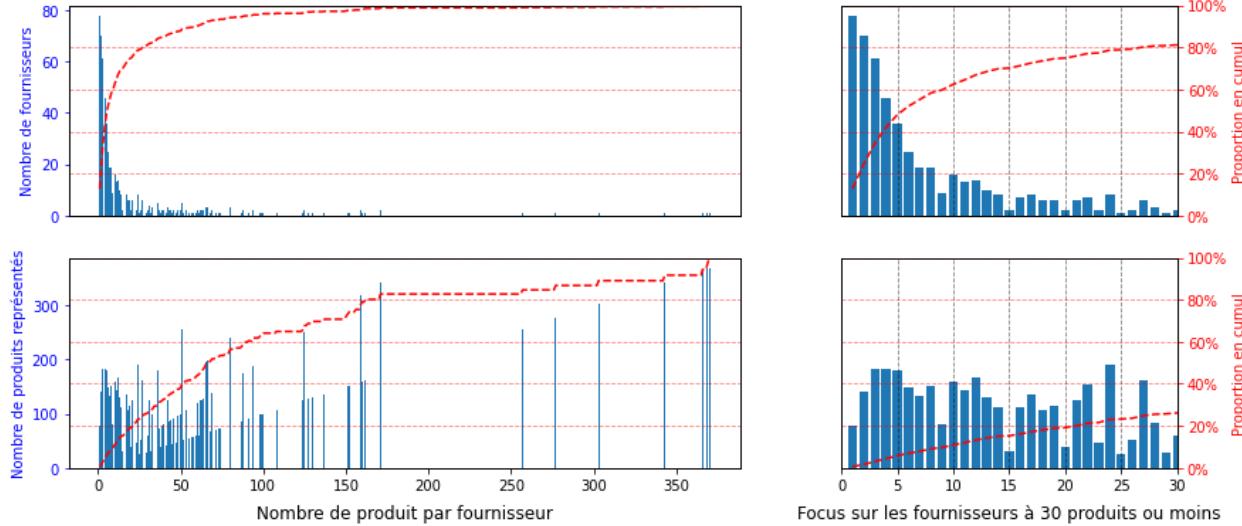


FIGURE 29 – Distribution des fournisseurs par nombre de produits

TODO : continuer l'analyse par domaine de données.

| uid | Code produit | Code fournisseur | Type de produit | GTIN | data_ok |
|--------------------------------------|-----------------|------------------|-------------------|---------------|---------|
| e24ff685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | PIMP-0000009877 | PIMF-0000000483 | alcoholicDrink | 3387210001261 | True |
| a4e317c3-8fd6-441d-82fc-13f528ba137 | PIMP-0000013133 | PIMF-0000000283 | hygiene | 3342690134229 | False |
| 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | PIMP-0000007508 | PIMF-0000000378 | grocery | 3077317520227 | True |
| 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | PIMP-0000012015 | PIMF-0000000596 | nonAlcoholicDrink | 3230140003938 | True |
| 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | PIMP-0000008730 | PIMF-0000000311 | | 5449000227089 | True |

TABLE 21 – Exemples de codes d’identification

| data_ok | Code produit | Code fournisseur | Type de produit | GTIN |
|--------------|--------------|------------------|-----------------|------|
| Hors qualité | count | 8722 | 8722 | 7663 |
| | unique | 8722 | 551 | 7445 |
| | top | PIMP-0000008549 | PIMF-0000000250 | |
| En qualité | freq | 1 | 313 | |
| | count | 4513 | 4513 | 67 |
| | unique | 4513 | 339 | 4382 |
| | top | PIMP-0000008225 | PIMF-0000000179 | 4062 |
| | freq | 1 | 305 | 285 |
| | | | | |

TABLE 22 – Description des codes d’identification sur le dataframe

| uid | | Unité de base | Poids net | Poids brut | Poids net égoutté | Volume | data_ok |
|--------------------------------------|-----|---------------|-----------|------------|-------------------|--------|---------|
| e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | BIB | 5.00 | 5.300 | - | - | 5.0 | True |
| a4e317c3-f8d6-441d-82ff-13f528ba137 | SAC | 125.00 | 0.130 | - | - | - | False |
| 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | BT. | 0.50 | 0.825 | - | - | - | True |
| 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | SEA | 1.10 | 1.242 | - | - | - | True |
| 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | BT. | 0.51 | 0.530 | - | - | 0.5 | True |

TABLE 23 – Exemples de dimensions

| | | Unité de base | Poids net | Poids brut | Poids net égoutté | Volume |
|------------|--------|---------------|-----------|------------|-------------------|----------|
| 88 | count | 8722 | 8341.000 | 8341.000 | 728.000 | 866.000 |
| | unique | 29 | - | - | - | - |
| | top | BTE | - | - | - | - |
| | freq | 2260 | - | - | - | - |
| | mean | - | 3.616 | 3.304 | 1.567 | 5.330 |
| | std | - | 73.871 | 52.238 | 1.057 | 43.624 |
| | min | - | 0.000 | 0.000 | 0.000 | 0.000 |
| | 25% | - | 0.500 | 0.550 | 0.500 | 0.500 |
| En qualité | 50% | - | 1.000 | 1.149 | 1.600 | 0.900 |
| | 75% | - | 3.000 | 3.368 | 2.458 | 4.124 |
| | max | - | 4900.000 | 4730.500 | 6.050 | 1000.000 |
| | count | 4513 | 4513.000 | 4513.000 | 299.000 | 1053.000 |
| | unique | 26 | - | - | - | - |
| | top | SAC | - | - | - | - |
| | freq | 1075 | - | - | - | - |
| | mean | - | 2.174 | 2.394 | 1.246 | 9.810 |
| En qualité | std | - | 3.127 | 3.324 | 1.273 | 98.786 |
| | min | - | 0.000 | 0.000 | 0.000 | 0.000 |
| | 25% | - | 0.440 | 0.514 | 0.350 | 0.500 |
| | 50% | - | 1.000 | 1.070 | 0.560 | 0.975 |
| | 75% | - | 3.000 | 3.120 | 2.210 | 2.000 |
| | max | - | 33.474 | 40.589 | 10.000 | 3100.000 |

TABLE 24 – Description des dimensions sur le dataframe

| uid | Durée de vie totale | Durée minimale restante | Type de conservation | Conservation avant ouv. | Conservation après ouv. | Température | data_ok |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------|----------------------------------|-------------------------|-------------|---------|
| e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | - | - | AM | coolAndDryPlace | - | True | |
| a4e317c3-88d6-441d-82ff-13f5288ba137 | - | - | AM | - | - | False | |
| 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | - | - | AM | ambientTemperatureoolAndDryPlace | - | True | |
| 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | 365.0 | 243.0 | AM | noConcerned | coldIfO3Months | - | True |
| 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | 180.0 | 120.0 | AM | ambientTemperature notConcerned | - | True | |

TABLE 25 – Exemples de conservation

| data_ok | Durée de vie totale | Durée minimale restante | Type de conservation | Conservation avant ouv. | Conservation après ouv. | Température |
|---------|---------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------|-------------|
| count | 5601.000 | 6068.000 | 8320 | 6369 | 6348 | 8 |
| unique | - | - | 2 | 7 | 18 | 8 |
| top | - | - | AM | ambientTemperature | coolAndDryPlace | ambianté |
| freq | 650.149 | 345.489 | 8299 | 5731 | 2781 | 1 |
| mean | 490.058 | 371.169 | - | - | - | - |
| std | 0.000 | 0.000 | - | - | - | - |
| min | 360.000 | 160.000 | - | - | - | - |
| 25% | 540.000 | 270.000 | - | - | - | - |
| 50% | 900.000 | 480.000 | - | - | - | - |
| 75% | 9999.000 | 9999.000 | - | - | - | - |
| max | 3342.000 | 3408.000 | 4513 | 3614 | 3607 | 13 |
| count | - | - | 2 | 7 | 18 | 5 |
| unique | - | - | AM | ambientTemperature | coolAndDryPlace | <10°C |
| top | - | - | 4500 | 2532 | 1733 | 5 |
| freq | 655.031 | 362.071 | - | - | - | - |
| mean | 482.709 | 395.676 | - | - | - | - |
| std | 0.000 | 0.000 | - | - | - | - |
| min | 360.000 | 180.000 | - | - | - | - |
| 25% | 540.000 | 360.000 | - | - | - | - |
| 50% | 730.000 | 480.000 | - | - | - | - |
| 75% | 9999.000 | 9999.000 | - | - | - | - |
| max | - | - | - | - | - | - |

TABLE 26 – Description des conservations sur le dataframe

E.2 Données non structurées

E.2.1 Les libellés

Plusieurs libellés permettent de faire référence à chaque produit, avec des usages distincts :

Libellé temporaire unité de besoin : il s'agit simplement d'un libellé qui est choisi par la personne à l'origine de la demande de référencement produit (souvent l'acheteur, cf. FIGURE 19 page 71), afin que le fournisseur comprenne sur quel produit porte le référencement.

Désignation du produit fournisseur : c'est le libellé qui est donné par le fournisseur afin d'identifier simplement son produit.

Code article interne fournisseur : c'est l'identifiant du produit, dans le système de gestion du fournisseur. Il s'agit généralement de codes, avec autant de formats distincts que de fournisseur venant contribuer.

Marque commerciale du produit : il s'agit du nom de la marque commerciale du produit.

Dénomination réglementaire : c'est le libellé qui doit décrire de manière neutre le produit, sans notion liée au marketing (telle que la marque, entre autres), et qui doit obligatoirement figurer sur l'emballage du produit.

Des exemples de libellés sont présentés à la TABLE 27 page 90.

| Libellé temporaire | Désignation produit fournisseur | Code interne fournisseur | Marque commerciale | com- | Dénomination réglementaire |
|---|---|--------------------------|------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| VIN BEAUJO NOUVEAU(75CLX6) D MOREL | BEAUJOLAIS NOUVEAU | BN 2019 | DOMINIQUE MOREL | | VIN AOP |
| COCKTAIL FRT NATUREL BTE 5/1X3 DUNE | COCKTAIL DE FRUITS A L'EAU - FORMAT 5/1 | COCEODUR | DUNE Restau- ration | COCKTAIL FRUITS A L'EAU | DE |
| Sauce barbecue en coupelle 20 g GYMA | Sauce barbecue en coupelle 20 g GYMA | 400937 | GYMA | | Sauce Barbecue |
| Confiture abricot en bocal 450 g VALADE | Confiture abricot en bocal 450 g VALADE | PF100006 | VALADE EN CORREZE | | Confiture d'abricots |
| Confiture extra de figue en bocal verre | BONNE MAMAN CONF FIGUES VIOLETTTE 370 | 20000929 | BONNE MAN | | Confiture Extra de Figues violettes. |

TABLE 27 – Exemples de libellés produit

E.3 Analyse qualitative des données

E.3.1 Évaluation de la qualité des données

Montrer qu'un sondage basique fait que la qualité actuelle est perfectible

E.3.2 Types de pdf possédés

Une information intéressante est de faire le point sur la possibilité ou non d'extraire les textes des pdf possédés. En effet, cela permet d'en exporter le contenu avec plus de simplicité et de fiabilité qu'en ayant recours à des fonctionnalités d'OCR (Optical Caracter Recognition [19]). Pour obtenir cet indicateur, on a procédé de la manière suivante :

- extraction des fichiers pdf correspondant aux étiquettes et aux fiches techniques des produits appartenant à l'échantillon de données manuellement étiquetées (la ground truth, cf. la section à venir 2.4 page 13)
- application des traitements d'extractions de textes depuis les pdf sur l'ensemble de ces fichiers
- comptage de ceux parmi eux qui apparaissent « vides », c'est à dire dont le retour de ces fonctionnalités les affiche comme contenant uniquement des whitespaces (espaces, tabulation, retours à la ligne, « form feed caracters », ...)

L'application de cette méthode est présentée à la fin du notebook « Génération de l'échantillon de données manuellement étiquetées » présenté en annexe G.2 page 147. Les résultats de cette analyse sont présentés à la TABLE 4 page 16.

On en déduit :

- que la très grande majorité des fiches techniques ont un contenu textuel extractible (96%)
- que les étiquettes, en plus d'être moins représentées que les fiches techniques, ont pour les deux tiers d'entre elles un contenu qui n'est pas exploitables par les outils de pdfmining

Annexe F EXEMPLES DE PIÈCES JOINTES ET GROUND TRUTH

F.1 Fiches techniques

F.1.1 Fiche technique sel Cerebos



Fiche technique

CEREBOS® Sel Gros Alimentaire



Version 1.9

Page 1 / 1

date d'impression: 26.10.2010

| | | | |
|---|----------------------|-----------------|---------------------------|
| No.-CAS: | 7647-14-5 | No.-EINECS: | 231-598-3 |
| Apparence: | | | produit blanc, cristallin |
| Analyses chimiques | Spécification | Typique | Méthodes |
| • Chlorure de sodium | > 99,8 % | 99,9 % | ASTM 534-98 |
| • Teneur en eau | < 0,1 % | 0,02 % | ISO 2483 |
| • Insolubles dans l'eau | < 0,01 % | 0,005 % | ISO 2479 |
| • Anti-agglomérant E 535 | < 20 mg/kg | | EuSalt AS 004 |
| Granulométrie | Typique | Méthodes | |
| • > 3,15 mm | 1 % | EN 1235 | |
| • 1,00 - 3,15 mm | 89 % | | |
| • < 1,00 mm | 10 % | | |
| Propriétés physiques: | | Méthodes | |
| • Masse volumique apparente | 1.100 - 1.300 kg/m³ | EN 1236 | |
| Sur demande: | | | |
| • Iode (sous la forme de NaI) exprimé en I | 15 - 20 mg/kg | EuSalt AS 002 | |
| • Fluor (sous la forme KF) | 250 mg/kg | EuSalt AS 017 | |
| • Législation nationale: 212,5 - 287,5 mg F/kg | | | |
| Réglementation sur les denrées alimentaires, Impuretés et contaminants: | | | |
| Conforme au CODEX ALIMENTARIUS. | | | |
| Domaine d'application | | | |
| Sel gros de table ou de cuisine de qualité alimentaire pouvant être supplémenté en iode ou en iodure et fluor. | | | |
| Site de conditionnement | | | |
| Salines Cérébos et de Bayonne à Dombasle (France 54) et à Mouguerre (France 64) - | | | |
| Groupe esco | | | |
| Stockage | | | |
| Il est conseillé de ne pas gerber les palettes. Le CHLORURE DE SODIUM étant un produit hygroscopique, tout conditionnement ouvert devra être stocké à l'abri de l'humidité. | | | |
| Moyens de livraison | | | |
| • sur demande | | | |

Les données précédentes résultent de nos contrôles qualité. Ces données ne dispensent pas l'utilisateur d'un contrôle à réception et ne sont pas forcément des garanties de vente. L'utilisateur est seul responsable du choix du produit en fonction de l'application souhaitée

esco - european salt company GmbH & Co.KG
 Headquarters • Landschaftstraße 1 • 30159 • Hannover • Allemagne • ☎ +49-(0)511-85030-0 ☎ ...-131
 esco benelux nv • Park Lane, Culliganlaan 2G bus 1 • B-1831 • Diegem • Belgique • ☎ +32-2711-0160 ☎ ...-0161
 esco france s.a.s • 49 Avenue Georges Pompidou • F-92693 • Levallois-Perret Cedex • France • ☎ +33(0)1.49.64.59.00 ☎ ...-1.49.64.59.10
 Vatel S.A. • Apartado 211-Sobralinho • P-2616-956 • Álverca • Portugal • ☎ +35-1219-5184-20 ☎ ...-39
 esco Espagne S.L. • Joan d'Austria, 39-47 • 08005 • Barcelona • Espagne • ☎ +34 (93) 2247238 ☎ +34 (93) 2214193
 esco Nordic AB • Drakegatan 10 • 401 23 • Göteborg • La Suède • ☎ +46-31 773 70-01 ☎ ...-02
 www.esco-salt.com Certification EN ISO 9001:2008

F.1.2 Fiche technique olives Valtonia

| | | | |
|---------------|--|-------------------|-------|
| copram | FICHE TECHNIQUE | Date : 10/12/2019 | V 1.2 |
| | OLIVES NOIRES CONFITES DENOYAUTEES 4/4 VALTONIA | | |

| | |
|---------------|---|
| INGREDIENTS : | Olives, eau, sel, stabilisateur de couleur : E579 |
|---------------|---|

| | |
|-------------|---------------|
| MARQUE : | VALTONIA |
| BOITAGE : | 4/4 |
| ORIGINE : | Espagne |
| EAN 13 : | 3061435001137 |
| EAN colis : | 3061435101134 |

| CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES | |
|---|--|
| PH : | 5.5 à 8.0 |
| TAUX DE SEL : | 2.0 à 3.5 % |
| Calibre : | 30/33 unités / 100 g d'olives entières |
| ODEUR ET SAVEUR : | Franche et caractéristique |
| COULEUR : | Noire à robe de moine |
| PRÉSENCE DE NOYAUX : | 1 noyau pour 100 fruits 2 fragments pour 100 fruits |
| DEFAUTS AUTRES CRITERES | Se référer au code des olives |

| CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES | |
|--|--|
| Produit conforme à l'arrêté d'octobre 1997 relatif au contrôle de la stabilité des produits appétisés et assimilés (Norme AFNOR NF V08-401). | |

| VALEURS NUTRITIVES MOYENNES POUR 100 G DE PRODUIT EGOUTTE | | | | | | | | |
|---|---------|-----------|------------------|-----------------|---------------------------------------|-------------|-------|--------|
| Kj | Kcal | Protéines | Matières grasses | Dont AGS | Glucides | Dont sucres | Sel | Fibres |
| 515 | 125 | 0.5 g | 13.0 g | 2.2 g | 0 g | 0 g | 2.0 g | 3.0 g |
| INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES | | | | | | | | |
| Présence d'allergènes : | Non | | | Pesticides : | Conforme à la législation en vigueur. | | | |
| OGM et ionisation : | Absence | | | Métaux lourds : | Conforme à la législation en vigueur. | | | |

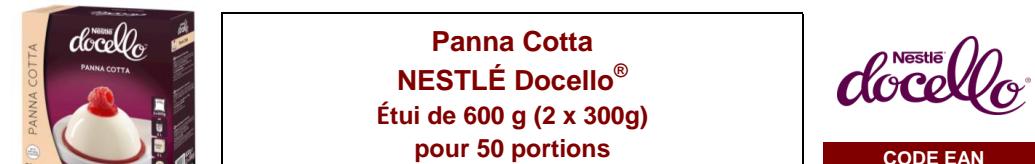
| CONDITIONNEMENT | | |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Contenance : | Poids net : | Poids net égoutté : |
| 850 ml | 800 g | 360 g |
| Nombre de boîtes / carton : | Nombre de cartons /couche : | Nombre de couches / palettes : |
| 6 | 12 | 12 |

| CONSERVATION | |
|----------------------|---|
| DLUO avant ouverture | 3 ans. Stocker à température ambiante à l'abri de l'humidité |
| Après ouverture | au réfrigérateur dans un récipient alimentaire avec son liquide de couverture une semaine |

Les informations contenues dans cette fiche sont celles dont nous disposons à la date de validation. Elles sont donc susceptibles d'être modifiées ultérieurement. Pour toute réclamation ou demande d'information merci de préciser impérativement le lot et/ou date de fabrication portés sur le couvercle.

Copram - Société de commercialisation des produits alimentaires du Maroc
 17, Quatrième Rue-Zone industrielle B.P. 168 – 13745 VITROLLES cedex – France
 RC Salon B 315 712/299 - Siret : 315 712 299 00017
 NAF : 511N - N° T.V.A. FR 03 315 712 299

F.1.3 Fiche technique Panna Cotta Nestlé



| DESCRIPTION DU PRODUIT | BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT |
|------------------------|---------------------------|
|------------------------|---------------------------|

Préparation en poudre pour Panna Cotta.

Avec arôme naturel.
Facile à mettre en œuvre et à personnaliser.

| INGRÉDIENTS |
|-------------|
|-------------|

Sucre, dextrose, maltodextrine, stabilisants (E460, E450, E516, E401, E404), épaississant (E407), arôme naturel (**lait**).
Peut contenir : **fruits à coque, œuf, soja et gluten.**

| ALLERGÈNES MAJEURS | ENGAGEMENT QUALITÉ |
|--------------------|--------------------|
|--------------------|--------------------|

Conformément aux réglementations vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **lait**
- Allergènes potentiellement présents : **fruits à coque, œuf, soja et gluten.**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

NESTLÉ a un système de management de la Qualité certifié par les normes ISO 9001 et FSSC 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

| MODE D'EMPLOI |
|---------------|
|---------------|

1. Porter à ébullition le mélange de lait et de crème liquide.
 2. Hors du feu, verser en pluie tout en fouettant la préparation pour Panna Cotta puis mélanger jusqu'à parfaite homogénéisation. Porter à nouveau le mélange à ébullition.
 3. Verser la préparation dans des ramequins, faire refroidir puis stocker en chambre froide (entre 0°C et +3°C). Servir frais.
- Suggestion: pour une Panna Cotta encore plus onctueuse vous pouvez réduire le dosage à 130g par litre de liquide.

| Produit déshydraté | DOSAGES | | | |
|--------------------|---------|-------|---------------|--------------------------|
| | Dosages | | | |
| | Base | Lait | Crème liquide | Nombre de portions (90g) |
| Panna Cotta | 150 g | 0,5 L | 0,5 L | 12 |
| | 300 g | 1 L | 1 L | 25 |
| | 600 g | 2 L | 2 L | 50 |

| UTILISATION |
|-------------|
|-------------|

Pour une texture plus souple et un rendement amélioré : un sachet (300 g) + 2 L de crème liquide + 1 L de lait = 36 portions (90 g).

Idéal dans la composition d'un café gourmand.

Facilement personnalisable, ce dessert se consomme nature ou parfumé (thé vert, cardamome, badiane, pulpe de fruits...), mais également accompagné de fruits frais, de Sauces Desserts NESTLE Docello®, de coulis de fruit...



**Panna Cotta
NESTLÉ Docelio®
Etui de 600 g (2 x 300g)
pour 50 portions**

Nestlé
docelio®

CODE EAN
9002100034771

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

| | Pour 100 g | Par portion (90 g)* | |
|----------------------------|---------------------|----------------------------|--|
| Énergie | 1563 kJ 368 kcal | 811 kJ 195 kcal | |
| Matières grasses | 0 g | 14 g | |
| - dont acides gras saturés | 0 g | 9,0 g | |
| Glucides | 91 g | 14 g | |
| - dont sucres | 86 g | 14 g | |
| Fibres alimentaires | 2,1 g | 0,3 g | |
| Protéines | 0 g | 2,2 g | |
| Sel | 0,87 g | 0,19 g | |

*préparée avec du lait demi-écrémé et de la crème liquide (34% de matières grasses)

Bénéfices nutritionnels

Ce produit entre dans la catégorie GEMRCN** des desserts à limiter à hauteur de 3/20 repas maximum.

3/20 repas maximum

**Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition

AVANTAGES ET BENEFICES DU PRODUIT

Crémeux et fondant, ce dessert est facile et rapide à mettre en œuvre.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 24 mois

À conserver au sec et à l'abri de la chaleur dans son emballage d'origine. Bien refermer après chaque utilisation.

DONNÉES LOGISTIQUES

| | Type UC / UD | Code EAN | Poids Net | Poids Brut | Dimensions (L x l x H) en mm |
|-----------------------------|--------------|---------------|-----------|------------|------------------------------|
| Unité consommateur (UC) | Boîte | 9002100034771 | 600 g | 691 g | 80 x 185 x 200 |
| Unité de distribution (UD) | Carton | 9002100034788 | 3,6 kg | 4,49 kg | 388 x 253 x 216 |
| Palette - Gerbabilité : OUI | Palette | 7613033074578 | 129,6 kg | 187 kg | 1200 x 800 x 1014 |

| Codes internes Nestlé | | | Code Douanier | Pays de production | Nbre UC par UD | Nbre UD par Couche | Couches par Palette | Nbre UD par Palette | Nbre UC par Palette |
|-----------------------|----------|----------|---------------|--------------------|----------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| M74C/09 | 12202814 | 43825851 | 2106909855 | Serbie | 6 | 9 | 4 | 36 | 216 |

Nestlé France S.A.S. Noisiel 542 014 428 RCS MEAUX, NOISIEL © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.



Nestlé
PROFESSIONAL

Créateur de Solutions Culinaires & Boissons

Version du 05/07/2018

Les dernières mises à jour sont disponibles sur notre site internet www.nestleprofessional.fr

Page 2 / 2

F.1.4 Fiche technique confiture Andros



Route de Oinville
28 700 AUNEAU
Tél : + 33 2 37 33 16 33 - Fax : + 33 2 37 33 16 91



| | |
|--|------------|
| | 05/01/2017 |
| | - |

| DENOMINATION COMMERCIALE |
|--|
| Colis assorti de 60 bocaux de confitures et marmelade 30g Bonne Maman |
| 15 Confiture Myrtilles et Cassis + 15 Confiture Fraises et Groseilles + 15 Confiture Abricots et Pêches + 15 Marmelade Oranges et Mandarines |

| DENOMINATION LEGALE DE VENTE |
|--|
| Confiture de Myrtilles et de Cassis - Confiture de Fraises et de Groseilles - Confiture d'Abricots et de Pêches - Marmelade d'Oranges et de Mandarines |

| CARACTERISTIQUES |
|---|
| Variété(s) : myrtille cassis, fraises groseilles, abricots pêches, oranges mandarines |
| Conservation : A conserver au frais après ouverture. |
| Gencod : 3 60858 082942 3 |
| Code article : 50082942 |
| Confiture Myrtilles et Cassis: 20079939 |
| Codes douaniers : Confiture Fraises et Groseilles: 20079933 Confiture Abricots et Pêches: 20079939 Marmelade Oranges et Mandarines: 2007993110 |
| Confiture de myrtilles et de cassis <u>Ingrediénts</u> : fruits (myrtilles 41%, cassis 9%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits. |
| Confiture de fraises et de groseilles <u>Ingrediénts</u> : fruits (fraises 27 %, groseilles 23 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits. |
| Confiture d'abricots et de pêches fruits (abricots 34%, pêches 16%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits. Malgré tous nos soins, cette confiture peut contenir des noyaux. |
| Marmelade d'oranges douces et de mandarines <u>Ingrediénts</u> : fruits (oranges douces 37%, mandarines 3%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits. |



| ARGUMENTAIRE PRODUIT |
|--|
| Les confitures Bonne Maman duo, des alliances subtiles où le deuxième fruit vient rhabasser la saveur et la gourmandise du premier fruit |

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------------------|------------------|-----------|-------|--------------------|-----------|-------|-----------------|-----------|-------|--------------------|-----------|------------------|
| | | Myrtilles Cassis | | | Fraises Groseilles | | | Abricots Pêches | | | Oranges Mandarines | | |
| | | pour 100 g | pour 30 g | % AR* | pour 100 g | pour 30 g | % AR* | pour 100 g | pour 30 g | % AR* | pour 100 g | pour 30 g | % AR* par ration |
| ENERGIE | En kJoules (kJ) : | 1016 | 305 | 4% | 1018 | 305 | 4% | 1031 | 309 | 4% | 1022 | 307 | 4% |
| | En kcalories (kcal) : | 239 | 72 | 4% | 240 | 72 | 4% | 243 | 73 | 4% | 241 | 72 | 4% |
| Matières grasses (g) : | | 0,2 | 0 | 0% | 0,3 | 0 | 0% | 0,2 | 0 | 0% | 0,1 | 0 | 0% |
| Dont Acides Gras saturés | | 0 | 0 | 0% | 0 | 0 | 0% | 0 | 0 | 0% | 0 | 0 | 0% |
| Glucides (g) : | | 58 | 17 | 7% | 58 | 17 | 7% | 59 | 18 | 7% | 59 | 18 | 7% |
| Dont sucres: | | 58 | 17 | 19% | 58 | 17 | 19% | 59 | 18 | 20% | 59 | 18 | 20% |
| Fibres (g): | | 1,8 | 1 | — | 1,5 | 0 | — | 1,3 | 0 | — | 1 | 0 | — |
| Protéines (g): | | 0,5 | 0 | 0,3% | 0,5 | 0 | 1,0% | 0,6 | 0 | 0,4% | 0,4 | 0 | 0,2% |
| Sel (g): | | 0 | 0 | 0% | 0 | 0 | 0% | 0 | 0 | 0% | 0 | 0 | 0 |

* Apports de Référence (Apports de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal). Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique

| CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES et ORGANOLEPTIQUES | | | | |
|---|----------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| Parfums | Myrtilles Cassis | Fraises Groseilles | Abricots Pêches | Oranges Mandarines |
| Texture | onctueuse | | | gélifiée |
| Brix | 60 ° brix | | | |
| Goût | Caractéristique des fruits | | | |
| Couleur | noire | rouge vif | orange | orange |
| pH | 3,00 à 3,4 | 3,00 à 3,15 | 3,20 à 3,40 | 3,00 à 3,15 |

| MENTIONS COMPLEMENTAIRES | | | | |
|---|-----|--|--|--|
| Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) : | NON | | | |
| Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle : | | | | |
| Présence OGM, ionisation : | | | | |
| Les produits ANDROS sont exempts : | | | | |
| - d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié | | | | |
| - d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés. | | | | |

| RECOMMANDATIONS | | | | |
|-----------------|---|---------------------------------|--|--|
| GEMRCN | — | Programme 1 fruit pour la récré | | |

| CONDITIONNEMENT et PALETTISATION | | | | |
|---|------------------------------------|-------|-------|-------------------|
| Bocal verre 44 ml / Capsule métallique TO 48 BM | | | | |
| | | Unité | COLIS | PALETTE |
| Format : | 1 colis assorti de 60 pots de 30 g | | | |
| GENCOD : | 3 60858 082942 3 | | | 03 60858 814419 1 |
| Poids net (Kg) : | 1,800 | | | 280,800 |
| Poids brut (Kg) : | 4,843 | | | 778,000 |
| Largeur (mm) : | 236 | | | 800 |
| Longueur (mm) : | 146 | | | 1200 |
| Hauteur (mm) : | 219 | | | 1459 |
| Nombre de pièces : | | | | 156 |
| Nombre de colis : | | | | 156 |
| Nombre de couches : | | | | 6 |
| Nombre de colis par couche : | | | | 26 |

| COMMENTAIRES : | | | | |
|---|--|--|--|--|
| En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi. | | | | |

F.1.5 Fiche technique ciboulette La case aux épices

|  <p>LA CASE AUX ÉPICES</p> | FICHE TECHNIQUE CIBOULETTE TUBULAIRE FLAPPERS | | 117801 Indice : f Date : 20/11/2014 Page : 1 / 2 | | | | |
|---|--|--|---|--|--------------|--|-----------------|
| | DESCRIPTION DU PRODUIT | | | | | | |
|  <p>CARTONS de 8 Flapper's</p> | | <p>Liste des ingrédients</p> <p>Ciboulette</p> <p>Caractéristiques organoleptiques</p> <p>La Ciboulette tubulaire est constituée de feuilles séchées de l'Allium schoenoprasum.</p> | | | | | |
| <p>Dénomination légale</p> <p>Ciboulette tubulaire</p> | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale)</th> <th>Commentaires</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DDM : 36 mois DDM minimum à réception : 18 mois</td> <td>Origine : Chine</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale) | Commentaires | DDM : 36 mois DDM minimum à réception : 18 mois | Origine : Chine |
| Conservation : DDM (Date de Durabilité Minimale) | Commentaires | | | | | | |
| DDM : 36 mois DDM minimum à réception : 18 mois | Origine : Chine | | | | | | |
| <p>Conditions de stockage</p> <p>A conserver dans un endroit frais et sec</p> | | | | | | | |
| CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES | | VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g | | | | | |
| Humidité : max 8 % aW : - Cendres totales : max 13 % Cendres ins. dans l'acide : max 2 % Huiles essentielles : - mL/100g | | Valeur énergétique : - kcal soit - kJ Matières grasses : - g dont acides gras saturés : - g Glucides : - g dont sucres : - g Protéines : - g Sel : - g Fibres alimentaires : - g | | | | | |
| <p>Commentaires Physico-chimie</p> | | | | | | | |
| <p>CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES</p> | | | | | | | |
| Flore totale / g Entérobactéries / g Coliformes totaux / g Escherichia coli / g Salmonella Staphylocoques à coagulase positive / g Listeria monocytogenes Anaérobies sulfito-réducteurs /g Clostridium perfringens /g Bacillus cereus /g Levures /g Moisiures /g | | <p>Criteres</p> <p>-</p> <p>1 000</p> <p>-</p> <p>100</p> <p>absence dans 25g</p> <p>100</p> <p>absence dans 1g</p> <p>-</p> <p>1 000</p> <p>1 000</p> <p>-</p> <p>-</p> | <p>Tolérances</p> <p>-</p> <p>10 000</p> <p>-</p> <p>1 000</p> <p>-</p> <p>10 000</p> <p>100 /g</p> <p>-</p> <p>10 000</p> <p>5 000</p> <p>-</p> <p>-</p> | | | | |
| <p>Commentaires Microbiologie</p> | | | | | | | |
| <p>Epicez, sauez, dosez !</p>  | | | | | | | |



FICHE TECHNIQUE
CIBOULETTE TUBULAI RE FLAPPERS

117801
Indice : f
Date : 20/11/2014
Page : 2 / 2

| CONDITIONNEMENT | Emballage primaire | Emballage secondaire | Emballage tertiaire | Palette |
|--------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------------|-----------|
| Poids net | 60 g | 0.48 kg | - kg | 47.04 kg |
| Poids brut | 123 g | 1.184 kg | - kg | 139.03 kg |
| Longueur | - mm | 315 mm | - cm | 120 cm |
| Largeur | - mm | 160 mm | - cm | 80 cm |
| Hauteur | 215 mm | 220 mm | - cm | 175 cm |
| Materiel | - | Carton | - | - |
| Marquage | - | - | - | - |
| GENCOD | 3344540027736 | 3344540026111 | - | - |
| Nb. emballages primaires | - | 8 | - | - |
| Plan de palettisation | Nb colis par rangée : 14 | Nb rangées par palette : 7 | Nb total colis par palette : | 98 |

ALLERGENES (selon la directive 2007/68/CE)

Présence

| | | |
|-------|---|-----|
| All1 | Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et Produits à base de ces Céréales. | Non |
| All2 | Poissons et Produits à base de Poissons. | Non |
| All3 | Crustacés et Produits à base de Crustacés. | Non |
| All4 | Oeufs et Produits à base d'Oeufs. | Non |
| All5 | Arachides et Produits à base d'Arachides. | Non |
| All6 | Soja et Produits à base de Soja. | Non |
| All7 | Lait et Produits à base de lait (y compris lactose) | Non |
| All8 | Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland et Produits à base de ces fruits. | Non |
| All9 | Graines de sésame et Produit à base de graines de sésame. | Non |
| All10 | Céleri et Produits à base de céleri. | Non |
| All11 | Moutarde et Produits à base de moutarde. | Non |
| All12 | Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2. | Non |
| All13 | Lupin et Produits à base de lupin. | Non |
| All14 | Mollusques et produits à base de mollusques. | Non |

Commentaires Allergènes

ATTESTATIONS

Conformément à la réglementation européenne sur les OGM (règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003), ce produit est un ingrédient conventionnel et ne nécessite donc pas d'étiquetage spécifique.

Conformément à la directive 1999/2/CE, ce produit n'est pas ionisé et ne contient aucun ingrédient soumis à ionisation.

Cette fiche technique est conforme au règlement UE 1169/2011.

CERTIFICATIONS



Une gamme complète de sauces et d'épices pour les professionnels de la restauration...



F.1.6 Fiche technique poivron El Arenal

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| CONSERVAS EL ARENAL S.L. | FICHES TECHNIQUES POIVRONS ROUGES ENTIERS | <i>Date création: 10/02/2015 Date révision: 10/02/2015 Version: 1</i> |
|---------------------------------|--|---|

| | | | |
|-----------------------|--------------------------------|---------------|--------------|
| Nom du produit | POIVRONS ROUGES ENTIERS | FORMAT | 1/2kg |
|-----------------------|--------------------------------|---------------|--------------|

| | |
|--------------------|--|
| DESCRIPTION | <i>PRODUIT CONSISTANT DE POIVRONS ROUGES ENTIERS DE LA VARIETE CAPSICUM ANNUM L, PELÉS DEPOURVUS DU CALICE ET TIGE ET PRACTIQUEMENT DE GRAINES CONSERVÉS DANS UNE SAUMURE COMPOSÉE D'EAU, DE SEL, ET D'ACIDE CITRIQUE DANS DES BOÎTES HERMETIQUES ET PASTEURISÉES JUSQU'A OBTENIR LEUR STERILITÉ COMMERCIALE</i> |
|--------------------|--|

| | | |
|--------------------|------------------------|---------------|
| INGRÉDIENTS | POIVRONS ROUGES | 62,50% |
| | EAU | 36,96% |
| | SEL | 0,34% |
| | ACIDE CITRIQUE | 0,20% |

| | |
|------------------------------|---|
| DURÉE DE CONSERVATION | <i>LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION EST DETERMINÉE PAR LA MANIPULATION ET LES CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE. DANS DES CONDITIONS NORMALES (TEMPÉRATURE ENTRE 10-25 °C ET HUMIDITÉ INFÉRIEURE À 75 %) ELLE EST DE 36 MOIS</i> |
|------------------------------|---|

| | |
|--|---|
| CONDITIONS DE STOCKAGE ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION | <i>Protéger de la lumière, et garder à température ambiante, une fois ouvert, garder au frais dans un récipient non métallique à une température entre 1 - 3° C, pendant une période maximum de 3 jour.</i> |
|--|---|

| | | |
|-------------------------------|---|--|
| INFORMATION DIÉTÉTIQUE | Produit sans conservant ni colorants. Produit apte pour les végétariens | |
|-------------------------------|---|--|

| | | |
|-------------------------------------|---|------------|
| SPECIFICATIONS DE FERMETURES | Pourcentage minimum d'embrochement | 45% |
| | Pourcentage minimum de compacité | 80% |

CONSERVAS EL ARENAL S.L.

**FICHES TECHNIQUES
POIVRONS ROUGES ENTIERS**

*Date création: 10/02/2015
Date révision: 10/02/2015
Version: 1*

DESTINATION

Consommation humaine en général

| | | |
|--------------------------|----------------------------|----------------------|
| NORMES DE QUALITÉ | CONTENU | 1/2 KG |
| | POIDS NET (g) | 400 |
| | POIDS ÉGOUTTÉ (g) | 250 |
| | ESPACE DE TÊTE (MM) | < 15 |
| | VACUUM (CM Hg) | > 10 |
| | PH | 4.0 ± 0.3 |
| | ODEUR | TIPIQUE |
| | COULEUR | BRILLANT ROUGE FONCÉ |
| | TEXTURE | TIPIQUE |
| | SAVEUR | TIPIQUE |

VALEURS NUTRITIONNELLES
En accord avec le règlement CE 1169/2011

| | | |
|--|----------------------|---------|
| MINERAUX/VITAMINES (valeur moyenne/100g poids égoutté) | Energie | 109 kJ |
| | Energie | 26 Kcal |
| | Graisses | 0,2 G |
| | Dont saturées | 0 G |
| | Carbohydrates | 4,5 G |
| | Dont sucre | 2 G |
| | Fibre | 1,5 G |
| | Protéines | 0,8 G |
| | Sel | 0,4 G |

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| CONSERVAS EL ARENAL S.L. | FICHES TECHNIQUES POIVRONS ROUGES ENTIERS | <i>Date création: 10/02/2015 Date révision: 10/02/2015 Version: 1</i> |
|---------------------------------|--|---|

| | | |
|------------------------------------|---|-----------------|
| PARAMÉTRES MICROBIOLOGIQUES | INCUBATION A 37°C PENDANT 7 JOURS (AFNOR V08-408) | SANS ALTERATION |
|------------------------------------|---|-----------------|

| INFORMATION ALLERGÉNIQUE | Liste des composants qui causent des allergies ou une hypersensibilité (CE Régulation 1169/2011. Annexe II) | <i>Présent dans le produit</i> | |
|---------------------------------|---|--------------------------------|--------------------|
| | | <i>oui / Non</i> | <i>Ingrédients</i> |
| | Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, maïs, seigle, orge, avoine, épeautre, Canut ou de leurs hybrides) | NON | |
| | Crustacés et fruits de mer | NON | |
| | Les oeuf et produits dérivés | NON | |
| | Les poissons et produits dérivés | NON | |
| | Cacahuète et produits dérivés | NON | |
| | Soja et produits à base de soja, à l'exception de l'huile et de graisse de soja entièrement raffinées | NON | |
| | Lait, produits laitiers et dérivés (inclus la lactose et les protéines de lait) | NON | |
| | Noix: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de pistaches, noix de macadamia, et produits dérivés | NON | |
| | Céleri et produit dérivés | NON | |
| | Moutarde et produits dérivés | NON | |
| | Graines de sésame et produit dérivés | NON | |
| | Le dioxyde de soufre et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre en termes de total SO | NON | |
| | Lupin et produits dérivés | NON | |
| | Molusques et produits dérivés | NON | |

| | |
|-------------------|--|
| CONFORMITÉ | Ne contient pas et n'a pas été fabriqué avec des produits GMO |
| | Conforme à la législation pour les pesticides |
| | Conforme avec la législation de résidus de métaux |
| | Conforme avec la législation de traçabilité Règlement CE 178/2002) et HACCP's (Règlement CE 852/2004). |

F.1.7 Fiche technique mélange trappeur Terre Exotique



Date d'impression : 30/12/19

Création : 12/06/12

Remarque :

Les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur. Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait.

FICHE TECHNIQUE Mélange du trappeur, 70 g

Trapper blend, 70g

| | | | |
|--|---------------|---------------------------|------------------|
| Code article KEREX / KEREX Code | TEEPTRAPPEUR | Poids net / net weight | 0,07 Kilogramme |
| Nom latin (si disponible) / (Latin name) | X | Poids brut / gross weight | 0,125 Kilogramme |
| Code barre / EAN Code | 3760063322262 | Origine / Origin | CANADA |

Informations générales / General information

| | |
|--|--|
| DLUO conseillé / "Best before date" recommended | 5 ans / 5 years |
| Nomenclature douanière / Customs code | 0910999900 |
| Conditions idéales de stockage / Conditions of storage | Conserver dans un endroit frais et sec Store in a cool dry place |
| Ingrédients : / Ingredients | Sucre, poivre noir, coriandre, légumes déshydratés (ail, oignon, poivron rouge), sel de mer, sucre d'érythritol, arôme d'érythritol naturel, huile végétale (canola) Sugar, black pepper, coriander, dehydrated vegetables (garlic, onion, red bell pepper), sea salt, maple sugar, natural maple aroma, vegetable oil (canola) |

Contaminants / Contaminating

| | | | |
|---|---|------------------------|---------|
| Ionisation / Irradiation | Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés. Not irradiated accordingly with the Reg 1999/2/CE (22/02/99). | | |
| OGM / GMO | Free from GMO Ne contient pas d'OGM, est non soumis à l'étiquetage sur les OGM | | |
| Pesticides/ Pesticides | Conforme à la directive 396/2005 /CE In accordance with Reg 396/2005 /CE. | | |
| Métaux Lourds / Heavy Metals | Conforme au règlement 1881/2006 /CE In accordance with Reg 1881/2006 /CE.. | | |
| Allergènes et leurs dérivés (si présents) / Allergens (if existing) | Gluten | / Gluten | Absence |
| | Crustacés | / Crustaceans | Absence |
| | Oeufs | / Eggs | Absence |
| | Poisson | / Fish | Absence |
| | Soja | / Soy | Absence |
| | Lait | / Milk | Absence |
| | Fruits à coque - Arachides | / Peanuts and Treenuts | Absence |
| | Céleri | / Celery and celeriac | Absence |
| | Moutarde | / Mustarde | Absence |
| | Sésame | / Sésame | Absence |
| | Sulfites | / Sulphites | Absence |
| | Lupin | / Lupin | Absence |
| | Mollusques | / Shellfish | Absence |

Caractères microbiologiques / Microbiological characteristics

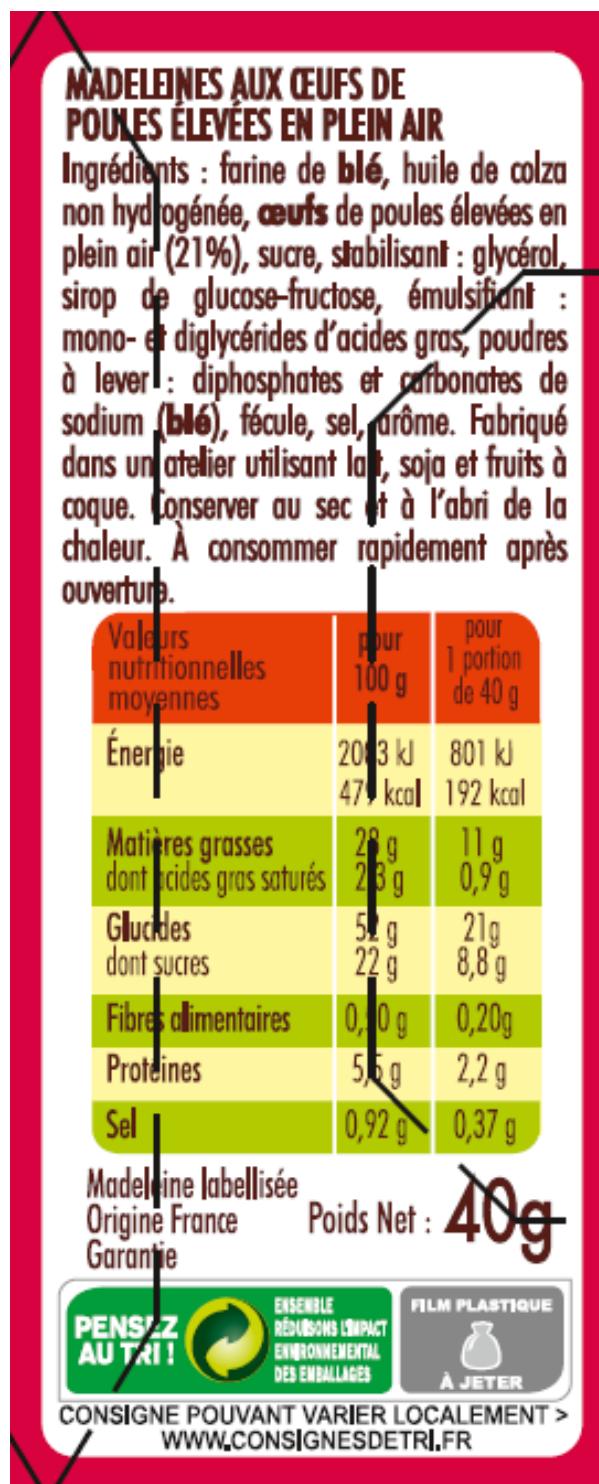
| | | |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| Microorganismes aérobies 30 °C | / Total plat count (APC) | NF V05-051 < 6 000 000 / g |
| Escherichia coli | / E. Coli | NF V08-053 < 10 / g |
| Salmonelles | / Salmonella | NF V08-052 Absence dans 25g |
| Levures | / Yeasts | NF V08-059 < 10 000 / g |
| Moisiures | / Moulds | NF V08-059 < 10 000 / g |
| Aflatoxine Total | / Total aflatoxin | Kit Enzymatique < 10 ppb |
| Aflatoxine B1 | / B1 aflatoxin | Kit Enzymatique < 5 ppb |

F.2 Étiquettes produit

F.2.1 Étiquette curry Grain d'ailleurs



F.2.2 Étiquette madeleines Saint Michel

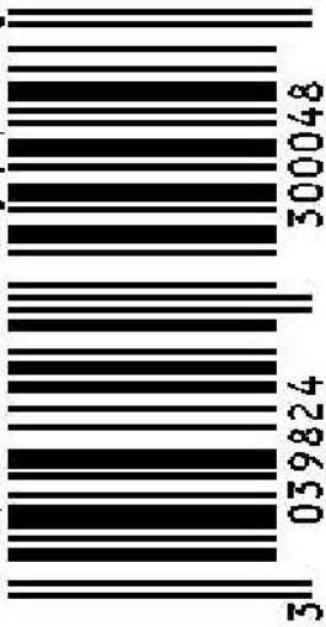


F.2.3 Étiquette lentilles Soufflet

**LENTELLER LINSEN 4mm
GREEN LENTILS 4mm
LINZEN 4mm**

Trace possible de céréales contenant du gluten - Possible traces of gluten containing cereals

Mögliche Spuren von Getreide, die Gluten enthalten - Mogelijk spoor van graangewassen met gluten



5 KG

VP

F.2.4 Étiquette pannacotta Nestlé



F.2.5 Étiquette sauce soja Kikkoman



F.2.6 Étiquette mélange trappeur Terre Exotique



F.3 Étiquetage manuel des données

F.3.1 Règles de gestion pour l'étiquetage

| # | REGLES DE GESTION |
|--|--|
| REGLES GENERALES SUR L'INTERPRETATION DU DOCUMENT | |
| 020 | Si la liste d'ingrédients n'est pas présente sur le document, on laisse le champ vide. Ex : 21233a00-bc20-40fc-acb9-ee2e2321cac2 |
| 026 | Si un document est visiblement corrompu (ex : ne contient rien), on le garde dans le jeu de test, avec aucune liste d'ingrédients en cible. Ex : 8e8bbc12-7e4b-4fff-a111-f7c8ae35129a |
| 027 | En règle générale, on ne récupère que ce qui est mentionné dans le bloc 'Ingrédients' ou 'Composition' de la fiche technique. Et ce, même si on aurait gardé le texte d'un autre bloc s'il avait été avec le texte de la liste d'ingrédients. Ex : Composition typique (Données inappropriées pour la demande des restitutions) pâte de cacao Tanzanie 69,5% ; sucre 21,5% ; beurre de cacao 9,0% ; vanille naturelle en poudre <1% Contact croisé d'allergènes possible au cours du process Peut contenir : Lait => on ne garde que : pâte de cacao Tanzanie 69,5% ; sucre 21,5% ; beurre de cacao 9,0% ; vanille naturelle en poudre <1% Ingrédients: SEMOULE DE BLE' DUR de qualité supérieure Origine des matières premières Blé cultivé en UE et Hors UE, moulu en Italie => on ne garde que : SEMOULE DE BLE' DUR de qualité supérieure |
| 028 | Si la fiche ne contient qu'un tableau récapitulatif des ingrédients, et pas la liste des ingrédients telle qu'elle doit être imprimée sur l'étiquette, on ne récupère rien. Ex : bc48d583-eaf0-460e-a536-58f347ba6823 |
| 032 | Si la liste d'ingrédients ne concerne qu'un seul composant et qu'elle est préfixée par le nom du produit, on ne garde que la liste d'ingrédients en tant que telle. Ex : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES Ingrédients Sauce tomate, fumée et pimentée :Vinaigre d'alcool, eau, purée de tomates concentré (17%), sucre, purée de datte, pâte de piment Chipotle (5%, purée de tomates, piments Jalapeno fumé, eau, oignon, vinaigre d'acétol, sucre, poivres, sel, ail, épices, persil, extrait d'épice), amidon modifié, sel, jus de pomme concentré, poudre de Chili, arôme de fumée, épice, poudre d'ail, poudre d'oignon, conservateur (sorbate de potassium), extrait d'épice. On ne garde que : Vinaigre d'alcool, eau, purée de tomates concentré (17%), ... |
| 039 | Si la liste d'ingrédient mentionne une interprétation de la liste (un synonyme plus parlant), on ne reprend pas cette mention. Ex : 100% tourteau de cacao maigre = poudre de cacao pure Peut contenir des traces d'arachide et de lait devient : 100% tourteau de cacao maigre Peut contenir des traces d'arachide et de lait |
| LANGUES | |
| 029 | Si la fiche technique est en anglais, on ne récupère rien. Ex : 45aaafdde-9ca7-42ab-973f-70d6fa402e17 |
| 037 | Si la liste d'ingrédients est présente en plusieurs langues, on ne garde que le français. Y compris si les textes sont "mélangés". Ex : Ingrédients - Ingredients: semoule de blé dur de qualité supérieure, issu de la filière Alpina durum wheat premium semolina from Alpina durum wheat channel Peut contenir des traces d'œufs - May contain traces of eggs devient : semoule de blé dur de qualité supérieure, issu de la filière Alpina Peut contenir des traces d'œufs |
| MISE EN PAGE ET FORMAT | |
| 001 | On conserve les retours à la ligne qui correspondent à un retour chariot volontaire. On garde sur une unique ligne les longues suites de mots qui sont visuellement retournées à la ligne parce qu'on arrive "au bout de la zone". Ex : Aubergine 60,5% (aubergine, huile de tournesol), eau, oignon, huile de tournesol, jus de citron, concentré de tomate, huile d'olive vierge extra (2%), ail, sel, persil, basilic, poivre, thym, romarin. devient : Aubergine 60,5% (aubergine, huile de tournesol), eau, oignon, huile de tournesol, jus de citron, concentré de tomate, huile d'olive vierge extra (2%), ail, sel, persil, basilic, poivre, thym, romarin. |
| 002 | Si des tirets, des puces ou des listes numérotées sont présentes, on garde le marqueur de début de ligne tel quel. Ex : - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure - Contient du gluten Si le numéro de lot contient la lettre N : peu contenir de l'œuf |
| 003 | La casse et les accents sont conservés tels quels. Si le copier / coller depuis pdf ajoute des espaces ou autres artefacts, on les corrige pour avoir un texte qui correspond à ce qui est lu par un utilisateur Ex : A u b e r g i n e 6 0 , 5 % (aubergine, huile de tournesol), ... devient: Aubergine 60,5% (aubergine, huile de tournesol), |
| 005 | La ponctuation est conservée telle quelle, en particulier on garde le point final s'il est présent. |
| 008 | On garde les fautes d'orthographe |
| 010 | On remplace l'accent aigu sans lettre ' par une apostrophe normale : ' |

| | | |
|------|------|--|
| | 011 | Remplacer l'e dans l'o (œ) par oe |
| | 012 | Pas de multiples retours à la ligne successifs (même s'ils apparaissent à la lecture) |
| 014 | | <p>Si les ingrédients sont séparés par des retours chariot, on conserve cette mise en forme. Ex : eau sucre extrait de thé noir (1,4g/l) acidifiant (acide citrique) jus de citron à base de concentré (0,1%) arôme correcteur d'acidité (citrate trisodique) antioxydant (acide ascorbique)</p> |
| | | PREFIXES A LA LISTE |
| 036 | 006 | <p>On ne garde pas les préfixes du type "Ingrédients :" ou "Composition :"</p> <p>Si le bloc d'ingrédient fait référence au règlement INCO, on ne conserve pas cette mention. Ex : Déclaration d'étiquetage Selon le règlement 1169/2011 UE : ananas, jus d'ananas, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique</p> <p>On ne garde que : ananas, jus d'ananas, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique</p> |
| | | MENTION DES ALLERGENES |
| 007 | 017b | <p>On garde les précisions relatives aux traces d'allergènes, aux risques de contamination croisées, ... Ex : Fabriqué dans une usine utilisant des FRUITS à COQUE, SOJA et ARACHIDES => On garde.</p> <p>Si une note de bas de page précise la présence d'un composant dans un ingrédient, on le mentionne. Ex : Eau, huile de colza, vinaigre d'alcool, MOUTARDE de Dijon (eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, correcteur d'acidité : E330, conservateur : E224*), sel, sucre*, acidifiant : E330, épice, stabilisants : E412 et E415. *Contient : SULFITES. <=> On garde cette ligne</p> |
| 035 | | <p>On ne garde pas de mention précisant l'absence d'allergènes : Ex : Filets de maquereaux scomber scombrus 60% (Pêchés en Atlantique Nord-Est), eau, concentré de tomates (30% de la sauce), huile de colza, vinaigre, sel, épaississant : gomme xanthane, arômes naturels. Allergènes majeurs (hors poisson) : absence. ==> on ne garde pas cette mention</p> |
| 035b | 035b | <p>On conserve les mentions précisant la présence d'un allergène si jamais la liste d'ingrédients ne permet pas de le déduire (sulfites uniquement ?) Ex : Huile de colza, à Aceto Balsamico di Modena IGP » (25%) (vinaigre de vin, moût de raisin cuit, colorant E-150d), huile d'olive vierge extra. Contient sulfites. <=> on garde cette ligne.</p> |
| | | PRECISIONS SUR LA COMPOSITION - PRESENCE DE COMPOSANTS SPECIFIQUES HORS ALLERGENES |
| 017 | | <p>On mentionne les composants et les recommandations qui peuvent être présentes. Ex : Maltodextrine, carraghénane E407a, amidon de blé, colorant : jus concentré de betterave E162, édulcorant : aspartame E951* (0,37%), arôme goût framboise (substances aromatisantes, substances aromatisantes naturelles). *Contient une source de phénylalanine, ne convient pas aux femmes enceintes. ==> On garde cette ligne</p> |
| | | PRECISIONS SUR LA COMPOSITION - PROPORTIONS |
| 009 | | <p>On garde les précisions relatives au détail de la composition (en particulier le taux de cacao) Ex : Taux de coumarine compris entre 1 et 3,5 % ==> on garde ----- sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol (E322), arôme vanille cacao : 40%minimum ==> on garde ----- chocolat supérieur au lait 39% (sucre, lait en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiants : lécithines [soja], vanilline), sucre, lait écrémé en poudre, huile de palme, beurre concentré, émulsifiants : lécithines [soja], vanilline. Sur le total : produits laitiers 33 % (lait écrémé en poudre, lait en poudre : 27,4 %, beurre concentré 5,6 %) - cacao 12,5 %. Le chocolat utilisé est un chocolat pur beurre de cacao. <=> On garde cette seconde partie ----- eau, sirop de glucose-fructose, sucre, épaississant : amidon modifié, graisse végétale non hydrogénée de noix de coco, jus concentré de citron 2%, gélifiant : pectines de fruits, arôme naturel de citron, émulsifiants E472C et E473, arôme, conservateur : sorbate de potassium, sel, colorant : E161b. Teneur en Lutéine : moins de 5 mg/kg <=> On garde cette partie</p> |
| 009b | | <p>Y compris lorsqu'accompagnée de mise en garde particulière : TENEUR ÉLEVÉE EN CAFÉINE, DÉCONSEILLÉ AUX ENFANTS ET AUX FEMMES ENCEINTES OU ALLAITANTES OU AUX PERSONNES SENSIBLES À LA CAFÉINE (21mg/100ml). CONSOMMER AVEC MODÉRATION. <=> On garde cette ligne</p> |
| | | MENTIONS CONDITIONNELLES |
| 034 | | <p>Si une mention précise une condition pour la présence d'un ingrédient, on conserve cette mention. Ex : Pommes 21%, poires 39%, eau, sucre, arôme, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique (si le fruit n'en contient pas suffisamment). On garde la mention : (si le fruit n'en contient pas suffisamment)</p> |
| 034b | | <p>Si une mention précise une condition pour la présence d'une trace d'allergène, on conserve cette mention. Ex : - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure - Contient du gluten Si le numéro de lot contient la lettre N : peu contenir de l'œuf ==> on conserve cette mention.</p> |
| 034c | | <p>Si une mention précise une condition pour la présence d'additif, on conserve cette mention. Ex : INGRÉDIENTS : Segments de pamplemousse, eau, sucre, acidifiant : acide citrique*, agent de fermeté : chlorure de calcium*. * En fonction des origines, des additifs peuvent être ajoutés. <=> On garde cette mention</p> |
| 009c | | <p>Si une note de bas de page précise la variabilité du taux dans la liste d'ingrédients, on conserve cette note. Ex : pulpe de pommes (50%)*, sucre, sirop de glucose, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, arômes, colorants : E100 - E163 - E160c - E141. * Pourcentage à la mise en œuvre pour chaque parfum. <=> On conserve cette ligne.</p> |
| | | LISTES D'INGRÉDIENTS MULTIPLES POUR UNE MÊME FICHE TECHNIQUE |

| | |
|-------|--|
| | Dans le cas d'assortiments, s'il y a plusieurs listes d'ingrédients successives, on les listes toutes en gardant les entêtes qui définissent le produit. Ex : Confiture de myrtilles et de cassis Ingrédients : fruits (myrtilles 41%, cassis 9%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits. Confiture de fraises et de groseilles Ingrédients : fruits (fraises 27 %, groseilles 23 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits. Confiture d'abricots et de pêches fruits (abricots 34%, pêches 16%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits. Malgré tous nos soins, cette confiture peut contenir des noyaux. Marmelade d'oranges douces et de mandarines Ingrédients : fruits (oranges douces 37%, mandarines 3%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits. |
| 013b | S'il existe plusieurs manières différentes de présenter le produit, chacune avec sa liste d'ingrédients, on conserve les 2 de la même manière que lorsqu'il y a plusieurs composants. Ex: Vinaigre de vin rouge au jus d'échalote 7% d'acidité Vinaigre de vin rouge (sulfites), jus d'échalote (0,5%), arôme*, conservateur: sulfite acide de sodium Vinaigre de vin rouge aromatisé à l'échalote 7% d'acidité Vinaigre de vin rouge (sulfites), arômes échalote (1%), conservateur: sulfite acide de sodium |
| 040 | Si une liste d'ingrédient possède une variante en fonction du conditionnement, on conserve les informations relatives à ces précisions. Ex : Eau de source*/Eau**; jus de fruits à base de concentrés 12.4% (orange 11.4%, ananas 1%); sucre; acidifiants: acide citrique, acide malique; extraits d'orange; arômes; antioxydant: acide ascorbique; stabilisant: gomme arabique. *PET **CAN => On conserve les 2 dernières lignes qui définissent pour quel type de conditionnement la variante s'applique. |
| | ORIGINES |
| 015 | Si une mention de l'origine de transformation est faite, on NE récupère PAS. Ex : Sucre, amidon de FROMENT, farine de FROMENT, amidon modifié, fibres solubles, poudre à lever : (E450, E500, E341), poudre de LAIT écrémé, émulsifiants : (E471, E472e), amidon, farine de FROMENT pré gélatinisée, sel, arôme naturel. Fabriqué en France. => on ne garde pas le "Fabriqué en France" |
| 016 | Si une mention de l'origine des ingrédients est faite, on la récupère. Ex : Pomme 77% (origine 100% France), abricot 20% (origine 100% France), sucre (origine 100% France), jus concentré de carotte, antioxydant: acide ascorbique. Certains ingrédients de ce produit de proviennent pas de France. => On garde cette ligne. |
| 016b | En particulier, pour les produits qui contiennent du poisson, si la zone de pêche est présente on la récupère. Ex : Sardines (Sardina pilchardus) 70 %, huile de tournesol, sel. Zone de pêche : Océan Atlantique Centre Est => On conserve cette mention |
| 038 | Si la liste d'ingrédients précise l'origine végétale ou animale des ingrédients, on conserve cette information. Ex : 100% thé noir Origine végétale |
| | DETAIL PAR PHASE |
| 018 | Si une partie de la recette est détaillée, on conserve également la description de cette sous-partie. Ex : Légumes (pommes de terre (14%), carottes (10%), champignons (9%), haricots verts, persil), sauce, thon* (22%). Composition de la sauce : Eau, huile de tournesol, vinaigre, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel), sel, arômes, amidons transformés de maïs, épaississants : gomme guar et gomme xanthane. => On garde la composition de la sauce |
| | PRECISION SUR L'IDENTIFICATION D'UN COMPOSANT |
| 019 | Si une note de bas de paragraphe précise le nom latin du poisson, on conserve cette note de bas de page. Ex : Légumes (pommes de terre (14%), carottes (10%), champignons (9%), haricots verts, persil), sauce, thon* (22%). *Euthynnus (Katsuwonus) pelamis |
| 019' | Si le nom latin d'un ingrédient hors poisson est présent dans la liste des ingrédients, on le conserve. Ex : semoule de blé dur blanche biologique (Triticum durum) <= On conserve Triticum durum |
| | LABELS DES INGREDIENTS |
| 019b | Si une note de bas de paragraphe précise les ingrédients d'origine biologique, on conserve cette mention. Ex : Pur thé vert* (100%). (*) Ingrediénts issus de l'Agriculture Biologique => on garde cette mention |
| 019b' | Si la note de bas de page mentionne également les références du certificat bio, on NE garde PAS ces références. Ex : Semoule de blé dur précurte* (gluten) (44,5%), semoule de blé dur complète précurte* (gluten) (29,5%), flocons de soja* (15%), flocons de céréales* (gluten) (blé* (3%), orge*, avoine*, seigle* (2,2%), riz* (0,7%). * Ingrediénts issus de l'Agriculture Biologique => On garde cette mention Produit issu de l'agriculture biologique certifié bio par Ecocert FR-BIO 01 – N/N identification ECOCERT : 44/20349 => On NE garde PAS cette mention |
| 019c | Si une note de bas de paragraphe précise un label sur un des ingrédients, on conserve cette mention. Ex : infusion de thé noir 94% (eau, infusion intense de thé noir*), sucre, jus de pêche à base de concentré 1%, arômes naturels de thé, acidifiants: acide malique et acide citrique, arômes naturels, correcteur d'acidité: citrate de sodium, antioxydant: acide ascorbique. *Vérifié Rainforest Alliance => on garde cette mention |
| | ALLEGATIONS ET RESERVES |
| 021 | On NE mentionne PAS les réserves relatives au traitement physique. Ex : On NE garde PAS ceci Malgré tous les soins apportés à nos produits, leur caractère naturel n'exclut pas la présence éventuelle de noyaux, de pépins, de restes de peaux ou de parties fibreuses. |
| 022 | On NE mentionne PAS l'absence d'OGM ou d'ingrédients ionisés. Ex : On NE garde PAS ceci Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés. |

| | |
|-----|--|
| 024 | On NE récupère PAS d'information de composition qui ne sont pas spécifiques à un ingrédient. Ex : Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. ==> on ne récupère pas |
| 025 | On NE récupère PAS d'information en lien avec les données nutritionnelles. Ex : Teneur totale en sucres : 60g pour 100g. ==> on ne récupère pas. |
| 030 | On NE conserve PAS les informations relatives au processus de fabrication ou de conditionnement. Ex : Conditionné sous atmosphère protectrice. |
| 031 | On NE conserve PAS les consignes de conservation. Ex : A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. |
| 033 | On ne conserve pas les précisions d'utilisation positionnées dans la liste d'ingrédients. Ex : Ingrediénts : Ingrédients : Colorant : Caramel de sulfite caustique E150b (contient des sulfites), eau. Pour denrées alimentaires. On ne garde pas "Pour denrées alimentaires." |

Annexe G

LES NOTEBOOKS DE CE PROJET

,

Analyse quantitative

Pierre MASSÉ

May 12, 2020

1 Analyse quantitative multibranche

```
[1]: # data analysis
import pandas as pd
pd.options.display.width=108
import numpy as np

# visualization
import matplotlib.pyplot as plt
import seaborn as sns
from matplotlib_venn import venn3_unweighted, venn3
import matplotlib as mpl
# mpl.rcParams['text.usetex'] = True
# plt.rcParams['text.latex.preamble'] = [r'\usepackage{lmodern}']

# utils
from pathlib import Path
```

Définition des couleurs :

```
[2]: c_pomona = tuple(val / 255 for val in [0, 92, 132])
c_terreazur = tuple(val / 255 for val in [0, 152, 170])
c_episaveurs = tuple(val / 255 for val in [255, 69, 0])
c_passionfroid = tuple(val / 255 for val in [109, 32, 124])
c_deliceetcreation = tuple(val / 255 for val in [97, 45, 28])
c_saveursdantoine = tuple(val / 255 for val in [156, 34, 63])
```

On charge les données d'un fichier exporté du système de gestion des branches RHD (SAP).

```
[3]: path = Path('..') / 'data' / 'export2020.csv'

types = {
    'material': 'object',
    'branch': 'int',
    'plant': 'object',
    'type': 'object',
    'designation': 'object',
    'del_mand': 'bool',
    'del_plant': 'bool',
    'march_group': 'object',
    'storage_cond': 'object',
    'hier': 'object',
}
df = pd.read_csv(path,
                  sep=';',
                  encoding='latin-1',
                  engine='python',
                  header=0,
                  skipfooter=1, # footer line with totals in export
                  dtype=types,
                  true_values=['X'], # for del_mand and del_plant
                  false_values=['', np.nan], # for del_mand and del_plant
)
```

```
df = df[types.keys()] #filter and reorder columns
```

Parmi les colonnes conservées, on a : - le code article (material)

- le code de branche de création (branch).
 - 1: PassionFroid
 - 2: EpiSaveurs
 - 3: TerreAzur
- le code d'activation sur une branche (plant).
 - 1PPF: PassionFroid
 - 2PES: EpiSaveurs
 - 3PTA: TerreAzur
- le type d'article (type). Seuls ZNEG et ZPRE représententent des articles de marchandises.
 - ZNEG: Négoce
 - ZPRE: Prestation
 - ZENG: Article d'engagement (fictif pour facturation)
 - ZEMB: Article d'emballage (ex: palette)
 - ZSER: Article de service
- le libellé de l'article (designation)
- si l'article est marqué pour suppression pour toutes les branches (del_mand)
- si l'article est marqué pour suppression sur la branche mentionnée dans la colonne plant (del_plant).
- le groupe de marchandises (march_group) :
 - ZSURGE: Surgelés
 - ZFRAIS: Frais (PassionFroid)
 - ZEPI: Epicerie
 - ZBOI: Boissons
 - ZHYG: Hygiène et chimie
 - ZFLF: Fruits et légumes (TerreAzur)
 - ZPMF: Produits de la mer (TerreAzur)
 - ZFP: Fleurs et plantes
 - ZELAB: Produits élaborés (TerreAzur)
- la condition de stockage (storage_cond) :
 - FR: Frais (PassionFroid)
 - SU: Surgelé,
 - EP: Epicerie,
 - AL: Alcool
 - HY: Hygiène et chimie
 - FL: Fruits et légumes (TerreAzur)
 - FP: Fleurs et plantes
 - MA: Marée
 - SA: Saurisserie (produits élaborés de la mer)
 - SE: Articles de Service
 - PL: Articles de publicité
- la hiérarchie produit (hier). Un plan de classement sur 6 niveaux, représentés par 2 caractères numériques chacun.

On crée une nouvelle feature qui correspond au niveau 1 de la hiérarchie produit.

```
[4]: # Creation of first level of product hierarchy
df.loc[:, 'hier1'] = df.hier.str[:2]
```

On définit un dictionnaire permettant de rappeler les libellés long des divers codes présents dans le dataset.

```
[5]: # Label names
lab = {'type': 'Type de produit',
       'march_group': 'Groupe de marchandises',
       'storage_cond': 'Condition de stockage',
       'hier1': 'Niveau 1 hiérarchie produit',
       '1PPF': 'PassionFroid',
       '2PES': 'EpiSaveurs',
       '3PTA': 'TerreAzur',
       'ZNEG': 'Article de négoce',
       'ZPRE': 'Article de prestation',
       'ZSURGE': 'Surgelés',
       'ZFRAIS': 'Frais',
       'ZEPI': 'Epicerie',
       'ZBOI': 'Boissons',
       'ZHYG': 'Hygiène',
```

```

'ZFLF': 'Fruits et Légumes',
'ZPMF': 'Produits de la mer',
'ZELAB': 'Produits élaborés',
'ZFP': 'Fleurs et plantes',
'ZAUTRE': 'Autres',
'SU': 'Surgelés',
'FR': 'Frais',
'EP': 'Epicerie',
'AL': 'Alcool',
'HY': 'Hygiène',
'FL': 'Fruits et légumes',
'MA': 'Marée',
'FP': 'Fleurs et plantes',
'SA': 'Saurisserie',
'PL': 'Publicié',
'10': 'Beurre, oeufs, fromage',
'20': 'Elaborés',
'30': 'Garnitures et fruits',
'40': 'Produits carnés',
'50': 'Produits de la mer',
'60': 'Consommables',
'70': 'Emballage',
'80': 'Publicité sur le lieu de vente',
'83': 'Epicerie',
'85': 'Liquides',
'87': 'Hygiène et entretien',
'90': 'Services',
'92': 'Fruits',
'94': 'Légumes',
'96': 'Produits de la mer Frais',
'98': 'Fleurs - plantes',
}

```

```
[6]: df.loc[[5000, 90000, 100000, 130000, 110000], :]
```

| | material | branch | plant | type | designation | del_mand | del_plant | \ |
|--------|----------|--------|-------|--------------|--|----------|-----------|---|
| 5000 | 15712 | 2 | 2PES | ZNEG | PSVNX CERN BRISURE S/AZ SAC 1KGX12 CERNO | True | True | |
| 90000 | 153086 | 3 | 3PTA | ZNEG | MANGUE KENT 351/550G PAD 12F DELIC BR° | False | False | |
| 100000 | 165387 | 1 | 1PPF | ZNEG | SALADE PLT 1KGX12 HAMAL | False | False | |
| 130000 | 203582 | 1 | 1PPF | ZPRE | EFFILOCHE BOEUF BARBACOA (2KGX6)/12KG CS | False | False | |
| 110000 | 177238 | 2 | 2PES | ZNEG | COMP POIRE ALL BIO BTE 5/1X3 STM | False | False | |
| | | | | | hier hier1 | | | |
| 5000 | ZEPI | | EP | 832020500505 | 83 | | | |
| 90000 | ZFLF | | FL | 920518010405 | 92 | | | |
| 100000 | ZFRAIS | | FR | 202520150505 | 20 | | | |
| 130000 | ZSURGE | | SU | 401015051505 | 40 | | | |
| 110000 | ZEPI | | EP | 832005451505 | 83 | | | |

On va définir deux masques, permettant de filtrer : - les articles actifs (i.e. non supprimé niveau mandant ni branche) - les articles actifs de marchandises (i.e. qui ne sont pas des articles "spéciaux")

```
[7]: active_mask = ~df.del_mand & ~df.del_plant
active_march_mask = active_mask & df.type.isin(['ZNEG', 'ZPRE'])
```

On peut calculer la volumétrie d'articles et la représenter comme un histogramme. Les données de Délice et Création et Saveurs d'Antoine sont issue d'estimations fournies par le métier.

```
[8]: counts = df.groupby('plant')['material'].count().rename('Total')
filtered_counts = df[active_mask].groupby('plant')['material'].count().rename('Actifs')
filtered_counts2 = df[active_march_mask].groupby('plant')['material'].count().rename('Marchandises')

report = pd.concat([counts, filtered_counts, filtered_counts2], axis=1)
report.loc['Délice et Création', :] = [10000, np.nan, np.nan]
report.loc['Saveurs d\'Antoine', :] = [12000, np.nan, np.nan]
report.rename({'1PPF': 'PassionFroid'},
```

```

        '2PES': 'EpiSaveurs',
        '3PTA': 'TerreAzur'},
    inplace=True)
report.index.rename('Branche', inplace=True)
report = report.astype('Int64')
report.to_latex(Path(..) / 'tbls' / 'Articles par branche.tex',
    bold_rows=True,
    column_format='lccc',
    na_rep='_'
)

```

report

[8]:

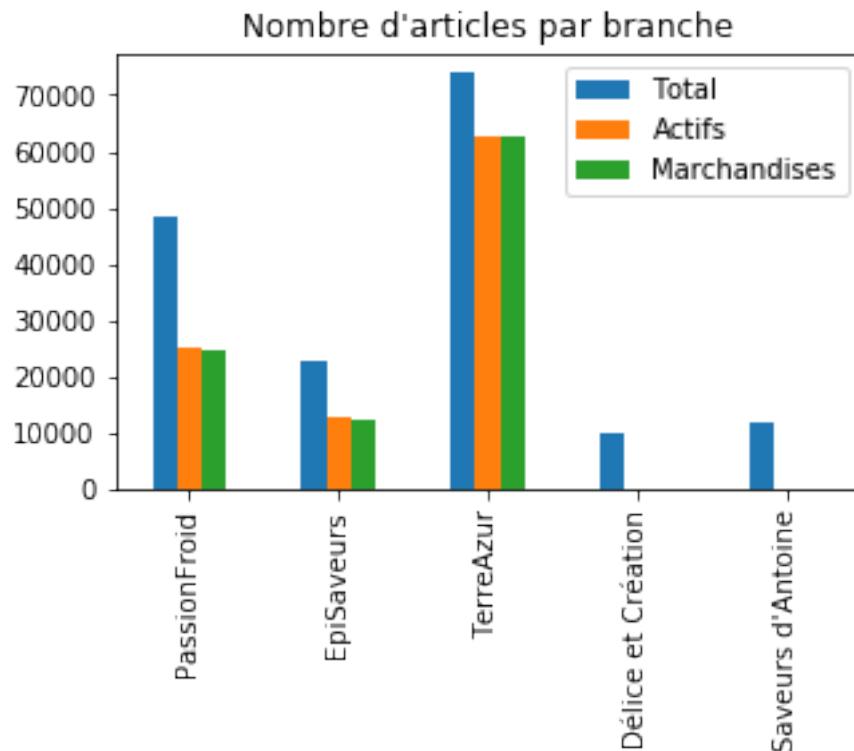
| Branche | Total | Actifs | Marchandises |
|--------------------|-------|--------|--------------|
| PassionFroid | 48478 | 24898 | 24554 |
| EpiSaveurs | 22498 | 12798 | 12241 |
| TerreAzur | 73804 | 62789 | 62710 |
| Délice et Création | 10000 | Nan | Nan |
| Saveurs d'Antoine | 12000 | Nan | Nan |

[9]:

```

fig, ax = plt.subplots(figsize=(5,3))
report.plot(kind='bar', ax=ax)
ax.set_title('Nombre d\'articles par branche')
ax.set_xlabel('')
fig.savefig(Path(..) / 'img' / 'Articles par branche.png', bbox_inches='tight')

```



On peut également construire le diagramme de Venn des articles pour les branches RHD :

[10]:

```

# Filtering the dataset with active materials, and active merchandize materials
branch_sets = [set(df.loc[df.plant == branch_, 'material']) for branch_ in ['1PPF', '2PES', '3PTA']]
filtered_df = df.loc[active_mask]

```

```

filtered_sets = [set(filtered_df.loc[filtered_df.plant == branch_, 'material']) for branch_ in ['1PPF', '2PES', '3PTA']]

filtered_march_df = df.loc[active_march_mask]
filtered_march_sets = [set(filtered_march_df.loc[filtered_march_df.plant == branch_, 'material'])
                      for branch_ in ['1PPF', '2PES', '3PTA']]

```

```

[11]: # This function is used to add label on Venn diagrams axes without showing spines
# (matplotlib-venn disables totally axis's, and spines need to get erased after
# axis's reactivation)
def labelize(ax, label, where='bottom', **kwargs):
    ax.set_axis_on()
    for spine in ['top', 'bottom', 'left', 'right']:
        ax.spines[spine].set_visible(False)
    if where == 'bottom':
        ax.set_xlabel(label, **kwargs)
    elif where == 'left':
        ax.set_ylabel(label, **kwargs)
    else:
        raise ValueError(f"Unexpected 'where' argument: {where}")

```

```

[12]: # Construction of the diagrams
scope = ['Total', 'Actifs', 'Marchandises']
types = ['Non pondéré', 'Pondéré']
nrows, ncols = len(types), len(scope)

fig, axs = plt.subplots(nrows, ncols, sharex='col', sharey='row', figsize=(18, 8))

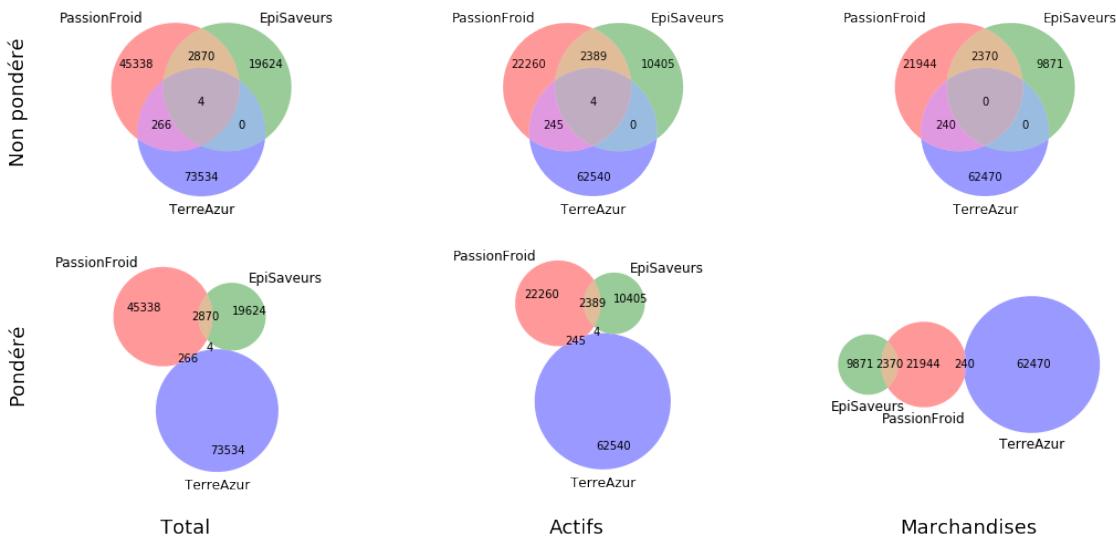
for col, source_df in enumerate([branch_sets, filtered_sets, filtered_march_sets]):
    for row, venn_kind in enumerate([venn3_unweighted, venn3]):
        venn_kind(source_df, set_labels=['PassionFroid', 'EpiSaveurs', 'TerreAzur'], ax=axs[row, col])
        if col == 0:
            labelize(axs[row, col], types[row], where='left', fontsize=18, labelpad=10)
        if row == 1:
            labelize(axs[row, col], scope[col], where='bottom', fontsize=18, labelpad=40)

# Adjusting the min and max of axes lims, as they are not the same by default
xmin = min([axs[row][col].get_xlim()[0] for row in range(nrows) for col in range(ncols)])
xmax = max([axs[row][col].get_xlim()[1] for row in range(nrows) for col in range(ncols)])
ymin = min([axs[row][col].get_ylim()[0] for row in range(nrows) for col in range(ncols)])
ymax = max([axs[row][col].get_ylim()[1] for row in range(nrows) for col in range(ncols)]) + 0.1

for row in range(nrows):
    for col in range(ncols):
        axs[row, col].set_xlim(xmin, xmax)
        axs[row, col].set_ylim(ymin, ymax)

# Saving the file to disk so that it is included in the report
fig.savefig(Path('..') / 'img' / 'Diagrammes de Venn articles.png', bbox_inches='tight')

```



On peut constater que les articles utilisés par les 3 branches RHD sont des articles "spéciaux".

```
[13]: df[df.material.isin(df.material.value_counts()[df.material.value_counts() >= 3].index)]
```

```
[13]:      material branch plant type designation del_mand \
144564    DECOMPTE     1   2PES ZSER ARTICLE DE DECOMPTE CONDITIONS ARRIERES False
144565    DECOMPTE     1   3PTA ZSER ARTICLE DE DECOMPTE CONDITIONS ARRIERES False
144566    DECOMPTE     1   1PPF ZSER ARTICLE DE DECOMPTE CONDITIONS ARRIERES False
144612    FC41849      1   1PPF ZSER RÉGUL SURFACTURATION DÉCONDITIONNEMENT False
144613    FC41849      1   2PES ZSER RÉGUL SURFACTURATION DÉCONDITIONNEMENT False
144614    FC41849      1   3PTA ZSER RÉGUL SURFACTURATION DÉCONDITIONNEMENT False
144642    LOT_ENGT     1   1PPF ZENG LOT ENGAGEMENT False
144643    LOT_ENGT     1   3PTA ZENG LOT ENGAGEMENT False
144644    LOT_ENGT     1   2PES ZENG LOT ENGAGEMENT False
144719 S_PALETTE_PERDUE 3   3PTA ZEMB PALETTE 80X120 PERDUE False
144720 S_PALETTE_PERDUE 3   2PES ZEMB PALETTE 80X120 PERDUE False
144721 S_PALETTE_PERDUE 3   1PPF ZEMB PALETTE 80X120 PERDUE False

      del_plan march_group storage_cond      hier hier1
144564    False    ZAUTRE       NaN 900505050505    90
144565    False    ZAUTRE       NaN 900505050505    90
144566    False    ZAUTRE       NaN 900505050505    90
144612    False    ZAUTRE       NaN 900505050505    90
144613    False    ZAUTRE       NaN 900505050505    90
144614    False    ZAUTRE       NaN 900505050505    90
144642    False        NaN       NaN       NaN       NaN
144643    False        NaN       NaN       NaN       NaN
144644    False        NaN       NaN       NaN       NaN
144719    False    ZAUTRE       NaN 700510050505    70
144720    False    ZAUTRE       NaN 700510050505    70
144721    False    ZAUTRE       NaN 700510050505    70
```

On peut ensuite essayer de représenter les comptages d'articles sur les diverses variables catégorielles.

```
[14]: # Definition of feature and order to show
features = {'type': None,
            'march_group': ['ZFRAIS', 'ZSURGE', 'ZEPI', 'ZHYG', 'ZBOI', 'ZFLF', 'ZPMF', 'ZELAB', 'ZFP'],
            'storage_cond': ['FR', 'SU', 'EP', 'HY', 'FL', 'MA', 'SA', 'FP', 'PL'],
            'hier1': None,
            }
```

```
# Definition of color palette
palette = {'1PPF': c_passionfroid,
           '2PES': c_episaveurs,
           '3PTA': c_terreazur,
          }
```

```
[15]: fig, axs = plt.subplots(nrows=len(features), ncols=2, figsize=(13, 15))
# for each feature, draw counts without and with hue
for idx, (feature, order) in enumerate(features.items()):
    # drawing without hue
    sns.countplot(data=df.loc[active_march_mask],
                  x=feature,
                  order=order,
                  ax=axs[idx][0],
                  color=c_pomona)
    # remove y label, and set x label to full length text
    axs[idx][0].set_ylabel('')
    axs[idx][0].set_xlabel(lab[feature], fontsize=16)
    # drawing with hue
    sns.countplot(data=df.loc[active_march_mask],
                  x=feature,
                  hue='plant',
                  order=order,
                  palette=palette,
                  ax=axs[idx][1],
                  )
    # remove y label, and set x label to full length text
    axs[idx][1].set_ylabel('')
    axs[idx][1].set_xlabel(lab[feature], fontsize=16)
    # hide legend for each axis
    axs[idx][1].legend().set_visible(False)

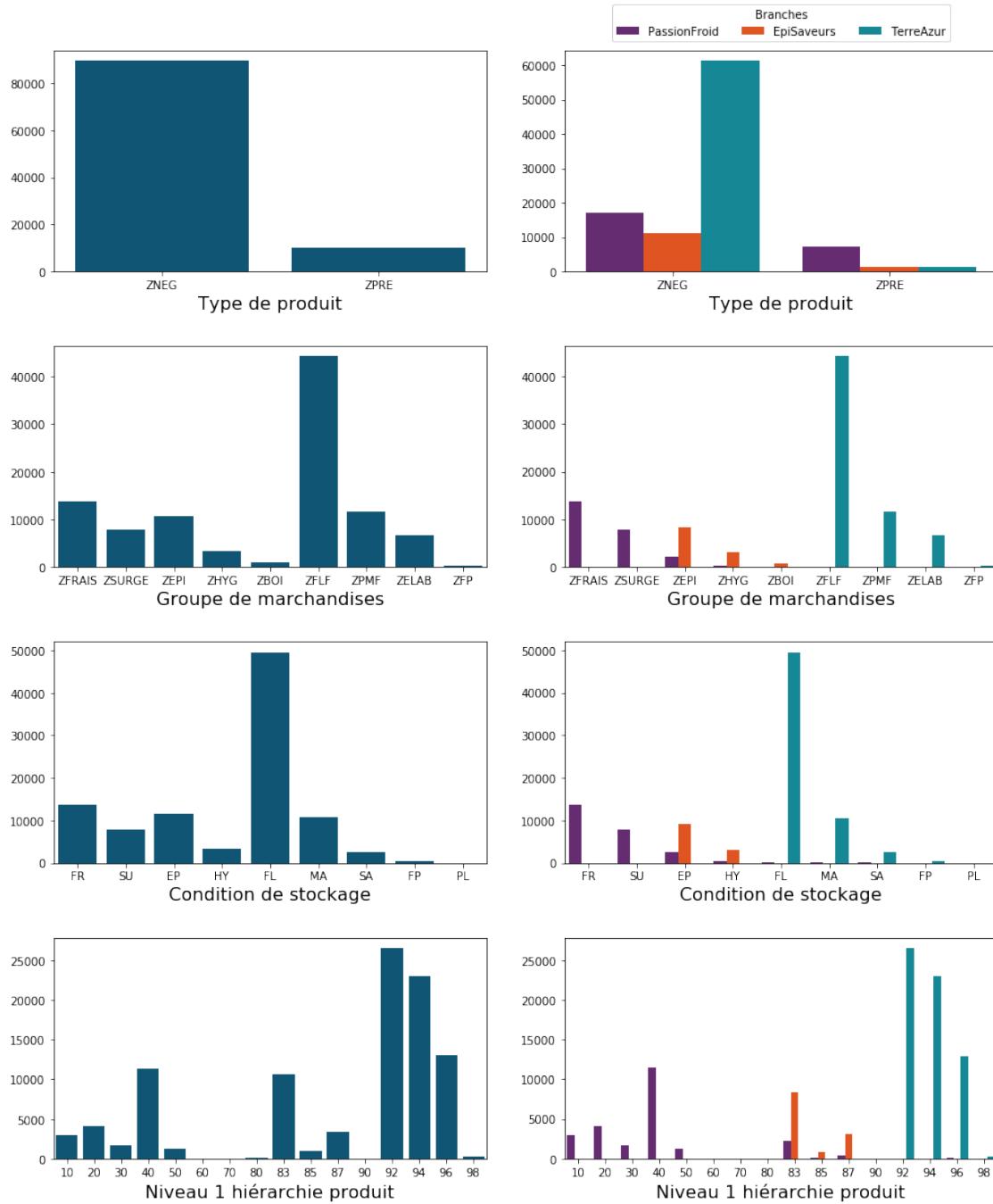
    # redraw legend for the whole figure, above, centered and
    # expanded
    handles, labels = axs[3][1].get_legend_handles_labels()
    fig.legend(handles,
               [lab[label] for label in labels],
               ncol=len(handles),
               title='Branches',
               loc='center',
               bbox_to_anchor=(0, 1, 1, 0.25),
               bbox_transform=axs[0][1].transAxes,
               # mode='expand',
               )

    # adding a title
fig.suptitle('Répartition des articles selon les features catégorielles',
             fontsize=24,
             y=1.025,
             va='bottom',
             )

    # adding padding between plots
fig.tight_layout(pad=3.0)

    # saving to disk
fig.savefig(Path('..') / 'img' / 'Repartition articles categories.png', bbox_inches='tight')
```

Répartition des articles selon les features catégorielles



```
[24]: def long_lab(label):
    if label in lab:
        return(label + ' - ' + lab[label])
    else:
        return(label)

for feature in features.keys():
    # Construct the pivot table for the feature
```

```

piv = pd.pivot_table(df.loc[active_march_mask],
                     columns='plant',
                     index=feature,
                     values='material',
                     aggfunc='count',
                     fill_value=0,
                     )
# Add a 'Total' column
piv['Total'] = piv['1PPF'] + piv['2PES'] + piv['3PTA']

# Changing 0s to '-'
piv = piv.replace(0, '-')

# Reorder indices so that they follow the order defined in
# lab dictionary
if np.all(piv.index.isin(lab.keys())): # check to avoid filtering piv!
    piv = piv.reindex([key for key in lab.keys() if key in piv.index])

# Rename indices, columns and axes for pretty printing
piv = (piv.rename(long_lab, axis=0)
       .rename(lab, axis=1)
       .rename_axis(lab[feature])
       .rename_axis('Branche', axis=1))
print(piv)
print('-----')
# Save to LaTeX format to be included in report
piv.to_latex(Path('..') / 'tbls' / ('Repartition par ' + feature + '.tex'),
             bold_rows=True,
             column_format='lcccc',
             na_rep='-', )
)

```

| Branche | PassionFroid | EpiSaveurs | TerreAzur | Total |
|------------------------------|--------------|------------|-----------|-------|
| Type de produit | | | | |
| ZNEG - Article de négoce | 17166 | 11048 | 61273 | 89487 |
| ZPRE - Article de prestation | 7388 | 1193 | 1437 | 10018 |

| Branche | PassionFroid | EpiSaveurs | TerreAzur | Total |
|---------------------------|--------------|------------|-----------|-------|
| Groupe de marchandises | | | | |
| ZSURGE - Surgelés | 7756 | - | - | 7756 |
| ZFRAIS - Frais | 13785 | 6 | 4 | 13795 |
| ZEPI - Epicerie | 2298 | 8305 | - | 10603 |
| ZBOI - Boissons | 126 | 826 | - | 952 |
| ZHYG - Hygiène | 350 | 3078 | - | 3428 |
| ZFLF - Fruits et Légumes | 4 | - | 44133 | 44137 |
| ZPMF - Produits de la mer | 142 | - | 11594 | 11736 |
| ZELAB - Produits élaborés | 91 | - | 6644 | 6735 |
| ZFP - Fleurs et plantes | - | - | 297 | 297 |
| ZAUTRE - Autres | 2 | 26 | 38 | 66 |

| Branche | PassionFroid | EpiSaveurs | TerreAzur | Total |
|------------------------|--------------|------------|-----------|-------|
| Condition de stockage | | | | |
| SU - Surgelés | 7758 | - | - | 7758 |
| FR - Frais | 13781 | 6 | 3 | 13790 |
| EP - Epicerie | 2430 | 9155 | - | 11585 |
| HY - Hygiène | 344 | 3080 | - | 3424 |
| FL - Fruits et légumes | 78 | - | 49508 | 49586 |
| MA - Marée | 126 | - | 10501 | 10627 |
| FP - Fleurs et plantes | - | - | 286 | 286 |
| SA - Saurisserie | 34 | - | 2408 | 2442 |
| PL - Publicié | 2 | - | 1 | 3 |

| Branche | PassionFroid | EpiSaveurs | TerreAzur | Total |
|-----------------------------|--------------|------------|-----------|-------|
| Niveau 1 hiérarchie produit | | | | |
| 10 - Beurre, oeufs, fromage | 3010 | 6 | 1 | 3017 |
| 20 - Elaborés | 4150 | 2 | 6 | 4158 |
| 30 - Garnitures et fruits | 1701 | - | - | 1701 |

| | | | | |
|-------------------------------------|-------|------|-------|-------|
| 40 - Produits carnés | 11413 | - | - | 11413 |
| 50 - Produits de la mer | 1214 | - | 2 | 1216 |
| 60 - Consommables | 1 | - | - | 1 |
| 70 - Emballage | - | 1 | - | 1 |
| 80 - Publicité sur le lieu de vente | 34 | 25 | 37 | 96 |
| 83 - Epicerie | 2306 | 8296 | - | 10602 |
| 85 - Liquides | 135 | 836 | - | 971 |
| 87 - Hygiène et entretien | 348 | 3075 | - | 3423 |
| 90 - Services | 10 | - | - | 10 |
| 92 - Fruits | 35 | - | 26543 | 26578 |
| 94 - Légumes | 37 | - | 22929 | 22966 |
| 96 - Produits de la mer Frais | 160 | - | 12891 | 13051 |
| 98 - Fleurs - plantes | - | - | 301 | 301 |

Analyse données du PIM

Pierre MASSÉ

May 12, 2020

1 Analyse des données du PIM

1.1 Extraction des données

1.1.1 Préambule technique

```
[1]: # setting up sys.path for relative imports
from pathlib import Path
import sys
project_root = str(Path(sys.path[0]).parents[1].absolute())
if project_root not in sys.path:
    sys.path.append(project_root)
```

```
[2]: # imports and customization of display
import io
import pandas as pd
pd.options.display.min_rows = 6
pd.options.display.width=108
import numpy as np
import matplotlib.pyplot as plt
import matplotlib.ticker as ticker
import matplotlib.patches as mpatch

from src.pimapi import Requester
```

1.1.2 Récupération des données

Le requêtage des données dans le PIM s'appuie sur la classe `Requester` du module `pimapi`.

```
[3]: requester = Requester('prd')
# Let's fetch the full content of PIM system
requester.fetch_all_from_PIM()
requester.result
```

Done

```
[3]: [<Response [200]>,
<Response [200]>]
```

A ce stade, les données sont chargées en mémoire sous la forme de fichiers JSON. La conversion des données récupérées par l'API se fait via la méthode `result_to_dataframe` de la classe `Requester`.

```
[4]: df = requester.result_to_dataframe()
df.head(4)
```

```
[4]:          entity-type repository \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503    document    default
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47    document    default
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6    document    default
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb    document    default

                                         path      type \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/DEST... pomProduct
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 /default-domain/pomSupplierWorkspace/UNILEVER_... pomProduct
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 /default-domain/pomSupplierWorkspace/AZTECA_FO... pomProduct
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb /default-domain/pomSupplierWorkspace/UVCDR_-... pomProduct

                                         state \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 product.waiting.supplier.validation
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 product.waiting.supplier.validation
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 product.waiting.supplier.validation
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb     product.waiting.sending.supplier

                                         parentRef  isCheckedOut  isVersion \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777    True    False
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 a37abc27-f485-4ae9-921b-f761f16c8c1c    False   False
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 3ff7819a-a392-493f-beb8-0b323ac331c7    True    False
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb  e4b5167c-ece2-4f7a-83c1-fb884034a1bf    False   False

                                         isProxy changeToken ... properties.pprodq:visualPhoto.length \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503    False        17-0 ...                      ...
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47    False        15-0 ...                      ...
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6    False        33-0 ...                      ...
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb    False        20-0 ...                      ...

                                         properties.pprodq:visualPhoto.data \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503                                NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47                                NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6                                NaN
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb                                NaN

                                         properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.name \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503                                NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47                                NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6                                NaN
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb                                NaN

                                         properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.mime-type \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503                                NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47                                NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6                                NaN
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb                                NaN

                                         properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.encoding \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503                                NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47                                NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6                                NaN
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb                                NaN
```

```

e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb           NaN
                                                 properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.digestAlgorithm \
uid                                              NaN
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb           NaN
                                                 properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.digest \
uid                                              NaN
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb           NaN
                                                 properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.length \
uid                                              NaN
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb           NaN
                                                 properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.data \
uid                                              NaN
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb           NaN
                                                 properties.notif:notifications
uid                                              NaN
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
e82a8173-b379-41ac-b319-aa058a04fcfb           NaN
[4 rows x 487 columns]

```

1.2 Définitions pour les mises en formes

1.2.1 Descriptifs longs

On définit un dictionnaire permettant de “traduire” les codes de champs en libellés long.

```
[6]: lab = {
    'code': 'Code produit',
    'supplier': 'Code fournisseur',
    'type': 'Type de produit',
    'GTIN': 'GTIN',
    'base_unit': 'Unité de base',
    'net_weight': 'Poids net',
    'gross_weight': 'Poids brut',
    'dry_weight': 'Poids net égoutté',
    'volume': 'Volume',
    'total_life': 'Durée de vie totale',
    'remaining_life': 'Durée minimale restante',
    'type_cons': 'Type de conservation',
    'before_open': 'Conservation avant ouv.',
    'after_open': 'Conservation après ouv.',
    'cons_temp': 'Température',
    'temp_des': 'Libellé temporaire',
    'supplier_des': 'Désignation produit fournisseur',
    'supplier_code': 'Code interne fournisseur',
    'brand': 'Marque commerciale',
    'regulatory_des': 'Dénomination réglementaire',
    'properties.pprodः:supplierDesignation': 'Désignation produit fournisseur',
```

```

    'properties.pprodः:ingredientsList': "Liste d'ingrédients",
}

```

1.2.2 Champs intéressants

On liste également les champs intéressants pour un affichage plus court du dataframe.

```
[7]: def_fields = {'properties.vig:code': 'code',
                 'properties.psec:supplierCode': 'supplier',
                 'properties.pprodः:typeOfProduct': 'type',
                 'properties.pprodः:gtin': 'gtin',
                 'properties.pprodः:supplierDesignation': 'designation'}
```

1.3 Description des attributs des produit

1.3.1 Volumétrie des attributs

On constate que chaque produit porte un très grand nombre d'attributs :

```
[8]: print('Count of columns in df:', len(df.columns))
print('\nInfo of df:')
df.info()
```

Count of columns in df: 487

```
Info of df:
<class 'pandas.core.frame.DataFrame'>
Index: 13235 entries, afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 to 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a
Columns: 487 entries, entity-type to properties.notif:notifications
dtypes: bool(12), float64(60), int64(2), object(413)
memory usage: 48.2+ MB
```

De plus, de par la nature hiérarchique du format JSON, certains attributs dits “multivalués” sont parfois stockés sous forme de liste dans le dataframe “à plat”. Par exemple, on peut voir que le pays de transformation, ou les facettes, peuvent être multivalués.

```
[9]: df.loc[['609af223-2f14-4f83-a553-cef276f2eca7',
           'c94013e4-0dca-441a-85c1-0b29ecb54d0a',
           '82d1af25-2bdd-4315-9670-67784b70dfa7'],
          ['properties.pprodः:transfoCountries',
           'facets']]
```

```
[9]: properties.pprodः:transfoCountries \
      uid
      609af223-2f14-4f83-a553-cef276f2eca7 [PL, FR, ES]
      c94013e4-0dca-441a-85c1-0b29ecb54d0a [DE, NO, BE, RU, CH, BG, LT, GR, FR, UA, HU, E...
      82d1af25-2bdd-4315-9670-67784b70dfa7 [FR]

      facets
      uid
      609af223-2f14-4f83-a553-cef276f2eca7 [Versionable, Folderish, Commentable, beginnin...
      c94013e4-0dca-441a-85c1-0b29ecb54d0a [endMigration, Versionable, Folderish, Comment...
      82d1af25-2bdd-4315-9670-67784b70dfa7 [endMigration, Versionable, Folderish, Comment...
```

De plus, certains attributs sont dits “complexes”, car chacune des valeurs de la liste est elle-même un dictionnaire d'attribut. La combinaison des deux, des attributs “complexes multivalués” existe également. On a alors une liste de dictionnaires. On peut comme ceci imbriquer des niveaux jusqu'à n'importe quelle profondeur.

C'est par exemple le cas des labels qui sont multivalués (un produit peut porter plusieurs labels), qui sont des complexes portant : - le type de label (bio, Label Rouge, ...) - la date de fin de validité du label (si applicable) - le fichier de certification du label (si applicable), qui est lui-même un complexe...

```
[10]: multilabel_ds = df.loc[df['properties.pprodः:labels'].apply(len) > 1, 'properties.pprodः:labels']
for uid, label_list in multilabel_ds.head(3).iteritems():
    print('product uid:', uid)
    for cpt, label in enumerate(label_list):
```

```

print('\n\tlabel', cpt + 1, ':')
for key, val in label.items():
    print('\t\t', key, ':', val)
print('-----')

```

product uid: 362e6230-ba3a-4396-8a47-728b0a1d56db

label 1 :

- labelCertificateEndDate : 2024-12-30T23:00:00.000Z
- typeOfLabel : 80
- labelCertificateFile : {'name': 'KCC Coleshill Tissue Paper Ecolabel Renewal Certificate Mar 2020.pdf', 'mime-type': 'application/pdf', 'encoding': None, 'digestAlgorithm': 'MD5', 'digest': '6615e3027ff2e014fdc3fa37e67851bb', 'length': '425662', 'data': 'https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/362e6230-ba3a-4396-8a47-728b0a1d56db/pprod1:labels/0/labelCertificateFile/KCC%20Coleshill%20Tissue%20Paper%20Ecolabel%20Renewal%20Certificate%20Mar%202020.pdf?changeToken=45-0'}

label 2 :

- labelCertificateEndDate : 2022-09-16T22:00:00.000Z
- typeOfLabel : NA
- labelCertificateFile : {'name': 'FCC_DoC_Coleshill Mill_PW_blue_Ref13351_Eng V01.pdf', 'mime-type': 'application/pdf', 'encoding': None, 'digestAlgorithm': 'MD5', 'digest': '78cfcc67b8bf0f693e060088f7d97c48', 'length': '84473', 'data': 'https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/362e6230-ba3a-4396-8a47-728b0a1d56db/pprod1:labels/1/labelCertificateFile/FCC_DoC_Coleshill%20Mill_PW_blue_Ref13351_Eng%20V01.pdf?changeToken=45-0'}

product uid: 1b79f14f-7db4-40e2-a590-da271f43b65b

label 1 :

- labelCertificateEndDate : None
- typeOfLabel : 20
- labelCertificateFile : None

label 2 :

- labelCertificateEndDate : 2020-12-30T23:00:00.000Z
- typeOfLabel : 70
- labelCertificateFile : {'name': 'MDCV CERTIFICAT BIO 2019-16-027-83-08 (1).pdf', 'mime-type': 'application/pdf', 'encoding': None, 'digestAlgorithm': 'MD5', 'digest': '54c40f9a5102d03ff70ffb476f52632', 'length': '129476', 'data': 'https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/1b79f14f-7db4-40e2-a590-da271f43b65b/pprod1:labels/1/labelCertificateFile/MDCV%20%20CERTIFICAT%20BIO%202019-16-027-83-08%20(1).pdf?changeToken=192-0'}

product uid: 84f6684c-9a4a-4e51-8933-d1bf86ed310a

label 1 :

- labelCertificateEndDate : 2024-10-09T22:00:00.000Z
- typeOfLabel : 120
- labelCertificateFile : {'name': 'Cerrrtificat FSC.pdf', 'mime-type': 'application/pdf', 'encoding': None, 'digestAlgorithm': 'MD5', 'digest': 'eb8153d207c052ee31e01207231d22aa', 'length': '133043', 'data': 'https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/84f6684c-9a4a-4e51-8933-d1bf86ed310a/pprod1:labels/0/labelCertificateFile/Cerrrtificat%20FSC.pdf?changeToken=73-0'}

label 2 :

- labelCertificateEndDate : 2019-12-30T23:00:00.000Z
- typeOfLabel : 80
- labelCertificateFile : {'name': 'Certificat Ecolabel 2019.pdf', 'mime-type': 'application/pdf', 'encoding': None, 'digestAlgorithm': 'MD5', 'digest': '213ad130b48693d8b2c7a6478105eecd', 'length': '215427', 'data': 'https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/84f6684c-9a4a-4e51-8933-d1bf86ed310a/pprod1:labels/1/labelCertificateFile/Certificat%20Ecolabel%202019.pdf?changeToken=73-0'}

1.3.2 Description des principaux attributs

On commence par déclarer des utilitaires permettant de mettre en forme les représentations.

```
[11]: # Defining main data to explore
mappings = {
    'identification': {
```

```

'properties.vig:code': 'code',
'properties.psec:supplierCode': 'supplier',
'properties.pprodtop:typeOfProduct': 'type',
'properties.pprodःgtin': 'GTIN',
},
'dimensions': {
    'properties.pprodःbaseUnit': 'base_unit',
    'properties.pprodःnetWeight': 'net_weight',
    'properties.pprodःgrossWeight': 'gross_weight',
    'properties.pprodःdryWeight': 'dry_weight',
    'properties.pprodःvolume': 'volume',
},
'conservation': {
    'properties.pprodःtotalLife': 'total_life',
    'properties.pprodःguaranteedLife': 'remaining_life',
    'properties.pprodःtypeOfConservation': 'type_cons',
    'properties.pprodःconservationBeforeOpening': 'before_open',
    'properties.pprodःconservationAfterOpening': 'after_open',
    'properties.pprodःconservationTemperature': 'cons_temp',
},
'designation': {
    'properties.pprodःtemporaryUnitLabel': 'temp_des',
    'properties.pprodःsupplierDesignation': 'supplier_des',
    'properties.pprodःinternalSupplierProductCode': 'supplier_code',
    'properties.pprodःsupplierCommercialBrand': 'brand',
    'properties.pprodःregulatoryName': 'regulatory_des',
}
}

# Helper function to transform pandas `to_latex` method output to a tabularx env instead.
def to_tabularx(stringio):
    text = StringIO.getvalue()
    text = text.replace(r'\begin{tabular}', r'\begin{tabularx}{\linewidth}')
    text = text.replace(r'\end{tabular}', r'\end{tabularx}')
    return(text)

# Function that saves dataframe as Latex tabularx files as input
def save_to_disk(df, path, lab=lab, tex_label=None):
    text = io.StringIO()
    c_format = 'l' + 'X' * len(df.columns)
    (df.rename(lab, axis=1)
     .to_latex(text,
                bold_rows=True,
                column_format=c_format,
                na_rep='-' ,
                label=tex_label,
                ))
    with open(path, mode='w') as file:
        file.write(to_tabularx(text))

```

1.3.3 Analyses spécifiques : Statuts

On commence par s'intéresser aux différents statuts des produits. On commence récupérer certaines valeurs de facettes intéressantes : - “beginningMigration”: elle signifie que le produit a été repris du système historique (le GIP) - “endMigration”: elle signifie que le produit qui a été créé par reprise fait l'objet d'un processus complet de récupération des données et de contrôle par Pomona

```
[12]: df['begin_mig'] = df['facets'].apply(lambda x: 'beginningMigration' in x)
df['end_mig'] = df['facets'].apply(lambda x: 'endMigration' in x)
print(
(df.loc[:, ['begin_mig', 'end_mig']]
 .reset_index()
 .pivot_table(values='uid',
              index=['begin_mig'],
              aggfunc='count',
              columns='end_mig',
              fill_value=0,
```

```

        )
    .rename({True: 'Créé au démarrage', False: 'Créé après le démarrage'}, axis=0)
    .rename({True: 'Facette fin de migration : Oui', False: 'Facette fin de migration : Non'}, axis=1)
)
)

(df.loc[:, ['begin_mig', 'end_mig']]
.reset_index()
.pivot_table(values='uid',
            index=['begin_mig'],
            aggfunc='count',
            columns='end_mig',
            fill_value=0,
            )
.rename({True: 'Créé au démarrage', False: 'Créé après le démarrage'}, axis=0)
.rename({True: 'Facette fin de migration : Oui', False: 'Facette fin de migration : Non'}, axis=1)
).to_latex(
    Path('..') / 'tbls' / 'migration_status.tex',
    index_names=False,
    column_format='lcc',
    bold_rows=True,
)
)

```

| | Facette fin de migration : Non | Facette fin de migration : Oui |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| begin_mig | | |
| Créé après le démarrage | 1680 | 0 |
| Créé au démarrage | 7210 | 4345 |

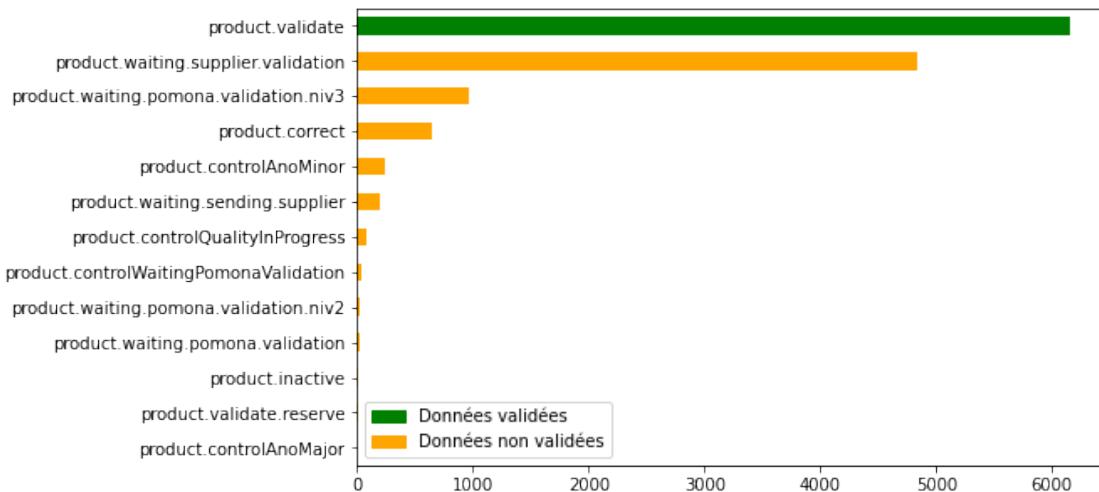
On peut également voir les statuts courants des produits dans le PIM.

```
[13]: print(df['state'].value_counts())
df['state'].value_counts().to_frame().to_latex(
    Path('..') / 'tbls' / 'products_status.tex',
    column_format = 'lc',
    bold_rows=True,
)
```

| | |
|--|------|
| product.validate | 6162 |
| product.waiting.supplier.validation | 4833 |
| product.waiting.pomona.validation.niv3 | 968 |
| product.correct | 653 |
| product.controlAnoMinor | 246 |
| product.waiting.sending.supplier | 195 |
| product.controlQualityInProgress | 84 |
| product.controlWaitingPomonaValidation | 32 |
| product.waiting.pomona.validation.niv2 | 28 |
| product.waiting.pomona.validation | 18 |
| product.inactive | 12 |
| product.validate.reserve | 3 |
| product.controlAnoMajor | 1 |
| Name: state, dtype: int64 | |

```
[14]: fig, ax = plt.subplots(figsize=(8,5))
color = ['orange'] * len(df['state'].value_counts())
color[-1] = 'g'
incorrect_data = mpatch.Patch(color='orange', label='Données non validées')
correct_data = mpatch.Patch(color='g', label='Données validées')
df['state'].value_counts().sort_values().plot.bah(ax=ax, color=color)
fig.suptitle('Répartition des produits en fonction de leurs statuts',
             fontsize=16)
ax.legend(handles=[correct_data, incorrect_data])
fig.savefig(Path('..') / 'img' / 'products_status.png', bbox_inches='tight')
```

Répartition des produits en fonction de leurs statuts



On calcule un statut spécifique à la validité des données en combinant le statut de migration et le statut du produit.

```
[15]: migration_mask = df.loc[:, 'end_mig'] | ~df.loc[:, 'begin_mig']
status_mask = (df.loc[:, 'state'] == 'product.validate')
df['data_ok'] = migration_mask & status_mask
```

```
[16]: cur_df = (df.loc[:, 'data_ok']
              .value_counts()
              .rename({False: 'Hors qualité', True: 'En qualité'})
              .rename('Répartition produit par qualité')
              .to_frame()
            )

print(cur_df)

cur_df.to_latex(Path('..') / 'tbls' / 'products_quality.tex',
                bold_rows=True,
                column_format='lc',
                na_rep='--',
                index=True,
                index_names=True,
```

| Répartition produit par qualité | |
|---------------------------------|------|
| Hors qualité | 8722 |
| En qualité | 4513 |

```
[17]: (df.groupby('data_ok')
      [['properties.pprodq:conservationBeforeOpening',
        'properties.pprodg:guaranteedLife']]
      .describe(include='all')
      .stack()
    )
```

| | properties.pprodq:conservationBeforeOpening | properties.pprodg:guaranteedLife |
|---------|---|----------------------------------|
| data_ok | | |
| False | count | 6369 |
| | unique | 7 |
| | top | ambientTemperature |
| | freq | 5731 |
| | | 6068.000000 |
| | | NaN |
| | | NaN |
| | | NaN |

| | | | |
|------|--------|--------------------|-------------|
| | mean | NaN | 345.489288 |
| | std | NaN | 371.169490 |
| | min | NaN | 0.000000 |
| | 25% | NaN | 160.000000 |
| | 50% | NaN | 270.000000 |
| | 75% | NaN | 480.000000 |
| | max | NaN | 9999.000000 |
| True | count | 3614 | 3408.000000 |
| | unique | 7 | NaN |
| | top | ambientTemperature | NaN |
| | freq | 2532 | NaN |
| | mean | NaN | 362.071009 |
| | std | NaN | 395.675769 |
| | min | NaN | 0.000000 |
| | 25% | NaN | 180.000000 |
| | 50% | NaN | 360.000000 |
| | 75% | NaN | 480.000000 |
| | max | NaN | 9999.000000 |

1.3.4 Exports des exemples et des descriptions des données structurées

On boucle sur les différents mappings, et on les sauvegarde dans des tableaux latex pour intégration au rapport.

```
[18]: df_dict = dict()

for map_type, mapping in mappings.items():
    cur_df = df.loc[:, list(mapping.keys()) + ['data_ok']].rename(mapping, axis=1).fillna(np.nan)
    df_dict[map_type] = cur_df.copy()
    desc = cur_df.groupby('data_ok').describe(include='all').stack()
    samp = cur_df.sample(n=5, random_state=42)
    print(map_type)
    print(samp.rename(lab, axis=1))
    print('-----')
    print(desc.rename(lab, axis=1)
          .round(3))
    )
print('-----')

# Writing dataframes to .tex files
text = io.StringIO()
c_format = 'l' + 'X' * len(cur_df.columns)
(samp.rename(lab, axis=1)
 .to_latex(text,
            bold_rows=True,
            column_format=c_format,
            na_rep='-' ))
with open(Path('..') / 'tbls' / ('Exemple ' + map_type + '.tex'), mode='w') as file:
    file.write(to_tabularx(text))

text = io.StringIO()
(desc.rename(lab, axis=1)
 .rename({False: 'Hors qualité', True: 'En qualité'})
 .round(3)
 .to_latex(text,
            bold_rows=True,
            column_format=c_format,
            na_rep='-' ,
            #index_names=False,
            multirow=True,
            )))
with open(Path('..') / 'tbls' / ('Desc ' + map_type + '.tex'), mode='w') as file:
    file.write(to_tabularx(text))
```

identification

| Code produit | Code fournisseur | Type de produit | GTIN \ |
|--------------|------------------|-----------------|--------|
|--------------|------------------|-----------------|--------|

```

uid
e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be PIMP-0000009877 PIMF-0000000483 alcoholicDrink 3387210001261
a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 PIMP-0000013133 PIMF-0000000283 hygiene 3342690134229
729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 PIMP-0000007508 PIMF-0000000378 grocery 3077317320227
4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 PIMP-0000012015 PIMF-0000000596 grocery 3230140003938
2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 PIMP-0000008730 PIMF-0000000311 nonAlcoholicDrink 5449000227089

```

```
data_ok
```

```

uid
e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be True
a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 False
729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 True
4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 True
2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 True
-----
```

| | Code produit | Code fournisseur | Type de produit | GTIN |
|--|--------------|------------------|-----------------|------|
|--|--------------|------------------|-----------------|------|

| | | | | |
|---------|--------|-----------------|-----------------|-----------|
| data_ok | | | | |
| False | count | 8722 | 8722 | 8722 7663 |
| | unique | 8722 | 551 | 5 7445 |
| | top | PIMP-0000008549 | PIMF-0000000250 | grocery |
| | freq | 1 | 313 | 5755 67 |
| True | count | 4513 | 4513 | 4513 4382 |
| | unique | 4513 | 339 | 5 4062 |
| | top | PIMP-0000008225 | PIMF-0000000179 | grocery |
| | freq | 1 | 305 | 3007 285 |

```
dimensions
```

| | Unité de base | Poids net | Poids brut | Poids net égoutté | Volume | \ |
|--------------------------------------|---------------|-----------|------------|-------------------|--------|---|
| uid | | | | | | |
| e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | BIB | 5.00 | 5.300 | NaN | 5.0 | |
| a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 | SAC | 125.00 | 0.130 | NaN | NaN | |
| 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | BT. | 0.50 | 0.825 | NaN | NaN | |
| 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | SEA | 1.10 | 1.242 | NaN | NaN | |
| 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | BT. | 0.51 | 0.530 | NaN | 0.5 | |

```
data_ok
```

```

uid
e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be True
a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 False
729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 True
4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 True
2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 True
-----
```

| | Unité de base | Poids net | Poids brut | Poids net égoutté | Volume |
|--|---------------|-----------|------------|-------------------|--------|
|--|---------------|-----------|------------|-------------------|--------|

| | | | | | |
|---------|--------|------|----------|----------|------------------|
| data_ok | | | | | |
| False | count | 8722 | 8341.000 | 8341.000 | 728.000 866.000 |
| | unique | 29 | NaN | NaN | NaN NaN |
| | top | BTE | NaN | NaN | NaN NaN |
| | freq | 2260 | NaN | NaN | NaN NaN |
| | mean | NaN | 3.616 | 3.304 | 1.567 5.330 |
| | std | NaN | 73.871 | 52.238 | 1.057 43.624 |
| | min | NaN | 0.000 | 0.000 | 0.000 0.000 |
| | 25% | NaN | 0.500 | 0.550 | 0.500 0.500 |
| | 50% | NaN | 1.000 | 1.149 | 1.600 0.900 |
| | 75% | NaN | 3.000 | 3.368 | 2.458 4.124 |
| | max | NaN | 4900.000 | 4730.500 | 6.050 1000.000 |
| True | count | 4513 | 4513.000 | 4513.000 | 299.000 1053.000 |
| | unique | 26 | NaN | NaN | NaN NaN |
| | top | SAC | NaN | NaN | NaN NaN |
| | freq | 1075 | NaN | NaN | NaN NaN |
| | mean | NaN | 2.174 | 2.394 | 1.246 9.810 |
| | std | NaN | 3.127 | 3.324 | 1.273 98.786 |
| | min | NaN | 0.000 | 0.000 | 0.000 0.000 |
| | 25% | NaN | 0.440 | 0.514 | 0.350 0.500 |
| | 50% | NaN | 1.000 | 1.070 | 0.560 0.975 |
| | 75% | NaN | 3.000 | 3.120 | 2.210 2.000 |
| | max | NaN | 33.474 | 40.589 | 10.000 3100.000 |

| conservation | | | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|
| | Durée de vie totale | Durée minimale restante | Type de conservation | \ | |
| uid | | | | | |
| e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | | NaN | NaN | | AM |
| a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 | | NaN | NaN | | AM |
| 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | | NaN | NaN | | AM |
| 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | 365.0 | 243.0 | | | AM |
| 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | 180.0 | 120.0 | | | AM |
| ----- | | | | | |
| | Conservation avant ouv. | Conervation après ouv. | Température | data_ok | |
| uid | | | | | |
| e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | coolAndDryPlace | coolAndDryPlace | | NaN | True |
| a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 | | NaN | | NaN | False |
| 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | ambientTemperature | coolAndDryPlace | | NaN | True |
| 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | noConcerned | coldFor3Months | | NaN | True |
| 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | ambientTemperature | notConcerned | | NaN | True |
| ----- | | | | | |
| | Durée de vie totale | Durée minimale restante | Type de conservation | Conservation avant ouv. | \ |
| data_ok | | | | | |
| False | count | 5601.000 | 6068.000 | 8320 | 6369 |
| | unique | NaN | NaN | 2 | 7 |
| | top | NaN | NaN | AM | ambientTemperature |
| | freq | NaN | NaN | 8299 | 5731 |
| | mean | 650.149 | 345.489 | NaN | NaN |
| | std | 490.058 | 371.169 | NaN | NaN |
| | min | 0.000 | 0.000 | NaN | NaN |
| | 25% | 360.000 | 160.000 | NaN | NaN |
| | 50% | 540.000 | 270.000 | NaN | NaN |
| | 75% | 900.000 | 480.000 | NaN | NaN |
| | max | 9999.000 | 9999.000 | NaN | NaN |
| True | count | 3342.000 | 3408.000 | 4513 | 3614 |
| | unique | NaN | NaN | 2 | 7 |
| | top | NaN | NaN | AM | ambientTemperature |
| | freq | NaN | NaN | 4500 | 2532 |
| | mean | 655.031 | 362.071 | NaN | NaN |
| | std | 482.709 | 395.676 | NaN | NaN |
| | min | 0.000 | 0.000 | NaN | NaN |
| | 25% | 360.000 | 180.000 | NaN | NaN |
| | 50% | 540.000 | 360.000 | NaN | NaN |
| | 75% | 730.000 | 480.000 | NaN | NaN |
| | max | 9999.000 | 9999.000 | NaN | NaN |
| ----- | | | | | |
| | Conervation après ouv. | | | | |
| data_ok | Température | | | | |
| False | count | 6348 | 8 | | |
| | unique | 18 | 8 | | |
| | top | coolAndDryPlace | ambiente | | |
| | freq | 2781 | 1 | | |
| | mean | NaN | NaN | | |
| | std | NaN | NaN | | |
| | min | NaN | NaN | | |
| | 25% | NaN | NaN | | |
| | 50% | NaN | NaN | | |
| | 75% | NaN | NaN | | |
| | max | NaN | NaN | | |
| True | count | 3607 | 13 | | |
| | unique | 18 | 5 | | |
| | top | coolAndDryPlace | <10°C | | |
| | freq | 1733 | 5 | | |
| | mean | NaN | NaN | | |
| | std | NaN | NaN | | |
| | min | NaN | NaN | | |
| | 25% | NaN | NaN | | |
| | 50% | NaN | NaN | | |
| | 75% | NaN | NaN | | |
| | max | NaN | NaN | | |
| ----- | | | | | |
| designation | | | | | |

Libellé temporaire \

| | | |
|-----|--------------------------------------|--|
| uid | e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | Pays d'OC Viognier blanc IGP en BIB 5 L |
| | a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 | COUVERCLE GOBELET 8 OZ |
| | 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | Vinaigre de riz en bouteille 50 CL BEAU |
| | 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | MOUTARDE BOURGOGNE IGP SEAU 1.1KG FALLOT |
| | 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | Citronnade en bouteille 50 cl MINUTE MA |

Désignation produit fournisseur \

| | | |
|-----|--------------------------------------|--|
| uid | e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | Pays d'OC Viognier blanc IGP en BIB 5 L VINS P.. |
| | a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 | COUVERCLE PR GOBELET CARTON 8OZ |
| | 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | Vinaigre de riz en bouteille 50 CL BEAUFOR |
| | 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | MOUTARDE DE BOURGOGNE IGP SEAU PLASTIQUE 1.1KG.. |
| | 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | Citronnade en bouteille 50 cl MINUTE MAID |

Code interne fournisseur Marque commerciale \

| | | |
|-----|--------------------------------------|--------------------|
| uid | e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | 126 PERRET |
| | a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 | COVGM80Z ALPHAFORM |
| | 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | 1217322022 BEAUFOR |
| | 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | 393 EDMOND FALLOT |
| | 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | 461020 MINUTE MAID |

Dénomination réglementaire data_ok

| | | |
|-----|--------------------------------------|--|
| uid | e24f6685-40da-4fc8-8454-ec70282552be | Vin de pays d'OC blanc True |
| | a4e317c3-f8d6-441d-82fc-13f5288ba137 | COUVERCLE PR GOBELET CARTON 8OZ False |
| | 729883ee-8d83-45a3-a7c7-015b22473ac9 | Vinaigre de riz 5% d'acidite True |
| | 4312cd74-4708-4216-a56e-fbc404c5afa0 | MOUTARDE DE BOURGOGNE IGP True |
| | 2581a202-7737-448f-9e2d-eb5a02472101 | Boisson rafraîchissante avec jus de citrons, a... True |

Libellé temporaire \

| | | |
|---------|---|------|
| data_ok | False count | 8722 |
| | unique | 8069 |
| | top Eau minérale naturelle gazeuse en boute | |
| | freq | 23 |
| True | count | 4513 |
| | unique | 4341 |
| | top Barquette gastronomique thermoscellable e | |
| | freq | 13 |

Désignation produit fournisseur Code interne fournisseur \

| | | | |
|---------|--|------|------|
| data_ok | False count | 8348 | 7545 |
| | unique | 8108 | 7451 |
| | top Cacao Barry Chocolate Pistoles | 000 | |
| | freq | 8 | 10 |
| True | count | 4513 | 4490 |
| | unique | 4471 | 4434 |
| | top Sac poubelle lien classique noir 130 L en roule... | | |
| | freq | 3 | 5 |

| | | |
|---------------|------------------------------|----------------------------|
| data_ok | Marque commerciale | Dénomination réglementaire |
| False count | 8338 | 7901 |
| unique | 1194 | 6166 |
| top CGMP | Préparation déshydratée | |
| freq | 217 | 40 |
| True count | 4472 | 4513 |
| unique | 946 | 3765 |
| top NEFF MADA | Potage instantané déshydraté | |
| freq | 296 | 60 |

1.3.5 Analyses spécifiques : GTIN

On peut mettre en évidence les produits qui portent les mêmes GTIN en double. En y jetant un oeil rapide, quelques explications peuvent être trouvées : - il peut s'agir d'un changement de code fournisseur (les 2 premières lignes ne portent pas le même code fournisseur) - il peut s'agir d'un changement de recette côté industriel, qui a décidé de conserver le même GTIN (second couple) - il peut s'agir d'une erreur, et de produits en doublon dans le système (troisième couple) - ...

```
[19]: GTIN_mask = (df['properties.pprod:gtin'] != '') & ~pd.isna(df['properties.pprod:gtin'])
dups_mask = df.loc[GTIN_mask, 'properties.pprod:gtin'].duplicated(keep=False)
examples = (df.loc[GTIN_mask & dups_mask, def_fields.keys()]
    .rename(def_fields, axis=1)
    .sort_values('gtin')
    .head(8))
save_to_disk(examples,
    Path('..') / 'tbls' / 'Duplicated_GTIN.tex',
    lab={},
    tex_label='tab:dup_gtin',
)
print(examples)
```

| | code | supplier | type | gtin \ |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|---------|----------------|
| uid | | | | designation |
| 048712e3-f145-4f40-b8ad-7c0b912983bd | PIMP-0000009515 | PIMF-0000000420 | grocery | 0020176760607 |
| 4de8ce87-8df5-440c-959d-3d77d59bb4f3 | PIMP-0000013159 | PIMF-0000000182 | grocery | 0020176760607 |
| 7e455046-def3-4526-a28b-bc5c0e6e64fc | PIMP-0000011456 | PIMF-0000000290 | grocery | 03344540125906 |
| a92c6ac5-d5be-4f92-98b3-9f6c588f7613 | PIMP-0000013198 | PIMF-0000000290 | grocery | 03344540125906 |
| 66590f04-5eae-4829-b0da-c899a18dd9cb | PIMP-0000010839 | PIMF-0000000250 | grocery | 3011360083845 |
| 27e20042-dc53-46b4-874c-f970db554aec | PIMP-0000001494 | PIMF-0000000250 | grocery | 3011360083845 |
| 52d3f309-e402-4931-974c-b6b6fa721aff | PIMP-0000002337 | PIMF-0000000348 | grocery | 3038353024906 |
| 02803e27-487a-43e3-9324-9ad1660b63b2 | PIMP-0000002338 | PIMF-0000000348 | grocery | 3038353024906 |

Si l'on produit la répartition du nombre de produit portant un GTIN donné dans le système, on obtient :

```
[20]: df2 = (df.pivot_table(values='properties.vig:code',
                           index='properties.pprod:gtin',
                           aggfunc='count')
        .rename({'properties.vig:code': 'code_count'}, axis=1)
        )

df2 = (df2.reset_index()
       .loc[df2.index != '']
       .pivot_table(index='code_count',
                    aggfunc='count',
                    values='code_count')
       .rename({'properties.pprod:gtin': 'Nb de GTIN'},
              axis=1)
       )
df2.index.rename('Pdt portant le GTIN', inplace=True)

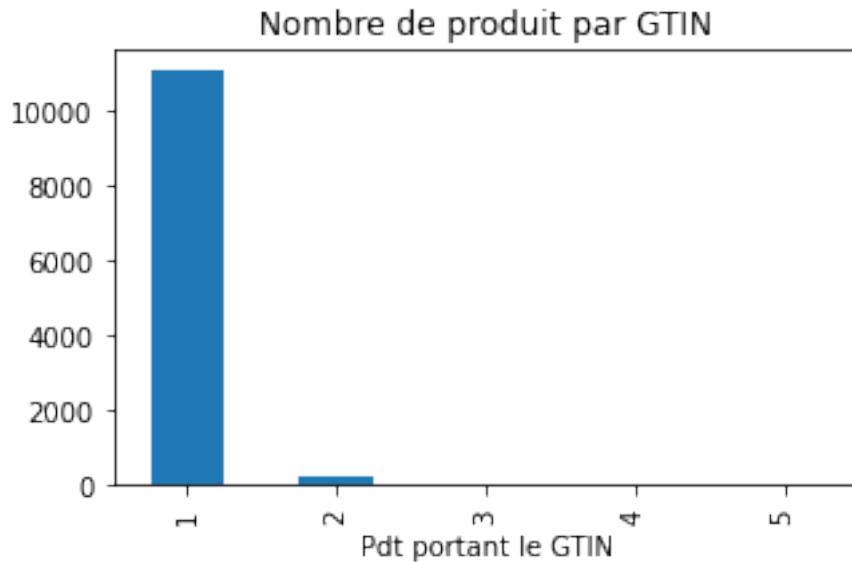
print(df2)

save_to_disk(df2,
            Path('..') / 'tbls' / 'gtin_counts.tex')

fig, ax = plt.subplots(figsize=(5,3))
```

```
df2.plot(kind='bar', legend=None, title='Nombre de produit par GTIN', ax=ax)
fig.savefig(Path('..') / 'img' / 'repartition_gtin.png', bbox_inches='tight')
```

| | Nb de GTIN |
|---------------------|------------|
| Pdt portant le GTIN | |
| 1 | 11089 |
| 2 | 228 |
| 3 | 21 |
| 4 | 20 |
| 5 | 1 |



1.3.6 Analyse spécifique : distribution par fournisseur

On peut représenter la distribution produit, par fournisseur.

```
[21]: # construction the counts
counts = (df.loc[:, list(def_fields.keys())]
           .rename(def_fields, axis=1)
           .pivot_table(values='code',
                        index='supplier',
                        aggfunc='count')
           .reset_index()
           .pivot_table(values=['supplier', 'code'],
                        index='code',
                        aggfunc={'supplier': 'count',
                                 'code': 'sum'})
          )

# aligning index to have it continuous
new_idx = pd.RangeIndex(start=1, stop=max(counts.index) + 1)

counts = (counts.reindex(new_idx)
           .fillna(0)
          )

counts = pd.concat([counts,
                    counts.cumsum().rename({'code': 'cum_code', 'supplier': 'cum_supplier'},
                                         axis=1),
                   ],
                  axis=1)
```

```

for feature in ['supplier', 'code']:
    counts['cump_' + feature] = 100 * counts['cum_' + feature] / counts.loc[:, 'cum_' + feature].iloc[-1]

counts

[21]:   code  supplier  cum_code  cum_supplier  cump_supplier  cump_code
1     78.0      78.0      78.0        78.0      12.850082  0.589346
2    140.0      70.0     218.0       148.0      24.382208  1.647148
3    183.0      61.0     401.0       209.0      34.431631  3.029845
...
368     0.0      0.0    12496.0       605.0      99.670511  94.416320
369   369.0      1.0    12865.0       606.0      99.835255  97.204382
370   370.0      1.0    13235.0       607.0     100.000000 100.000000

[370 rows x 6 columns]

[22]: fig, axs = plt.subplots(nrows=2,
                           ncols=2,
                           figsize=(14, 6),
                           gridspec_kw= {'width_ratios': [2, 1]})

axs2 = [[ax.twinx() for ax in axrow] for axrow in axs]

for i, feature in enumerate(['supplier', 'code']):
    axs[i][0].bar(data=counts.loc[:, feature].reset_index(), x='index', height=feature)
    axs2[i][0].plot('index', 'cump_' + feature, data=counts.loc[:, 'cump_' + feature].reset_index(),
                    color='red', linestyle='--')
    axs2[i][0].grid(True, axis='y', color='red', alpha=0.5, linestyle='--')

    axs[i][1].bar(data=counts.loc[:, feature].reset_index(), x='index', height=feature)
    axs2[i][1].plot('index', 'cump_' + feature, data=counts.loc[:, 'cump_' + feature].reset_index(),
                    color='red', linestyle='--')
    axs2[i][1].grid(True, axis='y', color='red', alpha=0.5, linestyle='--')

    axs[i][1].set_xlim(0, 30)

for i in range(len(axs)):
    for j in range(len(axs[i])):
        axs2[i][j].set_ylim(0, 100)
        # remove all bottom ticks except for bottom line
        # set_yticks does not work as it removes the grid
        if i < len(axs) - 1:
            axs[i][j].set_xticklabels([])
            for tic in axs[i][j].xaxis.get_major_ticks():
                tic.tick1line.set_visible(False)
                tic.tick2line.set_visible(False)
        # remove all right ticks except for right column
        # set_yticks does not work as it removes the grid
        if j < len(axs[i]) - 1:
            axs2[i][j].set_yticklabels([])
            for tic in axs2[i][j].yaxis.get_major_ticks():
                tic.tick1line.set_visible(False)
                tic.tick2line.set_visible(False)
        # remove all left ticks except for first column
        if j > 0:
            axs[i][j].set_yticks([])
        if j == len(axs[i]) - 1:
            axs2[i][j].tick_params(axis='y', colors='red')
            axs2[i][j].yaxis.set_major_formatter(ticker.PercentFormatter())
            axs2[i][j].set_ylabel('Proportion en cumul', color='red')
            axs[i][j].grid(True, axis='x', color='k', alpha=0.5, linestyle='--')
        if j == 0:
            axs[i][j].tick_params(axis='y', colors='blue')
            if i == 0:
                axs[i][j].set_ylabel('Nombre de fournisseurs', color='blue')
            if i == 1:

```

```

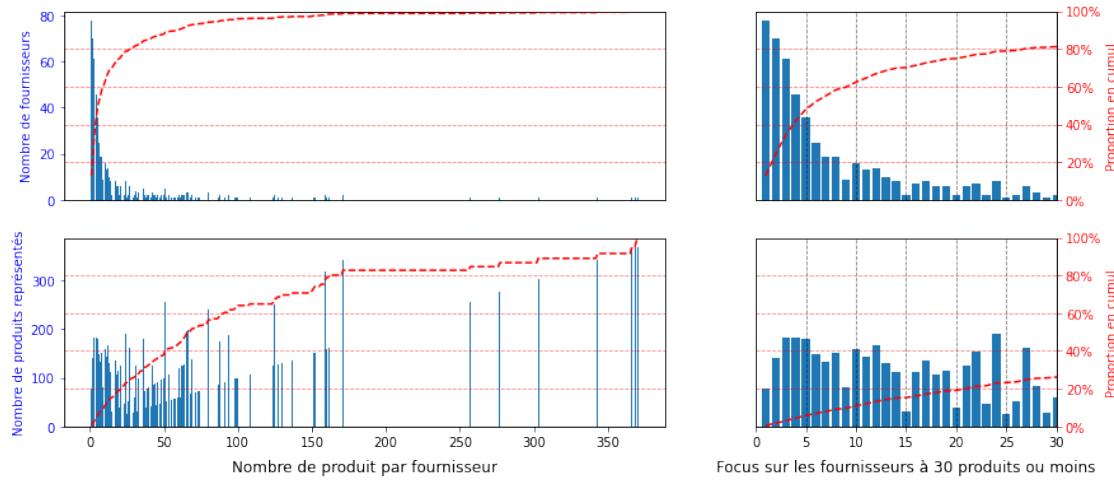
        axs[i][j].set_ylabel('Nombre de produits représentés', color='blue')
        axs[1][0].set_xlabel('Nombre de produit par fournisseur',
                             fontsize=12,
                             labelpad=8,
                             )
    axs[1][1].set_xlabel('Focus sur les fournisseurs à 30 produits ou moins',
                         fontsize=12,
                         labelpad=8,
                         )

fig.suptitle('Distribution des fournisseurs fonction du nombre de produit par fournisseur',
             fontsize=16,
             )

fig.savefig(Path('..') / 'img' / 'distribution_fournisseurs_par_prd_count.png', bbox_inches='tight')

```

Distribution des fournisseurs fonction du nombre de produit par fournisseur



On peut également représenter le nombre de produits “récupérés” si on prend les fournisseurs par nombre de produits décroissant.

```
[23]: # construction the counts
counts = (df.loc[:, list(def_fields.keys())]
           .rename(def_fields, axis=1)
           .pivot_table(values='code',
                        index='supplier',
                        aggfunc='count')
           .sort_values('code', ascending=False)
)
counts['code_cumsum'] = counts['code'].cumsum()
counts
```

```
[23]:      code  code_cumsum
supplier
PIMF-0000000179    370        370
PIMF-0000000250    369        739
PIMF-0000000283    366       1105
...
PIMF-0000000522     1       13233
PIMF-0000000233     1       13234
PIMF-0000000005     1       13235
```

[607 rows x 2 columns]

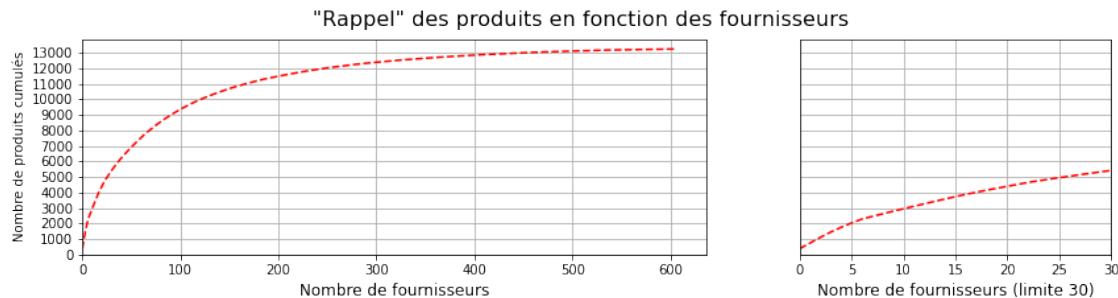
```
[24]: fig, axs = plt.subplots(nrows=1,
                           ncols=2,
                           figsize=(14, 3),
                           gridspec_kw= {'width_ratios': [2, 1]})

for j in range(len(axs)):
    axs[j].plot('index',
                'code_cumsum',
                data=counts.reset_index().reset_index(),
                color='red',
                linestyle='--',
                )
    axs[j].set_xlabel('Nombre de fournisseurs', fontsize=12)
    axs[j].set_ylimit(0)
    axs[j].set_xlim(0)
    axs[j].grid(True)
    axs[j].yaxis.set_ticks(np.arange(0, 14000, 1000))

axs[0].set_ylabel('Nombre de produits cumulés')
axs[1].set_xlim(0, 30)
axs[1].set_xlabel('Nombre de fournisseurs (limite 30)', fontsize=12)
axs[1].set_yticklabels([])
for tic in axs[1].yaxis.get_major_ticks():
    tic.tick1line.set_visible(False)
    tic.tick2line.set_visible(False)

fig.suptitle('"Rappel" des produits en fonction des fournisseurs', fontsize=16)

fig.savefig(Path('..') / 'img' / 'rappel_produit_par_fournisseur.png', bbox_inches='tight')
```



1.3.7 Export de quelques désignations et listes d'ingrédients

On exporte quelques désignations pour illustrer.

```
[25]: df_des = df_dict['designation']
export_df = (df_des.loc[df_des['data_ok'],
                       ['temp_des',
                        'supplier_des',
                        'supplier_code',
                        'brand',
                        'regulatory_des']])
.rename(lab, axis=1)
.sample(5, random_state=40)
)
print(export_df)

# Do not overwrite current saved file!
# It has been corrected manually (midrule was not well placed)
#export_df.to_latex(Path('..') / 'tbls' / 'designation_example.tex',
#                   index=False,
#                   column_format='p{4cm}p{4cm}p{2cm}p{2cm}p{3cm}',
```

```
#           index_names=False,
#           )
```

```
Libellé temporaire \
uid
cfb2279a-b1c6-4bab-b21d-dedd4b725e5b Confiture de mûre en bocal verre 370 g
b660f69a-577f-4ff1-b67c-da16698135de Fond de volaille lié hyposodé en boîte
5ad96ecc-72e2-4716-988b-ea7980649832 Raisins secs golden en sachet 1 kg DOMI
1417374f-ea74-4274-b20d-e6b4d6626bbd      Fanta citron en canette 33 cl FANTA
18d09479-6d53-414d-9c71-eb421ba4931f      DIST M4 REFLEX TURQUOISE - 473180

Désignation produit fournisseur \
uid
cfb2279a-b1c6-4bab-b21d-dedd4b725e5b          BONNE MAMAN CONF MURES 370G
b660f69a-577f-4ff1-b67c-da16698135de        Fond de volaille lié hyposodé en boîte 800 g N...
5ad96ecc-72e2-4716-988b-ea7980649832        INDET RAISIN GOLDEN 1000G INDETERMINEE
1417374f-ea74-4274-b20d-e6b4d6626bbd        Fanta citron en canette 33 cl FANTA
18d09479-6d53-414d-9c71-eb421ba4931f        TORK REFLEX DISTRIBUTEUR À DÉVIDAGE CENTRAL FE...

Code interne fournisseur Marque commerciale \
uid
cfb2279a-b1c6-4bab-b21d-dedd4b725e5b          20002224      BONNE MAMAN
b660f69a-577f-4ff1-b67c-da16698135de        7701          NEFF MADA
5ad96ecc-72e2-4716-988b-ea7980649832        188670001     INDETERMINEE
1417374f-ea74-4274-b20d-e6b4d6626bbd        405278        FANTA
18d09479-6d53-414d-9c71-eb421ba4931f        473180        Tork Reflex

Dénomination réglementaire
uid
cfb2279a-b1c6-4bab-b21d-dedd4b725e5b          Confiture Extra de Mûres.
b660f69a-577f-4ff1-b67c-da16698135de        Fond de sauce déshydraté
5ad96ecc-72e2-4716-988b-ea7980649832        Raisins Secs Golden
1417374f-ea74-4274-b20d-e6b4d6626bbd        Boisson rafraîchissante avec jus de citron, av...
18d09479-6d53-414d-9c71-eb421ba4931f        TORK REFLEX DISTRIBUTEUR À DÉVIDAGE CENTRAL FE...
```

```
[27]: ingred_mask = df['data_ok'] & ~pd.isna(df['properties.pprodः:ingredientsList'])

sample_ingred = (df.loc[ingred_mask, ['properties.pprodः:supplierDesignation',
                                         'properties.pprodः:ingredientsList']]
                  .rename(lab, axis=1)
                  .sample(10, random_state=42))

with pd.option_context("max_colwidth", 1000):
    print(sample_ingred)
#   sample_ingred.to_latex(Path('..') / 'tbls' / 'ingredient_example.tex',
#   #                         index=False,
#   #                         index_names=False,
#   #                         column_format='p{5cm}p{10cm}',
#   #                         )
```

```
Désignation produit
fournisseur \
uid
1ad9f10d-fe01-44a2-8a7b-293522f65628          PAPILLONS SEMI-COMPLETS
BIOLOGIQUE 4KG                                     CORN
87d82c80-9c5f-4b6c-94d8-d84dcac8aff7
FLAKES 24G                                         Crème de volaille en sachet 20 g
NEFF MADA
b826fe4b-7978-4ea6-84da-51adcbf7b04b          Lipton Ice Tea saveur pêche
33 cl
ed8512da-c1f1-4f9a-9161-fce8d1e6267a ASSORTIMENT 4 VARIÉTÉS DE PURÉES SANS SUCRES AJOUTES COUPELLES
ALUMINIUM 95G
4b895a76-050d-4e34-badf-f1a639462348          Fond de volaille BIO en sachet doypack 550 g ALLIANCE
GASTRONOMIE
67b51476-bde8-4df0-af87-3f18bdbaae90          Biscuits nappés au chocolat
```

| | |
|--------------------------------------|---|
| au lait | |
| d6763699-0ac2-4d7e-b80c-725987a756fb | BN goût fraise en paquet |
| 295 g BN | |
| ec917c4b-f1bc-4f00-aa4c-89b14e521e01 | Arôme vanille en bouteille 1 L |
| MARMITON | |
| 50bbae68-33a4-4f5f-a320-04cf2b11dde9 | Méditerranée rouge IGP en bouteille 25 cl CŒUR DE |
| MEDITERRANEE | |

Liste d'ingrédients

uid
1ad9f10d-fe01-44a2-8a7b-293522f65628
Semoule de BLE DUR SEMI-COMPLETE biologique (contient du GLUTEN, traces OEUFS et SOJA)
87d82c80-9c5f-4b6c-94d8-d84dcac8aff7
Maïs, sucre, arôme de malt d'ORGE, sel, Vitamines et Minéraux : vitamines (niacine, B6, B2, B1, acide folique, D, B12), fer.
6620f892-1959-468e-872b-588a07511892
Amidon modifié de pomme de terre - Sirops de glucose de maïs et de blé - Arômes - Huile de tournesol - Sel - Graisse de poulet 3 % - Oignon - Extrait de levure - Viande de poule 0,8 % - Protéines de LAIT - Curcuma.
b826fe4b-7978-4ea6-84da-51adcbf7b04b
eau,sucre,fructose,acidifiants (acide citrique, acide malique),extrait de thé noir (1,4g/l),jus de pêche à base de concentré (0,1%),correcteur d'acidité (citrate trisodique),arômes,antioxydant (acide ascorbique),édulcorant (glycosides de stéviol)
ed8512da-c1f1-4f9a-9161-fce8d1e267a
Pommes : Pomme 100%, antioxydant : acide ascorbique.\nPomme / banane : Pomme 84%, banane 15%, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant: acide citrique.\nPoire : Poire 100%, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.\nPomme / pruneau : Pomme 90%, purée de pruneau 10%\n(pruneau 5%, eau 5%), antioxydant : acide ascorbique.
4b895a76-050d-4e34-badf-f1a639462348
Maltodextrine de maïs*, féculle de pomme de terre*, poulet* lyophilisé origine UE (10%), sel, extrait de levure*, oignon*, ail* et poivre blanc*. (*ingrédients issus de l'agriculture biologique). 100% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique.
67b51476-bde8-4df0-af87-3f18bdbaae90
Farine de BLE, chocolat (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, masse de cacao, émulsifiant : lécithines [SOJA], arôme naturel de vanille), sucre, huile de colza, amidon de BLE, BEURRE pâtissier, nougatine (sucre, AMANDES, NOISETTES), poudre à lever : (carbonates d'ammonium et de sodium, acide citrique), sirop de sucre inverti, sel, arôme.
d6763699-0ac2-4d7e-b80c-725987a756fb Ingrédients : Céréales [farine de FROMENT (33%), céréales complètes (15.1%) (farine complète de FROMENT (15 %), farine complète de SEIGLE, farine complète d'ORGE)] - sirop de glucose-fructose - sucre - matière grasse végétale (palme) - stabilisant : glycérol - sirop de glucose - pulpe de fraise concentrée (équivalent fraise 5 %) - amidon - LACTOSE et protéines de LAIT - poudres à lever : carbonates d'ammonium et de sodium - sel - LAIT entier en poudre - acidifiants : acide citrique, citrate trisodique - colorant : rouge de betterave - gélifiant : pectine - arôme - épaisseur : amidon modifié. Peut contenir des traces de FRUITS A COQUE, de SOJA, d'OEUF et de SESAME
ec917c4b-f1bc-4f00-aa4c-89b14e521e01
Eau osmosée, Sucre Cristallisé, Propylène glycol, Glycérine Naturelle, vanilline, arômes, colorant caramel E150b
50bbae68-33a4-4f5f-a320-04cf2b11dde9
raisin - SULFITES

1.4 Analyse de la complétude des pièces jointes

On jette un oeil au niveau de renseignement des pièces jointes dans le PIM.

```
[49]: file_df = requester.file_report_from_result(mapping={'uid': 'uid'}, index='uid', record_path='entries')
file_df
```

```
[49]:          has_supplierdatasheet  has_supplierlabel
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503      False        False
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47      False        False
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6      True         True
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146      ...          ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4      False        False
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a      False        False
```

[13235 rows x 2 columns]

```
[50]: file_df = file_df.join(df)

[113]: total_df = file_df.groupby('properties.pprodtop:typeOfProduct').size().to_frame(name='total')
new_idx = pd.MultiIndex.from_tuples([('total', 'total')])
total_df.columns = new_idx
total_df

[113]:          total
              total
properties.pprodtop:typeOfProduct
alcoholicDrink           607
chemistry                 459
grocery                  8762
hygiene                  2501
nonAlcoholicDrink         906

[156]: report_df = (
    file_df.pivot_table(values=['has_supplierdatasheet', 'has_supplierlabel'],
                         columns=['data_ok', ],
                         index=['properties.pprodtop:typeOfProduct'],
                         aggfunc=['sum', 'count'],
                         margins=True,
                         )
)
report_df2 = report_df.swaplevel(axis=1, i=0, j=2).sort_index(axis=1).stack([0, 1])
report_df2['percent'] = report_df2['sum'] / report_df2['count']
report_df3 = report_df2.unstack(level=[-2, -1]).swaplevel(axis=1, i=0, j=1).swaplevel(axis=1, i=2, j=1).
    sort_index(axis=1)
report_df3.columns.rename(['data_ok', 'attached', 'func'], inplace=True)
report_df3
```

| | | False | | | has_supplierlabel | | | |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------------|----------|---------|-------------------|-------|----------|--|
| | | has_supplierdatasheet | count | percent | sum | count | percent | |
| properties.pprodtop:typeOfProduct | All | 8722 | 0.844302 | 7364.0 | | 8722 | 0.312543 | |
| | alcoholicDrink | 354 | 0.836158 | 296.0 | | 354 | 0.209040 | |
| | chemistry | 329 | 0.942249 | 310.0 | | 329 | 0.386018 | |
| | grocery | 5755 | 0.832493 | 4791.0 | | 5755 | 0.333797 | |
| | hygiene | 1733 | 0.870744 | 1509.0 | | 1733 | 0.242354 | |
| | nonAlcoholicDrink | 551 | 0.831216 | 458.0 | | 551 | 0.333938 | |

| | | True | | | has_supplierlabel | | | |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------------|-------|---------|-------------------|-------|------|--|
| | | has_supplierdatasheet | count | percent | sum | count | | |
| properties.pprodtop:typeOfProduct | All | 2726.0 | 4513 | 1.0 | 4513.0 | | 4513 | |
| | alcoholicDrink | 74.0 | 253 | 1.0 | 253.0 | | 253 | |
| | chemistry | 127.0 | 130 | 1.0 | 130.0 | | 130 | |
| | grocery | 1921.0 | 3007 | 1.0 | 3007.0 | | 3007 | |
| | hygiene | 420.0 | 768 | 1.0 | 768.0 | | 768 | |
| | nonAlcoholicDrink | 184.0 | 355 | 1.0 | 355.0 | | 355 | |

| | | All | | | |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------------|--------|---------|------------------|
| | | has_supplierdatasheet | count | percent | sum |
| properties.pprodtop:typeOfProduct | All | 0.979171 | 4419.0 | 13235 | 0.897393 11877.0 |
| | alcoholicDrink | 1.000000 | 253.0 | 607 | 0.904448 549.0 |
| | chemistry | 1.000000 | 130.0 | 459 | 0.958606 440.0 |
| | grocery | 0.996342 | 2996.0 | 8762 | 0.889979 7798.0 |
| | hygiene | 0.895833 | 688.0 | 2501 | 0.910436 2277.0 |
| | nonAlcoholicDrink | 0.991549 | 352.0 | 906 | 0.897351 813.0 |

| | | has_supplierlabel |
|---------|----------|-------------------|
| data_ok | attached | |

```

func                               count   percent    sum
properties.pprodtop:typeOfProduct
All                                13235  0.539856  7145.0
alcoholicDrink                      607   0.538715  327.0
chemistry                           459   0.559913  257.0
grocery                            8762  0.561173  4917.0
hygiene                            2501  0.443023  1108.0
nonAlcoholicDrink                   906   0.591611  536.0

```

```

[165]: type_index = pd.Index(['grocery', 'nonAlcoholicDrink', 'alcoholicDrink', 'hygiene', 'chemistry', 'All'],  
                           name='type')
idxs = [[True, False, 'All'], ['has_supplierdatasheet', 'has_supplierlabel'], ['sum', 'count', 'percent']]
col_index = pd.MultiIndex.from_product(idxs, names=['data_ok', 'attached', 'func'])
report_df4 = report_df3.reindex(col_index, axis=1).reindex(type_index)
report_df4

```

| | | True | | | | | | |
|-------------------|-----------------------|---------|-------|----------|-------------------|--------|-------|----------|
| attached | has_supplierdatasheet | sum | count | percent | has_supplierlabel | sum | count | percent |
| func | | | | | | | | |
| type | | | | | | | | |
| grocery | | 3007.0 | 3007 | 1.0 | | 2996.0 | 3007 | 0.996342 |
| nonAlcoholicDrink | | 355.0 | 355 | 1.0 | | 352.0 | 355 | 0.991549 |
| alcoholicDrink | | 253.0 | 253 | 1.0 | | 253.0 | 253 | 1.000000 |
| hygiene | | 768.0 | 768 | 1.0 | | 688.0 | 768 | 0.895833 |
| chemistry | | 130.0 | 130 | 1.0 | | 130.0 | 130 | 1.000000 |
| All | | 4513.0 | 4513 | 1.0 | | 4419.0 | 4513 | 0.979171 |
| | | False | | | | | | |
| attached | has_supplierdatasheet | sum | count | percent | has_supplierlabel | sum | count | percent |
| func | | | | | | | | |
| type | | | | | | | | |
| grocery | | 4791.0 | 5755 | 0.832493 | | 1921.0 | 5755 | 0.333797 |
| nonAlcoholicDrink | | 458.0 | 551 | 0.831216 | | 184.0 | 551 | 0.333938 |
| alcoholicDrink | | 296.0 | 354 | 0.836158 | | 74.0 | 354 | 0.209040 |
| hygiene | | 1509.0 | 1733 | 0.870744 | | 420.0 | 1733 | 0.242354 |
| chemistry | | 310.0 | 329 | 0.942249 | | 127.0 | 329 | 0.386018 |
| All | | 7364.0 | 8722 | 0.844302 | | 2726.0 | 8722 | 0.312543 |
| | | All | | | | | | |
| attached | has_supplierdatasheet | sum | count | percent | has_supplierlabel | sum | count | percent |
| func | | | | | | | | |
| type | | | | | | | | |
| grocery | | 7798.0 | 8762 | 0.889979 | | 4917.0 | 8762 | 0.561173 |
| nonAlcoholicDrink | | 813.0 | 906 | 0.897351 | | 536.0 | 906 | 0.591611 |
| alcoholicDrink | | 549.0 | 607 | 0.904448 | | 327.0 | 607 | 0.538715 |
| hygiene | | 2277.0 | 2501 | 0.910436 | | 1108.0 | 2501 | 0.443023 |
| chemistry | | 440.0 | 459 | 0.958606 | | 257.0 | 459 | 0.559913 |
| All | | 11877.0 | 13235 | 0.897393 | | 7145.0 | 13235 | 0.539856 |

```

[209]: ### WARNING !!! This tex export requires some manual adjustments to have
       ### multiindex headers centered !!!

(

```

```

report_df4.rename({'has_supplierdatasheet': 'Fiche technique',
                  'has_supplierlabel': 'Etiquette',
                  'True': 'En qualité',
                  'False': 'Hors qualité',
                  'All': 'Total',
                  'sum': 'cpt',
                  'count': 'sur',
                  'percent': '%',
                  }, axis=1)
.rename({'grocery': 'Epicerie',
        'nonAlcoholicDrink': 'Boissons',
        'alcoholicDrink': 'Alcools',
        'hygiene': 'Hygiène',
        }

```

```

'chemistry': 'Chimie',
'All': 'Total'})
.to_latex(#Path('..') / 'tbls' / 'attached_files_counts.tex',
          column_format='|l|ccc|ccc|ccc|ccc|ccc|ccc|',
          bold_rows=True,
          index_names=False,
          formatters=[lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: f'{int(x * 100):d}%',
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: f'{int(x * 100):d}%',
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: f'{int(x * 100):d}%',
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: f'{int(x * 100):d}%',
                     lambda x: str(int(x)),
                     lambda x: f'{int(x * 100):d}%', ]
        )
)
)
)

```

[209]: '\begin{tabular}{cccccccccccccc}\n\\toprule\n{} & \\multicolumn{6}{l}{En qualité} &\n\\multicolumn{6}{l}{Hors qualité} & \\multicolumn{6}{l}{Total} \\\\\n{} & \\multicolumn{3}{l}{Fiche technique} & \\multicolumn{3}{l}{Etiquette} & \\multicolumn{3}{l}{Fiche technique} & \\multicolumn{3}{l}{Etiquette} & \\multicolumn{3}{l}{Fiche technique} & \\multicolumn{3}{l}{Etiquette}\n\\\\\n{} & cpt & sur & \\\% & cpt & sur & \\\%\ncpt & sur & \\\% & cpt & sur & \\\%\n\\\\\\midrule\n\\textbf{Epicerie} & 3007 & 3007 & 100\\% & 2996 & 3007 & 99\\% & 4917 & 8762 & 88\\% & 4917 & 8762 & 56\\% & 4791 & 5755 & 83\\% & 1921 & 5755 & 33\\% & 7798 & 8762 & 458 & 4791 & 5755 & 83\\% & 1921 & 5755 & 33\\% & 7798 & 8762 & 458 & 551 & 83\\% & 184 & 551 & 33\\% & 355 & 355 & 100\\% & 352 & 355 & 99\\% & 536 & 906 & 89\\% & 536 & 906 & 59\\% & 354 & 83\\% & 74 & 354 & 20\\% & 253 & 253 & 100\\% & 253 & 253 & 100\\% & 327 & 607 & 90\\% & 327 & 607 & 53\\% & 768 & 768 & 100\\% & 688 & 768 & 89\\% & 688 & 768 & 1509 & 1733 & 87\\% & 420 & 1733 & 24\\% & 2277 & 2501 & 91\\% & 1108 & 2501 & 44\\% & 1108 & 2501 & 44\\% & 130 & 130 & 100\\% & 130 & 130 & 100\\% & 310 & 329 & 329 & 38\\% & 440 & 459 & 95\\% & 257 & 459 & 55\\% & 257 & 459 & 55\\% & 4513 & 4513 & 100\\% & 4419 & 4513 & 97\\% & 7364 & 8722 & 8722 & 84\\% & 2726 & 8722 & 31\\% & 11877 & 13235 & 89\\% & 7145 & 13235 & 53\\%\n\\\\\\bottomrule\n\\end{tabular}\n'

ground_truth_constitution

Pierre MASSÉ

May 12, 2020

1 Constitution de l'échantillon de données étiquetées

L'objet de ce notebook est de produire un échantillon données du PIM, avec les fiches techniques associées. Elles seront ensuite associées manuellement à la liste d'ingrédients qu'elles contiennent.

1.1 Récupération des données

1.1.1 Préambule technique

```
[1]: # setting up sys.path for relative imports
from pathlib import Path
import sys
project_root = str(Path(sys.path[0]).parents[1].absolute())
if project_root not in sys.path:
    sys.path.append(project_root)
```

```
[36]: # imports and customization of display
import os
import pandas as pd
pd.options.display.min_rows = 6
pd.options.display.width=108
from sklearn.model_selection import train_test_split
from sklearn.pipeline import make_pipeline

from src.pimapi import Requester
from src.pimest import ContentGetter, PDFContentParser
```

1.1.2 Récupération des données, et de la présences de fiches techniques

Pour constituer l'échantillon, on va d'abord extraire quelques informations du PIM, et particulièrement le type de produit. On récupèrera aussi le fait que les produits ont ou non une fiche technique fournisseur associée.

```
[7]: requester = Requester('prd')
# Let's fetch the full content of PIM system
requester.fetch_all_from_PIM()
requester.result
```

Done

```
[7]: [<Response [200]>,
<Response [200]>]
```

```
<Response [200]>

[8]: mapping = {'uid': 'uid',
              'designation': 'title',
              'state': 'state',
              'ingredients': 'properties.pprod.ingredientsList',
              'type': 'properties.pprodtop:typeOfProduct'}
df = requester.file_report_from_result(mapping=mapping, index='uid') # , record_path='entries')
df
```

| | designation \ |
|--------------------------------------|---|
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | DESTR D'ODEURS AIR&TEXTILES 750CCX6 DESODOR U2 |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | THÉ VERT AGRUME BTE 25S FRAICH LIPTON |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | T WHEAT 30 A 18X6 52C MISSION 1620 |
| .. | .. |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | 3D VENT FRAIS 5LX4 DESODOR U2 |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | NETTOYANT INOX 500ML LOT 2X6 KING |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | DESINFECTANT 3D+ 750CCX6 DESODOR U2 |
| | state \ |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | product.waiting.supplier.validation |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | product.waiting.supplier.validation |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | product.waiting.supplier.validation |
| .. | .. |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | product.waiting.supplier.validation |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | product.waiting.supplier.validation |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | product.waiting.supplier.validation |
| | ingredients type \ |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | None chemistry |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | None grocery |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | WHEAT flour (55%), water, vegetable fat (palm)... grocery |
| .. | |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | None chemistry |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | None chemistry |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | None chemistry |
| | has_supplierdatasheet has_supplierlabel |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | False False |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | False False |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | True True |
| .. | |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | False False |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | False False |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | False False |

[13212 rows x 6 columns]

1.2 Constitution de l'échantillon

On va constituer l'échantillon en appliquant les règles suivantes : - on construit un échantillon de 500 produits - on conserve les produits de type Epicerie et Boisson non alcoolisée - on conserve les produits qui possèdent une fiche technique fournisseur - on fait un échantillon stratifié par type de produit (Epicerie / Boisson)

```
[12]: filtered_df = df.loc[(df.type.isin(['grocery', 'nonAlcoholicDrink']))
                           & (df.has_supplierdatasheet)]
train, ground_truth_df = train_test_split(filtered_df,
                                           test_size=500,
                                           random_state=42,
                                           stratify=filtered_df.type)
ground_truth_df
```

```
[12]: designation \
uid
49428283-104a-4092-966f-07b974112836 Jus de pomme Granny Smith en bouteille verre 1...
c679c923-cf39-4e40-b072-7474928450c6 Purée de pomme de terre en sac 5 kg LUTOSA
ef8afbbb-efbc-4fdf-aa1c-6f664f2c1073 CÂPRE FINE AU VINAIGRE EN BOÎTE 4/4 VITALY'S
...
aff93d0f-a94c-4e9b-a6ca-d69115e3d2eb Thon Listao en morceaux au naturel en boîte 4/...
a01039be-eb79-454f-a384-c142d1d80d0c Tajine végétarienne en barquette 2,3 kg CHRIST
97c80844-08c7-45c6-82ac-43ab8a45f2e4 Spécialité pomme-fraise en gourde 90 g ANDROS

state \
uid
49428283-104a-4092-966f-07b974112836 product.validate
c679c923-cf39-4e40-b072-7474928450c6 product.validate
ef8afbbb-efbc-4fdf-aa1c-6f664f2c1073 product.validate
...
aff93d0f-a94c-4e9b-a6ca-d69115e3d2eb product.validate
a01039be-eb79-454f-a384-c142d1d80d0c product.validate
97c80844-08c7-45c6-82ac-43ab8a45f2e4 product.waiting.pomona.validation.niv3

ingredients \
uid
49428283-104a-4092-966f-07b974112836 100 % pur jus de Pommes Granny Smith.
c679c923-cf39-4e40-b072-7474928450c6 Pommes de terre déshydratées (99 %), émulsifia...
ef8afbbb-efbc-4fdf-aa1c-6f664f2c1073 Câpres, eau, vinaigre, sel
...
aff93d0f-a94c-4e9b-a6ca-d69115e3d2eb THON listao, eau, sel
a01039be-eb79-454f-a384-c142d1d80d0c Légumes 48,1% : pommes de terre 18,2%, carotte...
97c80844-08c7-45c6-82ac-43ab8a45f2e4 Ingrédients : Pommes 74%, fraises 20%, sucre, ...

type has_supplierdatasheet has_supplierlabel
uid
49428283-104a-4092-966f-07b974112836 nonAlcoholicDrink True False
c679c923-cf39-4e40-b072-7474928450c6 grocery True True
ef8afbbb-efbc-4fdf-aa1c-6f664f2c1073 grocery True False
...
aff93d0f-a94c-4e9b-a6ca-d69115e3d2eb grocery ...
a01039be-eb79-454f-a384-c142d1d80d0c grocery True True
97c80844-08c7-45c6-82ac-43ab8a45f2e4 grocery True True
```

[500 rows x 6 columns]

Remarque : malgré l'utilisation d'un `random_state` fixé, l'échantillon généré n'est pas toujours le même à chaque exécution. En effet, comme la liste de produits varie au fil du temps (nouveaux référencements, périmètre des filtres qui change), le résultat du `train_test_split` peut varier.

Il s'agit ici seulement d'illustrer la méthode utilisée.

1.3 Export des pièces jointes du PIM et constitution du fichier d'étiquettes

On exporte ensuite le contenu du PIM sur le disque, afin d'avoir les fiches techniques simplement à disposition.

```
[14]: requester.fetch_list_from_PIM(ground_truth_df.index, batch_size=20)
requester.dump_data_from_result(update_directory=False, root_path=os.path.join('.', 'ground_truth_to_del'))
requester.dump_files_from_result(update_directory=False, root_path=os.path.join('.', 'ground_truth_to_del'))
```

```
Done
Done
Launching 25 threads.
Thread complete!
```

```

Thread complete!
Done

```

On exporte également au format csv les uids des produits et les libellés associés (pour s'assurer qu'il n'y a pas eu de confusion lorsqu'on lit une fiche technique).

```
[15]: ground_truth_df['designation'].to_csv(os.path.join('..', 'ground_truth_to_del', 'uid.csv'),
                                         header=True,
                                         encoding='utf-8-sig')
```

On teste également la possibilité de recharger les données depuis le fichier csv, une fois qu'il a été renseigné à la main dans excel.

```
[20]: pd.read_csv(os.path.join('..', '..', 'ground_truth', 'manually_labelled_ground_truth.csv'),
                 sep=';',
                 encoding='latin-1',
                 index_col='uid')
```

```
[20]:          designation \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbf70 Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Pain burger curry 80 g CREATIV BURGER
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 Macaroni en sachet 500 g PANZANI
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 PRÉPARATION POUR CRÈME BRÛLÉE BIO 6L
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Céréales instantanées en poudre saveur caramel...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 FARINE DE BLÉ TYPE 45, 10KG

          ingredients
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbf70 Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de ci...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieur...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 Sucre roux de canne*° (64%), amidon de maïs*, ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Farine 87,1 % (Blé (GLUTEN), Blé hydrolysé (GL...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 Farine de blé T45

[500 rows x 2 columns]
```

1.4 Résultat de l'étiquetage manuel

Le résultat de l'étiquetage manuel est le suivant :

```
[3]: df_gt = pd.read_csv(os.path.join('..', '..', 'ground_truth', 'manually_labelled_ground_truth.csv'),
                      sep=';',
                      encoding='latin-1',
                      index_col='uid')

def to_latex_newline(text):
```

```

    return(text.replace('\n', ' '))

with pd.option_context("max_colwidth", 1000):
    print(df_gt)
    df_gt.to_latex(Path('..') / 'tbls' / 'ground_truth.tex',
                    index=False,
                    index_names=False,
                    column_format='p{5cm}p{10cm}',
                    formatters=[to_latex_newline, to_latex_newline],
                    longtable=True,
                    na_rep='--',
                    escape=True,
                    )

```

| | designation |
|--------------------------------------|--|
| \ | |
| uid | |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbf70 | Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF |
| d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 | Pain burger curry 80 g CREATIV BURGER |
| ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 | Macaroni en sachet 500 g PANZANI |
| .. | .. |
| e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 | PRÉPARATION POUR CRÈME BRÛLÉE BIO 6L |
| a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 | Céréales instantanées en poudre saveur caramel en boîte 400 g BLEDINA |
| 0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 | FARINE DE BLÉ TYPE 45, 10KG |
| ingredients | |
| uid | |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbf70 | Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme naturel de citronnelle, amidon modifié, ail en poudre, épices (combava, curcuma), extraits d'épices (gingembre, poivre), stabilisant (gomme xanthane). |
| d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 | Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de cidre, huile de colza, assaisonnement poudre de curry, sel, acide ascorbique, émulsifiant : E471. |
| ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 | - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure\n- Contient du gluten\nSi le numéro de lot contient la lettre N : peu contenir de l'oeuf |
| .. | .. |
| e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 | Sucre roux de canne* (64%), amidon de maïs*, poudre de LAIT écrémé*, poudre d'OEUFFS entiers*, gélifiants : carraghénanes, agar-agar* ; arôme naturel de vanille* et autres arômes naturels*, poudre de gousses de vanille*, curcuma*. \n* Produits issus de l'Agriculture Biologique.\n* Ingrédient issu du commerce équitable. 65.1% des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable (Sucre : Paraguay). |
| a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 | Farine 87,1 % (Blé (GLUTEN), Blé hydrolysé (GLUTEN)) - Sucre - Caramel 5,00 % - Arôme - Vitamines (C, B1) - Diphosphate ferrique |
| 0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 | Farine de blé T45 |
| [500 rows x 2 columns] | |

1.5 Comparatif entre les données étiquetées et le contenu du PIM

On peut comparer le contenu des listes d'ingrédients du PIM et les données étiquetées.

```

[5]: requester = Requester('prd')
requester.fetch_all_from_PIM()
requester.result

```

Done

On récupère le contenu du PIM

```

[7]: df = requester.result_to_dataframe()
pim_ds = df['properties.pprodct:ingredientsList']
pim_ds

```

[7]:

```

entity-type repository \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 document default
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 document default
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 document default
... ...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 document default
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 document default
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a document default

path type \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/DEST... pomProduct
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 /default-domain/pomSupplierWorkspace/UNILEVER... pomProduct
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 /default-domain/pomSupplierWorkspace/AZTECA_FO... pomProduct
... ...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/DETE... pomProduct
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/NETT... pomProduct
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/SPRA... pomProduct

state \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 product.waiting.supplier.validation
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 product.waiting.supplier.validation
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 product.waiting.supplier.validation
... ...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 product.waiting.supplier.validation
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 product.waiting.supplier.validation
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a product.waiting.supplier.validation

parentRef isCheckedOut isVersion \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777 True False
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 a37abc27-f485-4ae9-921b-f761f16c8c1c False False
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 3ff7819a-a392-493f-beb8-0b323ac331c7 True False
... ...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777 ... ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777 True False
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777 True False

isProxy changeToken ... \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 False 17-0 ...
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 False 15-0 ...
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 False 33-0 ...
... ...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 False ... ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 False 17-0 ...
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a False 17-0 ...

properties.pprodqmdd:manufacturingDiagram.length \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 NaN
... ...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 ... ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 NaN
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a NaN

properties.pprodqmdd:manufacturingDiagram.data \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 NaN
... ...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 ... ...

```

| | |
|--|-----|
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | NaN |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | NaN |
| properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.name \ | |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | NaN |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | NaN |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | NaN |
| ... | ... |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | NaN |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | NaN |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | NaN |
| properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.mime-type \ | |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | NaN |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | NaN |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | NaN |
| ... | ... |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | NaN |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | NaN |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | NaN |
| properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.encoding \ | |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | NaN |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | NaN |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | NaN |
| ... | ... |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | NaN |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | NaN |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | NaN |
| properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.digestAlgorithm \ | |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | NaN |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | NaN |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | NaN |
| ... | ... |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | NaN |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | NaN |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | NaN |
| properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.digest \ | |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | NaN |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | NaN |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | NaN |
| ... | ... |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | NaN |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | NaN |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | NaN |
| properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.length \ | |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | NaN |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | NaN |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | NaN |
| ... | ... |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | NaN |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | NaN |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | NaN |
| properties.pprodqmdd:secondaryPackagingPhoto.data \ | |
| uid | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503 | NaN |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | NaN |

```

f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6           NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146           ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4           NaN
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           NaN

properties.notif:notifications

uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8ccb68442503           NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47           NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6           NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146           ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4           NaN
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           NaN

[13212 rows x 487 columns]

```

On charge le csv des données étiquetées :

```
[61]: df_gt = pd.read_csv(os.path.join('..', '..', 'ground_truth', 'manually_labelled_ground_truth.csv'),
                        sep=';',
                        encoding='latin-1',
                        index_col='uid')
df_gt
```

```

[61]:                                            designation \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70    Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8    Pain burger curry 80 g CREATIV BURGER
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8    Macaroni en sachet 500 g PANZANI
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621    ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3    PRÉPARATION POUR CRÈME BRÛLÉE BIO 6L
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546    Céréales instantanées en poudre saveur caramel...
                                                ...
                                                FARINE DE BLÉ TYPE 45, 10KG

ingredients

uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70    Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8    Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de ci...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8    - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621    ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3    Sucre roux de canne*° (64%), amidon de maïs*, ...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546    Farine 87,1 % (Blé (GLUTEN), Blé hydrolysé (GL...
                                                ...
                                                Farine de blé T45

[500 rows x 2 columns]

```

Comme l'index de la series des données issues du PIM, et du dataframe de la ground truth est le même (l'uid du produit), on peut faire très simplement la jointure via la méthode join :

```
[62]: merged = (df_gt.join(pim_ds)
              .rename({'ingredients': 'Ingrédients de la ground truth',
                      'properties.pprodct:ingredientsList': 'Ingrédients du PIM'},
                     axis=1)
              )
merged
```

```

[62]:                                            designation \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70    Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8    Pain burger curry 80 g CREATIV BURGER
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8    Macaroni en sachet 500 g PANZANI
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621    ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3    PRÉPARATION POUR CRÈME BRÛLÉE BIO 6L
                                                ...
                                                Céréales instantanées en poudre saveur caramel...

```

```
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546
```

```
FARINE DE BLÉ TYPE 45, 10KG
```

```
Ingrédients de la ground truth \  
uid  
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ...  
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de ci...  
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieur...  
"  
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 Sucre roux de canne*° (64%), amidon de maïs*, ...  
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Farine 87,1 % (Blé (GLUTEN), Blé hydrolysé (GL...  
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 Farine de blé T45  
  
Ingrédients du PIM  
uid  
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ...  
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Farine de BLE T65, eau, levure, huile de colz...  
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure  
"  
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 Sucre roux de canne*°(64%), amidon de maïs*, p...  
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Farine 87,1 % (BLE (GLUTEN), BLE hydrolysé (GL...  
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 farine de BLE T45
```

```
[500 rows x 3 columns]
```

On peut compter les égalités strictes entre les ingrédients du PIM et ceux de la ground truth :

```
[63]: merged['equals'] = (merged['Ingrédients du PIM'] == merged['Ingrédients de la ground truth'])  
merged['equals'].value_counts()
```

```
[63]: False      450  
True       50  
Name: equals, dtype: int64
```

Seules 50 listes d'ingrédients sont strictement identiques. Si on compare les listes qui ne le sont pas, on obtient :

```
[64]: diff = merged.loc[~merged['equals'], ['Ingrédients du PIM', 'Ingrédients de la ground truth']]  
for i in range(20):  
    print('+'*50)  
    print('Issu du PIM :')  
    print(diff.iloc[i].loc['Ingrédients du PIM'])  
    print('-----')  
    print('Issu de la ground truth :')  
    print(diff.iloc[i].loc['Ingrédients de la ground truth'])  
    print('+'*50)
```

```
+++++  
Issu du PIM :  
Farine de BLE T65, eau, levure, huile de colza, sel, vinaigre de cidre, assaisonnement poudre de curry,  
agent de traitement de la farine : acide ascorbique, émulsifiant : E471  
-----  
Issu de la ground truth :  
Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de cidre, huile de colza, assaisonnement poudre de curry, sel,  
acide ascorbique, émulsifiant : E471.  
+++++  
+++++  
Issu du PIM :  
100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure  
-----  
Issu de la ground truth :  
- 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure  
- Contient du gluten  
Si le numéro de lot contient la lettre N : peu contenir de l'oeuf  
+++++  
+++++  
Issu du PIM :
```

Fève de tonka, taux de coumarine compris entre 1 et 3,5%

Issu de la ground truth :

fève de tonka (graines ridées de 25 à 50mm de long)
Taux de coumarine compris entre 1 et 3,5 %
+++++

+++++

Issu du PIM :

Aubergine 60,5% (aubergine, huile de tournesol), eau, oignon, huile de tournesol, jus de citron, concentré de tomate, huile d'olive vierge extra 2%, ail, sel, persil, basilic, poivre, thym, romarin.

Issu de la ground truth :

Aubergine 60,5% (aubergine, huile de tournesol), eau, oignon, huile de tournesol, jus de citron, concentré de tomate, huile d'olive vierge extra (2%), ail, sel, persil, basilic, poivre, thym, romarin.
+++++

+++++

Issu du PIM :

Ingédients : Myrtille Cassis : Fruits (myrtilles 41%, cassis 9%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits. Fraise Groseille : Fruits (fraises 27 %, groseilles 23 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits. Abricot Pêche : Fruits (abricots 34%, pêches 16%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits. Orange Douce Mandarine : Fruits (oranges douces 37%, mandarines 3%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.

Issu de la ground truth :

Confiture de myrtilles et de cassis
fruits (myrtilles 41%, cassis 9%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits.

Confiture de fraises et de groseilles

fruits (fraises 27 %, groseilles 23 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits.

Confiture d'abricots et de pêches

fruits (abricots 34%, pêches 16%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits.

Marmelade d'oranges douces et de mandarines

fruits (oranges douces 37%, mandarines 3%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectine de fruits.

+++++

+++++

Issu du PIM :

Pommes 95%, sirop de glucose-fructose, arôme, antioxydant : acide ascorbique

Issu de la ground truth :

Pommes 95%, sirop de glucose-fructose, arôme, antioxydant: acide ascorbique.

+++++

+++++

Issu du PIM :

Riz, sucre, cacao maigre en poudre, Maltodextrine, pâte de cacao, sel, arôme de malt d'ORGE, arôme, arôme naturel. Vitamines et Minéraux : carbonate de calcium, vitamines (niacine, B6, B2, B1, acide folique, D, B12), fer.

Issu de la ground truth :

Riz, Sucre, Cacao maigre en poudre, Maltodextrine, Pâte de cacao, Sel, Arôme de malt d'orge, Arôme, Arôme naturel.

+++++

+++++

Issu du PIM :

jus d'orange issu de l'agriculture biologique

Issu de la ground truth :

jus d'orange issu de l'agriculture biologique.

+++++

++++++
Issu du PIM :
Persil.

Issu de la ground truth :
Persil
++++++

++++++
Issu du PIM :
Pommes de terre, huile de tournesol 35%, assaisonnement poulet (maltodextrine, farine de BLE, dextrose, extrait de levure, arôme, sel, oignon déshydraté, viande et graisse de poulet, ail, colorant : extrait de paprika E160c, Antioxydant : extrait de romarin E392), sel,

Issu de la ground truth :
Pommes de terre, huile de tournesol (35%), assaisonnement poulet (maltodextrine, farine de blé, dextrose, extrait de levure, arôme, sel, oignon déshydraté, viande et graisse de poulet, ail, colorant : extrait de paprika E160c, Antioxydant : extrait de romarin E392), sel
Traces éventuelles de moutarde et lait
++++++

++++++
Issu du PIM :
Sucre, huiles végétales (Colza), NOISETTES (13%), poudre de cacao maigre (7%), LAIT écrémé en poudre , LACTOSERUM en poudre, lactose. Emulsifiant lécithine de tournesol. Arôme : vanilline

Issu de la ground truth :
Sucre, huiles végétales (Colza), noisettes (13%), poudre de cacao maigre (7%), lait écrémé en poudre , lactosérum en poudre, lactose. Emulsifiant lécithine de tournesol. Arôme : vanilline
Allergènes : Le produit peut contenir traces éventuelles de soja arachide et autre fruits à coque.
++++++

++++++
Issu du PIM :
Huile d'olive vierge extra 99.5%, Arôme

Issu de la ground truth :
Huile d'olive vierge extra 99,5%, Arôme
++++++

++++++
Issu du PIM :
Huile de colza, extrait naturel de piment de Cayenne.

Issu de la ground truth :
Huile de colza, extrait naturel de piment de Cayenne
++++++

++++++
Issu du PIM :
Piment rouge fort équeuté* (85%), cumin, ail moulu (3%), eau, arôme naturel d'ail, sel, sorbate de potassium. (* présence de sulfites)

Issu de la ground truth :
Piment rouge fort équeuté* (85%), cumin, ail moulu (3%), eau, arôme naturel d'ail, sel, sorbate de potassium. (* présence de sulfites)
++++++

++++++
Issu du PIM :
Sucre de canne, eau, sirop de fructose-glucose, arômes, colorant : caramel ordinaire, arôme naturel de vanille.

Issu de la ground truth :
SUCRE DE CANNE, EAU, AROME, COLORANT : E 150a, AROME NATUREL DE VANILLE.
++++++

Issu du PIM :
Baie des Batak 100%

Issu de la ground truth :
Baie des Batak
+++++

Issu du PIM :
FILETS DE MAQUEREAUX 61%, eau, concentré de tomate 15%, huile de tournesol, vinaigre d'alcool, vinaigre de vin blanc, sel, vin blanc, épaississant : gomme xanthane, arômes.

Issu de la ground truth :
Filets de maquereaux (61 %), eau, concentré de tomate (15%), huile de tournesol, vinaigre d'alcool, vinaigre de vin blanc, sel, vin blanc, épaississant : gomme xanthane, arômes.
+++++

Issu du PIM :
Mélange de blés de pays

Issu de la ground truth :
Mélange de Blés de pays recommandés par la meunerie .
+++++

Issu du PIM :
LAIT entier 88%, sucre, poudre de chocolat 3,1% (sucre, poudre de cacao), amidon modifié de manioc, chocolat au LAIT 0,57% (sucre, pâte de cacao, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, poudre de LAIT écrémé), arôme naturel, épaississants : gomme gellane et gomme guar, correcteur d'acidité : citrate de sodium, concentré de minéraux du LAIT, vitamine D3.

Issu de la ground truth :
Lait entier (88%) ; sucre ; poudre de chocolat (3.1%) (sucre, poudre de cacao) ; amidon modifié de manioc ; chocolat au lait (0,57%) (sucre, pâte de cacao, poudre de lait entier, beurre de cacao, poudre de lait écrémé) ; arôme naturel ; épaississants : gomme gellane, gomme guar ; correcteur d'acidité : citrate tri-sodique ; concentré de minéraux du lait ; vitamine D3.
+++++

Issu du PIM :
Ingrédients : Sirop de glucose-fructose, farine de BLÉ , sucre, purée d'orange 5,4 %, jus d'orange concentré 1,5 % (équivalent jus d'orange 8 %), huile de colza, jaunes d' OEUFS en poudre, stabilisant (glycérol), poudre à lever (carbonate acide d'ammonium), gélifiant (pectines), acidifiant (acide citrique), arômes, colorant (rocou), conservateur (sorbate de potassium). PEUT CONTENIR LAIT, FRUITS À COQUE, SÉSAME.

Issu de la ground truth :
Sirop de glucose-fructose, farine de BLÉ , sucre, purée d'orange 5,4 %, jus d'orange concentré 1,5 % (équivalent jus d'orange 8 %), huile de colza, jaunes d' OEUFS en poudre, stabilisant (glycérol), poudre à lever (carbonate acide d'ammonium), gélifiant (pectines), acidifiant (acide citrique), arômes, colorant (rocou), conservateur (sorbate de potassium). PEUT CONTENIR LAIT, FRUITS À COQUE, SÉSAME.
+++++

On peut sortir un tableau des données en écart, de manière basique :

```
[97]: with pd.option_context("max_colwidth", 100000):
    tex_str = (
        diff.sample(10, random_state=44)
        .to_latex(index=False,
                  index_names=False,
                  column_format='p{7cm}p{7cm}',
                  na_rep='-', )
        .replace(r'\textbackslash n', '\\newline ')
    )
    print(tex_str)
```

```
with open(Path('..') / 'tbls' / 'ingredient_comparison.tex', 'w') as file:
    file.write(tex_str)
```

\begin{tabular}{p{7cm}p{7cm}}

\toprule

 Ingrédients du PIM &

 Ingrédients de la ground truth \\

 \midrule

 Céréales (farine de FROMENT (27,5\%), céréales complètes (15,1\%) (farine complète de FROMENT (15\%), farine complète de SEIGLE, farine complète d'ORGE) sucre graisses végétales (palme, palmiste, colza) poudre de cacao maigre (5,1\%) amidon de BLE LAIT écrémé en poudre (équivalent lait 16\%) amidon de pomme de terre poudres à lever (carbonates de sodium et d'ammonium, diphosphates) LACTOSE et protéines de LAIT sel arôme émulsifiant : lécithine de tournesol agent de traitement de la farine : E223 (SULFITES). &

 Céréales [farine de froment (27.5\%), céréales complètes (15.1\%) (farine complète de froment (15 \%), farine complète de seigle , farine complète d'orge)] sucre graisses végétales (palme, palmiste, colza) poudre de cacao maigre (5.1\%) amidon de blé lait écrémé en poudre (équivalent lait 16\%) amidon de pomme de terre poudres à lever (carbonates de sodium et d'ammonium, diphosphates) lactose et protéines de lait sel arôme émulsifiant : lécithine de tournesol agent de traitement de la farine : E223 (sulfites)\newline Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja, d'oeuf et de sésame \\

 cheddar fondu(44\%) (eau, LACTOSERUM, cheddar(5\%) (LAIT, ferment, acidifiant (sulfates de sodium (\newline E514)), enzymes), LAIT écrémé, maltodextrine, antioxydant (phosphate de sodium (E339)), CREME, épaississants (\newline octényle succinate d'amidon sodique (E1450), gomme xanthane (E415)), acidifiant (sulfates de sodium (E514))), eau,\newline huile de palme, épaississants (amidon modifié de tapioca, amidon modifié de maïs), maltodextrine, acidifiants (sulfates de\nline sodium (E514), citrate de sodium (E331), acide phosphorique (E338), acide lactique (E270)), arôme, antioxydant (\newline phosphate de sodium (E339)), colorants (bête carotène (E160a), annatto (E160b), extrait de paprika (E160c)), émulsifiant\nline (stéaroyl-2-lactylate de sodium (E481), mono et diglycérides d'acides gras alimentaires (E471)) & cheddar fondu (44\%) (eau, lactosérum, cheddar (5\%) (lait, ferment, acidifiant (sulfates de sodium (E514)), enzymes), lait écrémé, maltodextrine, antioxydant (phosphate de sodium (E339)), crème, épaississants (octényle succinate d'amidon sodique (E1450), gomme xanthane (E415)), acidifiant (sulfates de sodium (E514))), eau, huile de palme, épaississants (amidon modifié de tapioca, amidon modifié de maïs), maltodextrine, acidifiants (sulfates de sodium (E514), citrate de sodium (E331), acide phosphorique (E338), acide lactique (E270)), arôme, antioxydant (phosphate de sodium (E339)), colorants (bête carotène (E160a), annatto (E160b), extrait de paprika (E160c)), émulsifiants (stéaroyl-2-lactylate de sodium (E481), mono et diglycérides d'acides gras alimentaires (E471)) \\

 Pommes* (80\%), framboises* (20\%) &

 pommes* (80\%), framboises* (20\%)\newline *Ingrédient issu de l'agriculture biologique \\

 Eau, graines de MOUTARDE, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (contient SULFITES), sucre, épices, acidifiant (acide citrique), conservateur (DISULFITE de potassium) &

 Eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, vin blanc (contient sulfites), sucre, épices, acidifiant (acide citrique), conservateur (disulfite de potassium) \\

 Pâte à tartiner aux NOISETTES et au cacao 81,5 \% (sucre, huile de palme, NOISETTES 13\%, LAIT écrémé en poudre 8,7\%, cacao maigre 7,4\%, émulsifiants : lécithines [SOJA] , vanilline), farine de FROMENT 16\%, levure de bière, extrait de malt d'ORGE, sel, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants : lécithines [SOJA] , protéines de FROMENT, protéines de LAIT, eau. &

 pâte à tartiner aux noisettes et au cacao 81,5 \% (sucre, huile de palme, noisettes 13\%, lait écrémé en poudre 8,7\%, cacao maigre 7,4\%, émulsifiants : lécithines [soja] ; vanilline), farine de froment 16\%, levure de bière, extrait de malt d'orge, sel, lait écrémé en poudre, émulsifiants : lécithines [soja] ; protéines de froment, protéines de lait, eau.\newline Le chocolat utilisé est un chocolat pur beurre de cacao. \\

 Sirop de glucose, sucre, amidons transformés, acidifiants: acide citrique, acide malique, correcteurs d'acidité: citrate tricalcique, malate acide de sodium, agent d'enrobage: cire de carnauba, arôme, concentrés de fruits et de plantes: carthame, citron, colorants: carmins, bleu patenté V, lutéine, sirop de sucre inverti. &

 sirop de glucose; sucre; amidons transformés; acidifiants: acide citrique, acide malique; correcteurs d'acidité: citrate tricalcique, malate acide de sodium; agent d'enrobage: cire de carnauba; arôme; concentrés de fruits et de plantes: carthame, citron; colorants: carmins, bleu patenté V, lutéine; sirop de sucre inverti. \\

 Huile de colza, jaunes d'ŒUFS, purée de tomates, eau, vinaigre, câpres (2.8 \%) (câpres, eau, sel), cornichons (2.8 \%) (cornichons, vinaigre, sel), sucre, sel, amidon modifié, acidifiant : glucono-delta-lactone, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : E385, épice, arôme naturel aneth. &

 Huile de colza (70.45 \%), jaunes d'oeufs (6.2 \%), purée de tomates, eau, vinaigre, câpres (2.8 \%) (câpres, eau, sel), cornichons (2.8 \%) (cornichons, vinaigre, sel), sucre, sel, amidon modifié, acidifiant

```

: glucono-delta-lactone, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : E385 (74 mg/kg), épice, arôme
naturel aneth. \\

Lentilles, eau,
sel, arôme naturel (CELERI) &
Lentilles, eau, sel, arôme naturel (céleri) \\

Ingrédients: Sucre, pâte de cacao, NOISETTES (23%), beurre de cacao, BEURRE concentré, émulsifiant
(lécithine de SOJA), arôme, LAIT écrémé en poudre. Cacao: 46% minimum dans le chocolat noir. PEUT CONTENIR
AUTRES FRUITS À COQUE.\textbackslash t\textbackslash t\textbackslash t\newline &
Sucre, pâte de cacao, NOISETTES (23%), beurre de cacao, BEURRE concentré, émulsifiant (lécithine de SOJA),
arôme, LAIT écrémé en poudre. Cacao: 46% minimum dans le chocolat noir. PEUT CONTENIR AUTRES FRUITS À
COQUE. \\

Huile de
colza, eau, vinaigre d'alcool, jaunes d'OEUFFS, sucre, estragon (2,5%), échalote (2,4%), sel, cerfeuil, jus
de citron à base de concentré, piment de Cayenne, arômes, amidon modifié, colorant : bêta-carotène,
conservateur : sorbate de potassium. &
Huile de colza, eau, vinaigre d'alcool, jaunes d'oeufs, sucre, estragon (2,5%), échalote (2,4%), sel,
cerfeuil, jus de citron à base de concentré, piment de Cayenne, arômes, amidon modifié, colorant : bêta-
carotène, conservateur : sorbate de potassium.Ce produit peut contenir des traces de moutarde. \\

\bottomrule
\end{tabular}

```

1.6 Analyse du contenu des pièces jointes téléchargées

On peut faire une estimation des pièces jointes dont les textes sont extractibles. On commence simplement par lister les pièces jointes relatives à la ground truth qui ont été téléchargées.

```
[5]: p = Path('..') / 'ground_truth_to_del'
list(p.glob('**/*.pdf'))
```

```
[5]: [PosixPath('ground_truth_to_del/1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0111c5f2-f00b-4fba-a266-716b3909f4b5/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/026ab402-d218-432d-98f8-05641dadcc48e/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/00debff6c-51b4-4aa5-a6f6-9ce853e4f411/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/00debff6c-51b4-4aa5-a6f6-9ce853e4f411/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/1929e781-ca8a-4942-9f68-a7cc639f182c/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0c6e3b79-1260-4ff9-ad9b-3d44cf3b93ca/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/05fa67dc-01e6-4f13-9aea-87801a96ce3c/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/05fa67dc-01e6-4f13-9aea-87801a96ce3c/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/1c9701d0-24fd-4563-b4aa-5a9b91a6f4d5/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/1c9701d0-24fd-4563-b4aa-5a9b91a6f4d5/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/22dd5f03-d569-471e-ad93-d41d155dd83d/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/22dd5f03-d569-471e-ad93-d41d155dd83d/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/02569dca-2c03-477d-88c4-18be0656501a/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0c011c3b-c853-4772-8a8d-d3cbf0f687cb/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0c011c3b-c853-4772-8a8d-d3cbf0f687cb/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/48287b28-86f1-4b48-a245-2e32a071a80f/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/48287b28-86f1-4b48-a245-2e32a071a80f/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0a062092-0ecc-47ad-91e0-6f1264945b9d/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0a062092-0ecc-47ad-91e0-6f1264945b9d/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/100c3211-9dc2-48e9-a2d6-0a7384b8ab52/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/2e1cc245-640a-4606-9a5f-b10946b713f3/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/244e14b8-8291-4315-8ca8-53fa85cf23f6/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/04c269e6-4945-464e-b96c-25c2db7fd4f6/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/04c269e6-4945-464e-b96c-25c2db7fd4f6/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/00a73829-0c98-4cc3-8def-3fa23db75d61/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0a063984-09db-4a1e-9cf7-5e24e7344f88/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0a063984-09db-4a1e-9cf7-5e24e7344f88/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/1322376b-b265-43b4-aabb-8db866e95c59/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0b032b82-46e0-42e2-95ea-e23eab4eba86/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0b032b82-46e0-42e2-95ea-e23eab4eba86/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0a8990fd-e183-4090-873c-9938213a7304/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0a8990fd-e183-4090-873c-9938213a7304/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/22cad046-2fc8-4fa3-a107-931940eeaa68/FTF.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/22cad046-2fc8-4fa3-a107-931940eeaa68/Etiquette.pdf'),
 PosixPath('ground_truth_to_del/0be5ad15-7d67-450c-86ff-7c01cbab6473/FTF.pdf'),
```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/0be5ad15-7d67-450c-86ff-7c01cbab6473/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4ebddd6c-9133-4775-bffd-4663605ecfbf/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4ebddd6c-9133-4775-bffd-4663605ecfbf/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/02a69b7d-6e93-455a-b96a-ebfdf855c6d9/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/45ae52df-63de-4ce6-8fa0-4906c2803cbf/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/02b82a6e-a117-4f2d-9cc2-eea3da1197ad/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/02b82a6e-a117-4f2d-9cc2-eea3da1197ad/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/149bccae-7e12-456d-9ad0-f1457413b43e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/149bccae-7e12-456d-9ad0-f1457413b43e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/125e2f84-cbd9-4791-9921-b3d4ca5b11a4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/125e2f84-cbd9-4791-9921-b3d4ca5b11a4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/32ac61fe-a3c2-4505-9ceb-8c736416757b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/32ac61fe-a3c2-4505-9ceb-8c736416757b/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/01e050d14-0db5-4d1f-abe5-e362b0d6f430/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2810842-30dd-443c-93d4-4dd5df000a88/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/14d6a5a3-8bc2-4f5d-bb34-e5d8672cb879/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/14d6a5a3-8bc2-4f5d-bb34-e5d8672cb879/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/11a83eff-a28f-4ec4-9bb3-b336f3678939/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/11a83eff-a28f-4ec4-9bb3-b336f3678939/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/15ad3194-90d5-4adf-9be2-2e8df66932a5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/15ad3194-90d5-4adf-9be2-2e8df66932a5/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/11019003-a800-4b3a-928a-9a0690f03fae/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2c5ee725-e96c-4fae-b6b8-40346ca7e07e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4f2b1a1d-2209-4edf-9a61-e1dc07851729/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4f2b1a1d-2209-4edf-9a61-e1dc07851729/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3076fdbd6-0237-4c00-8682-f80b7548e6d4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3076fdbd6-0237-4c00-8682-f80b7548e6d4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/092bf667-1b90-4f8d-96bc-43a55f639600/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/092bf667-1b90-4f8d-96bc-43a55f639600/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/19962287-c922-4101-b780-05c1ade60515/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/19962287-c922-4101-b780-05c1ade60515/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/15881feb-7045-40d7-968f-7931fb47f3c3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/15881feb-7045-40d7-968f-7931fb47f3c3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/19b5d0e3-b127-4092-9b59-b6e8027a0819/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/19b5d0e3-b127-4092-9b59-b6e8027a0819/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0992f070-d0a7-4e90-8d3c-ecbf0c98ade0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0992f070-d0a7-4e90-8d3c-ecbf0c98ade0/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/53e8aad3-3a56-417e-b408-2bba685810ec/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/53e8aad3-3a56-417e-b408-2bba685810ec/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/26802761-5cd1-4242-9ee4-a479d1078f68/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/298053ff-a315-4099-9d2f-eca842508bb3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2cb689bd-1e39-4a63-bcde-4669741505c1/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2cb689bd-1e39-4a63-bcde-4669741505c1/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2cd5567a-bee6-46f2-a4bd-19d2b42ec001/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2cd5567a-bee6-46f2-a4bd-19d2b42ec001/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/29e1fb47-6399-4c5f-af77-670efb956cff/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/29e1fb47-6399-4c5f-af77-670efb956cff/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0da4b0fb-6d0c-4c6f-9b03-53164c5d8a2a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0da4b0fb-6d0c-4c6f-9b03-53164c5d8a2a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/38f8155f-6bb8-422e-ada2-d0a5c8e88441/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/38f8155f-6bb8-422e-ada2-d0a5c8e88441/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1f835883-dbcd-4382-8a0b-e6fd2573218e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/197fee12-be3f-4d33-8b0c-c1d0ba19676a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/197fee12-be3f-4d33-8b0c-c1d0ba19676a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2130ca8e-2e65-4b6c-9565-cf632171b985/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2130ca8e-2e65-4b6c-9565-cf632171b985/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/25d86724-04a4-4366-acc5-253903585d5c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/25d86724-04a4-4366-acc5-253903585d5c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/550758b8-b60c-441d-a5b1-63c21788cd02/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/550758b8-b60c-441d-a5b1-63c21788cd02/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/02c7e9c8-2013-4fb2-b974-a796fc34bd66/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/131be880-9b1d-431f-bee9-2457085d395d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/41e97cfe-b706-4892-b17a-c4487b5dd064/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1e15f399-f050-4adf-b9b6-d48304ad7479/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1bc3e6a1-69fd-4153-86c0-1c07be001387/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2dc151f7-9d2a-4cc9-aa6c-8b89c7abb5ee/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0b97d339-6eb7-4ea6-9751-47a54eaf74c5/FTF.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/1d34af67-1d8b-4919-a6ef-50e5551c3083/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/42f765ff-4b6d-4cb6-a11c-0e0e4aa975da/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/42f765ff-4b6d-4cb6-a11c-0e0e4aa975da/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3eac86f3-abe6-4da3-b292-32133b463538/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3eac86f3-abe6-4da3-b292-32133b463538/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/04aaf9f1-fd47-4771-a069-40ef8aea6afa/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/04aaf9f1-fd47-4771-a069-40ef8aea6afa/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/60dc13af-c086-4c62-b8f2-e151cf37573a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/05a99af9-9ee7-46d6-9ad9-2708d856869f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/05a99af9-9ee7-46d6-9ad9-2708d856869f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/076c4376-b56c-4aea-ad0d-d22e20ed26b5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/689e9b73-e6fd-4828-bae7-c0ea20b71e11/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2e7c56ca-e1c3-4b37-8b5b-e8f1c6b15d25/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2e7c56ca-e1c3-4b37-8b5b-e8f1c6b15d25/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/30c7d834-60a6-47ee-b4c1-fcc0522958f6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/30c7d834-60a6-47ee-b4c1-fcc0522958f6/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/27e61b5a-9b04-487f-80bb-8364d7e51730/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/27e61b5a-9b04-487f-80bb-8364d7e51730/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1327ed8d-8649-4c96-ad36-6cbab2e758fb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1327ed8d-8649-4c96-ad36-6cbab2e758fb/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2e0dbfcf-e2c1-478d-a46f-fcccd2cd7871a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2e0dbfcf-e2c1-478d-a46f-fcccd2cd7871a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/67f0bf07-73f6-42ad-a744-1dd68867410a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/67f0bf07-73f6-42ad-a744-1dd68867410a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/219dee1e-2ffb-4ed7-98f1-18e60082248d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3fd073bb-a4a2-46fa-819c-0136316bf2b0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3fd073bb-a4a2-46fa-819c-0136316bf2b0/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/322b1c1e-a071-443b-8a51-ac7e85fb8d48/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/322b1c1e-a071-443b-8a51-ac7e85fb8d48/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/000000a9-630d-4926-bfe0-ae2b381086c2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/000000a9-630d-4926-bfe0-ae2b381086c2/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/25d13244-0f2f-40ef-9fd7-81fe42ce51a8/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/25d13244-0f2f-40ef-9fd7-81fe42ce51a8/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/13d6546c-40a8-44f0-880f-040bc0432214/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/13d6546c-40a8-44f0-880f-040bc0432214/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/273ce11f-6613-4ed7-a0cd-557fe22607d3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/273ce11f-6613-4ed7-a0cd-557fe22607d3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/40a3a41b-13d2-4d4f-a2db-d0402c58a237/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/26a802e8-434b-40ed-9e46-db95f381bf83/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/26a802e8-434b-40ed-9e46-db95f381bf83/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0c35ae62-0106-467e-8120-62de6388e069/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/69b8d433-ab6d-4234-a9dc-cd85e9adc4cd/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/69b8d433-ab6d-4234-a9dc-cd85e9adc4cd/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6bbc4cc6-a945-4689-880a-9d1f771a39a0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6bbc4cc6-a945-4689-880a-9d1f771a39a0/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3ba0fde6-fa1d-4f80-a0f2-82764a918415/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3ba0fde6-fa1d-4f80-a0f2-82764a918415/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/20e25e6c-5476-4ef4-bf38-66e7a171f2e7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/20e25e6c-5476-4ef4-bf38-66e7a171f2e7/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/50b11cd7-3ff5-4477-a934-ec42bb875833/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/18e1d863-b0be-4a62-97b6-c2245d525300/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/07219ad0-57a9-4ffd-a75c-64141a9ad8c5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/07219ad0-57a9-4ffd-a75c-64141a9ad8c5/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/434872d4-c0ae-4617-95e9-e2e3164e0c86/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/451f5c8e-71df-428f-9a22-b93d75bec151/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/451f5c8e-71df-428f-9a22-b93d75bec151/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/27b7340a-f561-4c9d-9e3e-e3bec8444ac7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/27b7340a-f561-4c9d-9e3e-e3bec8444ac7/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2f2baaf2-2c4d-4b6b-90ce-f4e5036695f4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2f2baaf2-2c4d-4b6b-90ce-f4e5036695f4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0cce54bb-25d4-44d4-b288-9c90a3095010/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0cce54bb-25d4-44d4-b288-9c90a3095010/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/49428283-104a-4092-966f-07b974112836/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/25c9c49d-aae8-4d71-b210-3f35009ef278/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/25c9c49d-aae8-4d71-b210-3f35009ef278/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/32c98c8d-e91f-4220-aaac-b36f04155cc2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/32c98c8d-e91f-4220-aaac-b36f04155cc2/Etiquette.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/82307cf9-358e-4171-8f0c-2f208db137bc/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4e42c18f-a60f-4289-aef6-3123dde4315b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/46a60365-334f-42e1-8680-a093d189a5c3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/46a60365-334f-42e1-8680-a093d189a5c3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/27ee0827-7fc6-4729-8743-04b20cef7538/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2638e812-6885-414e-b305-8d58e6e926fd/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2bf4277e-2f57-4fe9-b15f-8e91b0c93d3b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0ae99429-81c7-484b-b346-7258c8171e6a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/15b4f659-1180-485e-bfeb-b3b8874cb36d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/15b4f659-1180-485e-bfeb-b3b8874cb36d/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/42113a2e-dc24-429f-8e8b-1bf047cec24f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/49c2ad64-f922-450f-a40e-9d74c8931bc1/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/49c2ad64-f922-450f-a40e-9d74c8931bc1/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/309d18c7-e7bd-4b4b-b56e-118dc4747ec/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7d329752-38dc-44f7-b078-52d08a601d0f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7d329752-38dc-44f7-b078-52d08a601d0f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0f99e057-ea63-4388-8445-6ea7363a4d47/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/0f99e057-ea63-4388-8445-6ea7363a4d47/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6c07fd47-116d-4531-a164-d4f4040f212e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/160228a5-239f-4429-8efa-4ad3be0fcd57/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/160228a5-239f-4429-8efa-4ad3be0fcd57/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3f3ef2e9-da15-45d6-bdf3-0dfd7b19c767/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3f3ef2e9-da15-45d6-bdf3-0dfd7b19c767/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4c4e18bc-bcfa-4a88-b6aa-a84c6e85a1c2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4c4e18bc-bcfa-4a88-b6aa-a84c6e85a1c2/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/17309800-4d7c-47e1-85fa-9cf8ae2bb621/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/17309800-4d7c-47e1-85fa-9cf8ae2bb621/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/31a3bf71-261b-44f1-85cc-483c31e9d419/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/20d90cae-b0e0-479d-99f8-cb1bfff4ddad7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/20d90cae-b0e0-479d-99f8-cb1bfff4ddad7/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/60918355-2b47-44a5-9e22-1bbdcbb05303/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/53cf5759-1acf-441c-a21c-aa40e8d968f4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/49662aea-bbc0-4b2c-b37a-4aab42aaaf1b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/49662aea-bbc0-4b2c-b37a-4aab42aaaf1b/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/330a43f2-8093-4331-a799-6f45f4484f38/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/330a43f2-8093-4331-a799-6f45f4484f38/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4abc922f-2486-4281-8c8e-7a9f7de5e03b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8c147f0a-2388-4b1a-ac4a-51febcb602278/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1630ce16-2dac-4a53-8392-1d926f30cfe7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/30374c15-6ad7-4c36-b589-4f3e5392b7d2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1a10fad3-dd3f-4dac-956c-d5b08c467df2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/14ca0c03-51fe-4e64-ad35-dda02886edd7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/14ca0c03-51fe-4e64-ad35-dda02886edd7/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/350af4b5-8de5-41cc-857c-c9a640af7068/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/350af4b5-8de5-41cc-857c-c9a640af7068/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3fb2b967-5f30-4698-8e65-02a5bd1b73dd/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3fb2b967-5f30-4698-8e65-02a5bd1b73dd/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/357780c6-5fe4-4329-87f4-6783fc4656ce/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/357780c6-5fe4-4329-87f4-6783fc4656ce/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/34a97260-e036-4dd4-a23d-bbab0bd4339c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/34a97260-e036-4dd4-a23d-bbab0bd4339c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/50c8ae3f-e589-4194-8ade-3305af661f89/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/50c8ae3f-e589-4194-8ade-3305af661f89/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8c764293-ba0a-4103-8465-23a4f5eff7bb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6dd82dd2-91fc-44f6-b50c-1d5df25475d4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6dd82dd2-91fc-44f6-b50c-1d5df25475d4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2faae9e1-c7d0-490d-9636-91eb60f4dc5e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2faae9e1-c7d0-490d-9636-91eb60f4dc5e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4c04d80a-1f91-4c80-a6cd-4baea44c7ae1/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/194419d0-d9f2-4799-81ac-d9e3aa77fd27/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/194419d0-d9f2-4799-81ac-d9e3aa77fd27/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/93a2a28e-1ce3-4dc5-b176-4bc04d8c4e7e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/93a2a28e-1ce3-4dc5-b176-4bc04d8c4e7e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2247f845-90bc-4e18-91a1-3746a849abdb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2247f845-90bc-4e18-91a1-3746a849abdb/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4e2d4896-cd72-4fdf-b96c-e88da0ed65a5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4a9ffba0-fe45-4480-baf92c9d8a7ef27/FTF.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/509bf984-f920-42a9-963f-1dec33f62b29/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/36433128-b2c2-47e4-b735-f4a78acee4a8/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/36433128-b2c2-47e4-b735-f4a78acee4a8/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/543ba5a9-c8dc-40cc-b8d8-f7acb88e38ed/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/543ba5a9-c8dc-40cc-b8d8-f7acb88e38ed/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/65bd9493-e7d5-4cb6-be09-5013874edb2e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/210fb9db-e28c-4e45-853c-29ef31e1a492/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/353afc3a-8fac-4114-bf61-b7a48f65a9ba/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/346dbe48-c849-4ff9-b4e3-3255e1c07516/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/346dbe48-c849-4ff9-b4e3-3255e1c07516/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6181934e-84b3-47cc-afb2-e5a63e424556/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8c387fb2-80f8-4a78-90e5-23120a26849f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8c387fb2-80f8-4a78-90e5-23120a26849f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/36271221-0c81-4cde-b343-0a5ae772bb85/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/36271221-0c81-4cde-b343-0a5ae772bb85/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/920c062b-5c0d-47a7-8ccb-4a982e8f69ba/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/920c062b-5c0d-47a7-8ccb-4a982e8f69ba/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3e6b9803-e32d-4152-82a8-e42213f23528/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/247e3d71-60ed-4cda-8faf-8600cb9e1ffc/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5075bdf8-5bb7-4f17-9a1a-19f6b284af96/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1f785e1c-4893-45a8-8c3f-7fd77c29e977/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1f785e1c-4893-45a8-8c3f-7fd77c29e977/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6b873d7d-0082-4d92-be34-b35d012fac16/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a30ac485-5444-4105-a4b3-cad6b578ac44/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/59b9ef51-b664-47fd-bb29-3abf5625dc27/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/59b9ef51-b664-47fd-bb29-3abf5625dc27/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/57877d62-ace0-44ad-81bf-ed63b7a37877/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/99635842-8237-4296-89a7-27d8a31c2485/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/337085e0-4d69-4b74-8dc6-16ebe9be2f71/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/337085e0-4d69-4b74-8dc6-16ebe9be2f71/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/44c7c329-23f4-4337-b280-aa0dc5d6944f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/3b6cac59-060c-48ff-b38d-bf2c039d45a1/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/354ac61a-2ee4-4040-ac9f-19ba20bbc0b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/354ac61a-2ee4-4040-ac9f-19ba20bbc0b/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/56cee616-2687-487c-ae3e-a5f5bcd5c8eb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/56cee616-2687-487c-ae3e-a5f5bcd5c8eb/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1c9dd33d-86df-44ad-9c56-e5c773f0503f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/1c9dd33d-86df-44ad-9c56-e5c773f0503f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4f084a5d-06c1-4f51-a3df-a6966467cd13/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9c5fafc6-b8e9-4259-a847-3888e2f63302/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9c5fafc6-b8e9-4259-a847-3888e2f63302/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/55e3353d-b1aa-4bb4-bdb8-8cfab431a5b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/55e3353d-b1aa-4bb4-bdb8-8cfab431a5b/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5c6c9d6d-542c-4f22-9731-5f9a78337808/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5c6c9d6d-542c-4f22-9731-5f9a78337808/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6cfe21c5-c2a4-4fb0-95f4-e83b1e4c52bd/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6cfe21c5-c2a4-4fb0-95f4-e83b1e4c52bd/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/71224717-db75-49cf-a6fd-17b7be2a4c0c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/91e56966-5e1b-478c-9a21-ed95ac5a1f1e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/36673905-c961-41cd-81c3-dc5346a91188/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/327bee17-4b4e-4bbb-a357-23969466d458/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6b841ff4-f060-4c1c-b4aa-ca0dbc8b580f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6b841ff4-f060-4c1c-b4aa-ca0dbc8b580f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/528e0d02-f2c4-4e9c-abc0-3e995e710fe3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/528e0d02-f2c4-4e9c-abc0-3e995e710fe3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/37015ff1-f6ae-474a-9371-3fa09c083946/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/37015ff1-f6ae-474a-9371-3fa09c083946/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/480b5e3e-ebae-49e9-b0d9-9e320bd5b0e0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6c441199-d8f5-4b72-baac-7365dbb1ca1e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6c441199-d8f5-4b72-baac-7365dbb1ca1e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/40d3743b-9fa5-4d3b-9a9f-291fc03371a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/40d3743b-9fa5-4d3b-9a9f-291fc03371a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/52e7af3-1cc7-4352-a637-375634317263/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/52e7af3-1cc7-4352-a637-375634317263/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a4b7ddcf-6add-4599-b27f-b09a633cf5a0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/76ccde5e-20b2-4003-8956-56c412e77577/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/76ccde5e-20b2-4003-8956-56c412e77577/Etiquette.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/58f0adec-3b79-4e4a-b17e-01831bef8007/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/58f0adec-3b79-4e4a-b17e-01831bef8007/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/2a94de43-bb23-428f-bee4-9fbe94e5f101/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/50bf4229-ebff-481d-8bbf-2f2e218b62bf/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/50bf4229-ebff-481d-8bbf-2f2e218b62bf/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4228e795-15a5-46e1-bff8-28f7ddfc0a2d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4cbab858-9753-4eaf-9133-b2fe65a746bb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4cbab858-9753-4eaf-9133-b2fe65a746bb/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/433368e8-0dff-45df-836c-1537f6980b09/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/734f6ec1-a195-4b2f-8b92-6036a87c21d6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7560a4e3-f77-4977-b794-2b383fc0ac2d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7560a4e3-f77-4977-b794-2b383fc0ac2d/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4ead23e7-e7c1-42b6-8cca-4b3176aae494/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4ead23e7-e7c1-42b6-8cca-4b3176aae494/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b03fd457-359a-43b0-bf12-3600ab33273a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b03fd457-359a-43b0-bf12-3600ab33273a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b1bf8df1-23c3-4b28-b609-0721cf0ecde2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5e973636-5c0e-4919-9223-ec5335ff19ce/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5e973636-5c0e-4919-9223-ec5335ff19ce/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/48bbc56d-563d-4e76-a07d-600d812605f3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/48bbc56d-563d-4e76-a07d-600d812605f3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5931aecc-fa96-45a1-9ff6-e039365bc2cf/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5931aecc-fa96-45a1-9ff6-e039365bc2cf/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/613e730b-c787-44f5-aaaa-008f94e595c4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/613e730b-c787-44f5-aaaa-008f94e595c4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/70ea16bc-a683-47cf-b260-b8b6bcd9818/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7106ae76-4234-488b-bd3f-91d86b5a851b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/64fcc771-b750-4cf1-ad96-cb2c0f0cd7a2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/31e8646c-aa62-4b70-84c3-5445af1d0c5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/31e8646c-aa62-4b70-84c3-5445af1d0c5/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4750ea5e-29ba-4967-8cd6-cd8b5a63edec/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4750ea5e-29ba-4967-8cd6-cd8b5a63edec/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7dc6655c-9c78-48da-8aa2-15f63bbcde02/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7dc6655c-9c78-48da-8aa2-15f63bbcde02/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5e289fdf-adeb-4421-b472-c6d9fb7786c3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5c5b0c6a0-0be0-4fd7-9666-bbb691718073/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5c5b0c6a0-0be0-4fd7-9666-bbb691718073/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4575534d-3065-405f-8be3-fe79e9f71e40/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4575534d-3065-405f-8be3-fe79e9f71e40/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5cdbae3e-f495-4112-bcea-63e97eceed97/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/77941f87-4e69-4441-bf8b-7d9a14e9675d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5795ef7f-2160-4c8a-954e-71e6904eb44a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b4a91b86-6b0c-43ad-b14c-431c9144e6cf/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b4a91b86-6b0c-43ad-b14c-431c9144e6cf/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5a9d851f-34e4-4a53-a162-1e31da8782fb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5a9d851f-34e4-4a53-a162-1e31da8782fb/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7b4b2030-63f3-416c-b3a7-b20204a748ef/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7b4b2030-63f3-416c-b3a7-b20204a748ef/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/739457ba-df36-4c6e-a07a-ba04708aa2d6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/739457ba-df36-4c6e-a07a-ba04708aa2d6/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6e0567db-47c0-49b8-9589-05332599d2e2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6e0567db-47c0-49b8-9589-05332599d2e2/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/83b3d811-83df-4b11-ab96-46e34b895d5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/83b3d811-83df-4b11-ab96-46e34b895d5/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/66d06c78-276a-4988-927b-8ea3f9aeee4c6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6a137b2b-1fc5-4979-8267-1b75e5e83d2e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/80980681-f722-409e-9365-f9fe2cc42c41/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/80980681-f722-409e-9365-f9fe2cc42c41/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b96f8d92-e322-4109-8c12-65e6c735b305/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/69445ef4-ae14-4f74-b9f7-122234fc6832/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/69445ef4-ae14-4f74-b9f7-122234fc6832/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b70ed045-57ec-497d-bf18-af14fbbe955/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b70ed045-57ec-497d-bf18-af14fbbe955/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7bc91203-9fcc-4196-9272-cce06003af8e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/81caa29a-9555-4186-927d-d2655ef703f1/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/81caa29a-9555-4186-927d-d2655ef703f1/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b340b56a-d41c-41a2-ad33-2ba068a8e25d/FTF.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/8ed11887-e517-4789-b209-a55e1863b448/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8ed11887-e517-4789-b209-a55e1863b448/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b3d7d0a3-4bbf-410d-98f3-1c1e77b36ff8/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5dec11b2-998f-4d8a-abb3-d90c54bf450f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5dec11b2-998f-4d8a-abb3-d90c54bf450f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7be3a43d-8831-4fc9-99aa-dd14e6f6cd14/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/71f0f1e7-2479-453c-891d-5fb606cede0a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/71f0f1e7-2479-453c-891d-5fb606cede0a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/37414f17-d8e2-4e48-968a-89ae5447a3a7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/37414f17-d8e2-4e48-968a-89ae5447a3a7/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/492a794f-6fee-4cc0-b997-d4df71590c2f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/492a794f-6fee-4cc0-b997-d4df71590c2f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/67e19102-1797-4f87-a4dd-1e9aed6d72cb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a096d6b7-872d-4595-a1ae-7a264075375e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6857bda9-20d7-430b-b4db-4e0a53629d48/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6857bda9-20d7-430b-b4db-4e0a53629d48/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8096226d-b553-4d19-9103-906ce5681f5e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6a7a36d7-dbd6-49bb-88cc-f3481bc4835c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6a7a36d7-dbd6-49bb-88cc-f3481bc4835c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/78bc67de-868d-4bfa-8ad8-ccb48e8536cd/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/78bc67de-868d-4bfa-8ad8-ccb48e8536cd/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/567b8f78-f542-4dc4-9221-69818ddecda5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/88c2830c-1fd8-46fb-a004-559c7bb7eb41/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5d7ad3d0-8a88-45d9-804b-21adaca086a1/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/5d7ad3d0-8a88-45d9-804b-21adaca086a1/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b81e2160-01a0-4ad3-8c8e-312222e4ec6a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e5e297a-1c21-4f37-851f-d5102c6cbbf2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e5e297a-1c21-4f37-851f-d5102c6cbbf2/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/beb14373-60c2-4585-963f-412baef18df6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/beb14373-60c2-4585-963f-412baef18df6/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bac7db53-f887-4a02-b053-d498e070970d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bac7db53-f887-4a02-b053-d498e070970d/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8230db40-e470-41cf-8b58-56346f898f60/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8230db40-e470-41cf-8b58-56346f898f60/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6de6d561-d182-40c8-99c5-c720f5e1a134/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7cef5ce6-5fb7-4562-926d-da66fe25b77c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7cef5ce6-5fb7-4562-926d-da66fe25b77c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/89c23d8c-09b1-4aaa-abc9-f1b5034a1995/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/60f12f53-8edb-4321-962c-a6085f00260c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/60f12f53-8edb-4321-962c-a6085f00260c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/71e44ced-1093-48a4-9cb0-8a3ef60a5634/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/71e44ced-1093-48a4-9cb0-8a3ef60a5634/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bcc8b13e-ecdd-405a-a59e-4a50f40cdb4f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bcc8b13e-ecdd-405a-a59e-4a50f40cdb4f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7fd81ebe-8140-4fa5-9cd3-70246b314017/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9c974127-70ac-4af5-ae03-143b198de045/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9c974127-70ac-4af5-ae03-143b198de045/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c014e0bb-296e-4e54-8d9e-0a85abfdee24/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c014e0bb-296e-4e54-8d9e-0a85abfdee24/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e51b4dc-349f-4cf6-9810-ad9057a86512/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e51b4dc-349f-4cf6-9810-ad9057a86512/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7fe8681e-07d3-4bc0-95f9-8b987e63d958/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7fe8681e-07d3-4bc0-95f9-8b987e63d958/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4a005925-14ba-4e3d-be17-5c2d12f93854/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8db71cc9-7d65-4af9-944c-75289cf11ff9/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8db71cc9-7d65-4af9-944c-75289cf11ff9/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8bda6efa-40ac-4ee0-b88f-639881ce46f0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8bda6efa-40ac-4ee0-b88f-639881ce46f0/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8b1d68b6-28f1-4d08-8669-55d2ec75b177/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8b1d68b6-28f1-4d08-8669-55d2ec75b177/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6f95c8aa-4047-4715-a12e-865fd6b78116/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7f45cb4e-e7e9-4688-ae7f-e3ecfcf04955/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7f45cb4e-e7e9-4688-ae7f-e3ecfcf04955/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/96bb11da-fd24-410d-b0ce-5910c0afdf583/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/96bb11da-fd24-410d-b0ce-5910c0afdf583/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/893dfedc-4757-48e4-9fb4-d9406a3eeffd/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/893dfedc-4757-48e4-9fb4-d9406a3eeffd/Etiquette.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/c2bd1bbc-eef8-4651-a5a2-1698d3946f97/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c2bd1bbc-eef8-4651-a5a2-1698d3946f97/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ab072de9-3f14-4123-9f48-96526fca6c56/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ab072de9-3f14-4123-9f48-96526fca6c56/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/788b79c1-7c76-437b-8efd-6236719ef581/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/788b79c1-7c76-437b-8efd-6236719ef581/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7bb00c28-475c-439b-850e-934523586183/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7bb00c28-475c-439b-850e-934523586183/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/53c960e0-44c1-45f4-8c7d-14bf0e0f9320/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ad79138e-76b3-4c61-9f99-274f37106b5d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ad79138e-76b3-4c61-9f99-274f37106b5d/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/63cdfed5-ac3c-40dd-ba18-cb6c2fcfc720/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/63cdfed5-ac3c-40dd-ba18-cb6c2fcfc720/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bdb32964-19a8-428e-96b6-d154cf75c21e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bdb32964-19a8-428e-96b6-d154cf75c21e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/839b3c90-8ba5-43e9-9ef1-c8df822c32ad/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/839b3c90-8ba5-43e9-9ef1-c8df822c32ad/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8a29bd5b-af54-4aad-92ec-be412aa23762/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8a29bd5b-af54-4aad-92ec-be412aa23762/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/67eefe23-cf12-467d-b29c-a3f5cd83b6c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e7c1d8f-4fda-4887-a586-bfd1a7c602ef/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e7c1d8f-4fda-4887-a586-bfd1a7c602ef/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a5798100-3aa4-4379-a135-47f1db0c71c6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a5798100-3aa4-4379-a135-47f1db0c71c6/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a2231e61-2af0-455e-8d9e-4829fb07fc95/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/738a965a-d13e-41d7-9abd-cc57057f09bc/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/738a965a-d13e-41d7-9abd-cc57057f09bc/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4e0f9670-6b07-44ba-b090-0adb00fa3e52/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/4e0f9670-6b07-44ba-b090-0adb00fa3e52/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/caeeba53-d36d-4c6a-9bb2-01453d676a8a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/caeeba53-d36d-4c6a-9bb2-01453d676a8a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7f21e89e-0d2e-4964-9c48-77be40d1da23/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7f21e89e-0d2e-4964-9c48-77be40d1da23/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c0367c75-f8a0-483e-b8c2-6aeedd9db67f7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9ae869e-8b7d-4aa0-b8e1-b2f04ab93619/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/83e87248-e70a-4380-9740-d9e3a3c5a8a6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/83e87248-e70a-4380-9740-d9e3a3c5a8a6/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8ba80236-7350-47e5-ba91-4f233356accb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8ba80236-7350-47e5-ba91-4f233356accb/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a7390dc4-26ca-4088-935c-e7f64e2d7992/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a7390dc4-26ca-4088-935c-e7f64e2d7992/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a1b06a39-74aa-4cd2-9710-c5be4b94aa49/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a1b06a39-74aa-4cd2-9710-c5be4b94aa49/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bf72f2fe-4d69-495b-91e5-b47fa1d479c1/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bf72f2fe-4d69-495b-91e5-b47fa1d479c1/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b8e69083-7e07-47c1-abc5-58e232aa1993/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c2ec5b62-ad27-431e-ab73-01f825d281d3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c2ec5b62-ad27-431e-ab73-01f825d281d3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ca5ff900-9b29-4199-8038-c035b2f6cd10/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ca5ff900-9b29-4199-8038-c035b2f6cd10/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/58d5b983-2e5d-4c55-8302-1c7d8527c90f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7b506f91-9fbe-41ea-a2d3-a884ea8cbf0e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7b506f91-9fbe-41ea-a2d3-a884ea8cbf0e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b2f92312-662f-4de4-81b8-5d942a787147/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/863f940d-68e0-46e5-801d-61eb3f6a198a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/863f940d-68e0-46e5-801d-61eb3f6a198a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/968e17f6-d12b-4044-b09e-09d207363969/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/90071ca9-6ebd-472e-aae1-10b75115ed5d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a88c4d42-c6dd-4625-bafb-b9c7538774fe/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a88c4d42-c6dd-4625-bafb-b9c7538774fe/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c4afdf49b-aac9-4071-a168-d0ba79ab93e6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c4afdf49b-aac9-4071-a168-d0ba79ab93e6/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9a4c3a22-1b37-40fe-8125-bd894beb666c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9a4c3a22-1b37-40fe-8125-bd894beb666c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/af64570e-5db8-4725-9ab6-abb6b64a352a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6dfae8fd-6111-4a57-862e-c20a39a195e0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6dfae8fd-6111-4a57-862e-c20a39a195e0/Etiquette.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/b5070184-c3d7-4bfe-b9ec-fb4a736078e9/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b5070184-c3d7-4bfe-b9ec-fb4a736078e9/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c9cb10ba-8e0e-4cd6-95c3-0384492e16a2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c9cb10ba-8e0e-4cd6-95c3-0384492e16a2/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b0a36564-0484-4dbd-a650-fb47dc4479d4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b0a36564-0484-4dbd-a650-fb47dc4479d4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6bcfefa9-ad6a-455f-8082-a62ec93fbfed/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/6bcfefa9-ad6a-455f-8082-a62ec93fbfed/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a7b44e3a-f21a-48e3-b795-df68fd0abbfc/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cfa42938-99ff-4cd0-a17f-eba8e02b80bc/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cfa42938-99ff-4cd0-a17f-eba8e02b80bc/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e8b62fd-aa70-48ce-8327-8273de0953fc/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e8b62fd-aa70-48ce-8327-8273de0953fc/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/983acaaa-5ecc-436c-9337-559445b5d574/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/983acaaa-5ecc-436c-9337-559445b5d574/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b561ec1e-619d-45cb-8187-6c34b72e5709/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b561ec1e-619d-45cb-8187-6c34b72e5709/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c37a1706-b948-4715-a32d-b2f6d2713090/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c37a1706-b948-4715-a32d-b2f6d2713090/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b3e30acc-1c11-454d-b961-b722176ddbaa/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8260bf89-a518-4db1-83c0-2cd0c6c7ec31/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8260bf89-a518-4db1-83c0-2cd0c6c7ec31/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e39f272-8661-4849-ae00-fae4f9d3b8f4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8e39f272-8661-4849-ae00-fae4f9d3b8f4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/782ced59-6480-40df-8ed9-7481326cb36e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7894f932-cb83-46b8-bea2-ea8ea9406cdc/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7894f932-cb83-46b8-bea2-ea8ea9406cdc/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8ea164ed-0cdc-4411-bb6e-5f2829380fde/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8ea164ed-0cdc-4411-bb6e-5f2829380fde/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b39c6669-4c36-485c-b8a7-9443eeb13d21/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b39c6669-4c36-485c-b8a7-9443eeb13d21/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c87e2024-93ea-4ee9-b44c-4f0342547e15/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c87e2024-93ea-4ee9-b44c-4f0342547e15/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b86530a4-de47-494a-8a6b-6dcf16941c19/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b86530a4-de47-494a-8a6b-6dcf16941c19/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b9b0b026-46e2-4a0c-a825-1644c2a7d62f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b9b0b026-46e2-4a0c-a825-1644c2a7d62f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/78f66d90-aeab-4f15-8130-0c418955b79a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cb015766-94a6-48e0-8fac-78bd5db2728e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cb015766-94a6-48e0-8fac-78bd5db2728e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9c1dcef2-8bca-4e23-b91f-81c62c528c2e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7f0bbe42-b8e2-49a0-ac04-04f65ca87b4e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7f0bbe42-b8e2-49a0-ac04-04f65ca87b4e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cc4680e4-7d20-4a2c-9bec-5c595bfb8526/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b60a24c8-0b3b-4a9f-905a-11429661f10b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b60a24c8-0b3b-4a9f-905a-11429661f10b/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bbff7cc2-9cb3-4749-b999-aa8be91d3ccb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bbff7cc2-9cb3-4749-b999-aa8be91d3ccb/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9926b0bc-dc03-421e-9013-717de629b4b3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d25690a9-3420-407b-9f39-bdac27594020/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d25690a9-3420-407b-9f39-bdac27594020/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dad4dfb5-37a7-4ca3-921b-d687051cf91b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dad4dfb5-37a7-4ca3-921b-d687051cf91b/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9ada31f4-af55-46ce-b1ef-e7288589191d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9ada31f4-af55-46ce-b1ef-e7288589191d/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9bfe7487-3e9d-489c-a42e-8663f3ce473a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9bfe7487-3e9d-489c-a42e-8663f3ce473a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/97927229-25b0-4fa7-9a34-0cf7a48bc6d1/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/97927229-25b0-4fa7-9a34-0cf7a48bc6d1/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cbb0ff54-fd0d-4e56-a87d-5e9d80d71d20/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cbb0ff54-fd0d-4e56-a87d-5e9d80d71d20/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b7a5df3b-42b4-4cde-ae39-18f0e7a5f776/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b7a5df3b-42b4-4cde-ae39-18f0e7a5f776/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b6ea6ae1-4ce2-4cab-8ce3-cbbf3c3ceb57/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bb77c7b0-9c63-4869-9ab1-823ba1158f53/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/707dac16-6545-4cbd-94db-279f0306964f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/707dac16-6545-4cbd-94db-279f0306964f/Etiquette.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/cdd9fa40-2400-4019-aae1-a108a0ab85df/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d4c8d13b-3436-4fac-aaa0-5fb6bcfc512e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d4c8d13b-3436-4fac-aaa0-5fb6bcfc512e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9d5115c2-2d09-4332-8251-4dd0e50062c2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9d5115c2-2d09-4332-8251-4dd0e50062c2/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/97c80844-08c7-45c6-82ac-43ab8a45f2e4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/97c80844-08c7-45c6-82ac-43ab8a45f2e4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bca98605-c6d9-48e7-abcb-ed6ae683e7c3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bca98605-c6d9-48e7-abcb-ed6ae683e7c3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b3c92704-1d91-4d73-a66a-167327e355b2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b3c92704-1d91-4d73-a66a-167327e355b2/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7a435ec1-a768-452b-bb9e-dda2e647c61c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/7a435ec1-a768-452b-bb9e-dda2e647c61c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b9e7afcd-3c0b-411d-805f-a51c4c8436c5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b9e7afcd-3c0b-411d-805f-a51c4c8436c5/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f3b89340-1516-42c3-bd93-a9e9da47af54/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f3b89340-1516-42c3-bd93-a9e9da47af54/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a99724f6-f303-4041-a63f-ad3dc7c529f6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/aa237379-7a35-4fcfd-9225-906222bcf55a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/aa237379-7a35-4fcfd-9225-906222bcf55a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f14c6afc-dac9-4e89-8fec-7ac66627f52d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cfeeb3b22-4088-48e3-89d8-02e78af07054/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/84343728-020d-4ded-ae19-eaf71395756f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ce1ce2e3-d28d-44da-a0f3-df99846904b6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ce1ce2e3-d28d-44da-a0f3-df99846904b6/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c31db91f-753f-4938-8ab6-2923579476dc/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c31db91f-753f-4938-8ab6-2923579476dc/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e8483810-e780-4497-b8a1-a5aa7b5eb36c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e8483810-e780-4497-b8a1-a5aa7b5eb36c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cf01abbe-bf45-4e36-ba64-f4d5b673b361/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c4e2c917-88e6-4f7c-be63-979305c633ac/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dbfc7769-f4d4-4167-99e3-f79f5896bef9/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b919bb22-4f3f-4981-8ba7-5ebce3a53f9b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d4650e67-9bc8-477d-952e-c7d0a1507521/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d4650e67-9bc8-477d-952e-c7d0a1507521/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a67e1ede-379d-499a-af95-50b94fdbd93c4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a67e1ede-379d-499a-af95-50b94fdbd93c4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bb30962c-f1c3-4c0b-a3f0-122928af3573/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bb30962c-f1c3-4c0b-a3f0-122928af3573/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a01039be-eb79-454f-a384-c142d1d80d0c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a01039be-eb79-454f-a384-c142d1d80d0c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d3565933-8ed8-483d-9bcd-177ca1376aa3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d3565933-8ed8-483d-9bcd-177ca1376aa3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/80aa76b6-8fe9-48ea-b33d-56b14cd1107f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/80aa76b6-8fe9-48ea-b33d-56b14cd1107f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b638ab96-427c-4d5f-9a19-74684eec3b8e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b638ab96-427c-4d5f-9a19-74684eec3b8e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8eff65aa-c812-4c63-9d86-91b247e8d6d8/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8eff65aa-c812-4c63-9d86-91b247e8d6d8/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/be0e1b79-7360-4264-8f79-a018c55d9976/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/be0e1b79-7360-4264-8f79-a018c55d9976/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c3e3e0b-4b56-40a0-9721-bfc7c7ec0ac7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cea79935-0f0b-4ee1-bd64-c4528c1d0577/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cea79935-0f0b-4ee1-bd64-c4528c1d0577/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a815ca2b-a478-4262-8555-04d684383eb0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a815ca2b-a478-4262-8555-04d684383eb0/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8885c209-a0b8-47cb-88cf-3a3b99eaecd/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/8885c209-a0b8-47cb-88cf-3a3b99eaecd/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c96f95bb-46ab-475e-a272-7c8116595a96/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a22ecb09-c5ad-44f1-bbcf-22800e37a328/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c6e9b9a0-9dd6-4894-bd10-7dce4c87d168/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c6e9b9a0-9dd6-4894-bd10-7dce4c87d168/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dab3c8e0-7918-4f5c-bd0b-7d9451016f23/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f9da27e6-8d1e-474b-95db-0a8dee4a3f16/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f9da27e6-8d1e-474b-95db-0a8dee4a3f16/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d6c22c1e-596c-407a-a2e3-f42925a6fd8b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d6c22c1e-596c-407a-a2e3-f42925a6fd8b/Etiquette.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/d0aa2c1c-4317-4e5f-8a18-82e56976da22/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d0aa2c1c-4317-4e5f-8a18-82e56976da22/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b475b46b-93f4-42fb-872f-e6a1ca3981df/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b475b46b-93f4-42fb-872f-e6a1ca3981df/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dbecb512-cf81-4b1b-b007-8c86e00baf29/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dbecb512-cf81-4b1b-b007-8c86e00baf29/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fd93a14a-cd9f-413a-89fd-8cb998430bd0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/df964d22-740e-4580-9338-24fd1ec1c61c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bc885cccd-fbfd-41c8-8dd7-9ac5d4749b94/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cfe1ffaa-5b83-43aa-a360-c9a6b97c2de3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e4ba93f3-d844-4b6c-8f98-40e43971b730/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e0a6ed2b-a780-4732-90b8-5201e856bf95/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e0a6ed2b-a780-4732-90b8-5201e856bf95/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f636ba33-394e-47c9-9384-cf973acdf679/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f636ba33-394e-47c9-9384-cf973acdf679/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/aff93d0f-a94c-4e9b-a6ca-d69115e3d2eb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/aff93d0f-a94c-4e9b-a6ca-d69115e3d2eb/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/caac2411-37de-4acc-ba20-16793ce994b2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c623b01e-ed13-4019-b4c4-3801022e997a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c623b01e-ed13-4019-b4c4-3801022e997a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fa661e96-0fbd-4556-a05e-8c214e1fea55/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bc0aa8ac-d655-466e-8218-2ab125161864/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bc0aa8ac-d655-466e-8218-2ab125161864/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dd3034af-995e-46a9-a843-3594d0a016d6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e22b43ec-9483-467b-9ed7-3114ffe07471/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e22b43ec-9483-467b-9ed7-3114ffe07471/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bb97d002-80ee-4b67-84fe-e90dc17b6131/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c9710e1e-2460-404d-8646-d158fe0c47a5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c9710e1e-2460-404d-8646-d158fe0c47a5/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a4b49c76-7a12-444c-bd12-76a29e18a8fa/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a4b49c76-7a12-444c-bd12-76a29e18a8fa/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/86614ab1-35ec-449e-807d-22b5486f0792/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/86614ab1-35ec-449e-807d-22b5486f0792/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fddb2a79-96a7-4de4-80d4-3f8f30e29bb4/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fddb2a79-96a7-4de4-80d4-3f8f30e29bb4/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d4e2059a-d5ff-491a-ab21-990e548a5d64/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bb9fff12-bac3-4032-863e-9059d92f1826/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bb9fff12-bac3-4032-863e-9059d92f1826/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c36d6a1a-7270-4827-b08a-df429ee7d632/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c36d6a1a-7270-4827-b08a-df429ee7d632/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e9e5c115-bdf5-401e-a08f-3a333e5de258/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e011e426-9bfe-4bc7-ae48-250b8627d91d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e011e426-9bfe-4bc7-ae48-250b8627d91d/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f8e45e3d-1b59-4e0b-b829-17691eaef73d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c9c05f33-afc1-4b78-8391-2bcba74887a7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c9c05f33-afc1-4b78-8391-2bcba74887a7/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dad957b1-4be6-4879-8ea2-f071075e538a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e018cf7b-1a4a-41d1-94c6-77094ff00d96/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fd8d7574-7623-45a9-8c10-87d04b2b0116/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fd8d7574-7623-45a9-8c10-87d04b2b0116/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/9e17df34-5dcf-476d-a344-149cd4bb1f3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ed51940f-60cf-45a6-922a-7fee0309e6ed/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/eda2d8db-110c-4c97-a7a0-4ff1f3eff74c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/eda2d8db-110c-4c97-a7a0-4ff1f3eff74c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/df1caa23-9714-4659-803b-33501d64eedad/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/df1caa23-9714-4659-803b-33501d64eedad/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d3a5d9b9-1d0d-4ac8-917c-e1d05954fa21/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b5893ad9-59a8-412d-a88d-4e10617f9e29/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bca406a2-8e27-4229-b3e7-505006f2551d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bca406a2-8e27-4229-b3e7-505006f2551d/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a9403de3-26d5-4461-bbc6-53980b502b99/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a9403de3-26d5-4461-bbc6-53980b502b99/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bf3d495d-550a-4c2d-b06d-c44339cc565a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bf3d495d-550a-4c2d-b06d-c44339cc565a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bdd6a678-5952-4162-9322-bccaf90657be/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bdd6a678-5952-4162-9322-bccaf90657be/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d12dcce0-f2a7-4417-89d3-ee7437d30b84/FTF.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/d41a751b-8a77-4cf0-85f5-a4c23a6459d9/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d41a751b-8a77-4cf0-85f5-a4c23a6459d9/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b7094b50-62d5-4cf2-859d-326b6bcc1a1f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ed183968-fd85-422f-9b0b-756c0d80be85/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/99ef557a-2e7c-481c-a7b0-6cfa69968ccf/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/99ef557a-2e7c-481c-a7b0-6cfa69968ccf/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f53d1e57-aef7-45a3-8cdc-d36d044384d0/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f53d1e57-aef7-45a3-8cdc-d36d044384d0/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ed969c94-33a2-4a82-bc84-0d4adc908f5c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ed969c94-33a2-4a82-bc84-0d4adc908f5c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f42e19ae-d433-410d-a28d-ca01127b0ded/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f42e19ae-d433-410d-a28d-ca01127b0ded/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dbe7543f-247d-4c5b-ae19-f775bc72d7bf/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dbe7543f-247d-4c5b-ae19-f775bc72d7bf/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f538d88b-d6ba-4be7-af1d-f951da2f23ac/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f538d88b-d6ba-4be7-af1d-f951da2f23ac/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d8a87d0c-26f6-4e3f-b50a-250fcf5ff879/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d8a87d0c-26f6-4e3f-b50a-250fcf5ff879/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ec583f94-8e7f-42ff-945b-06a302dfb927/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ec583f94-8e7f-42ff-945b-06a302dfb927/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/aa0fabcd-8858-42fa-84ce-f73df50d113e/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/aa0fabcd-8858-42fa-84ce-f73df50d113e/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dc1728ee-6c93-4230-b0ce-a66c244a541a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dc1728ee-6c93-4230-b0ce-a66c244a541a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/db65f752-6e5b-4099-db65f752-6e5b-00e1d39fbdf8/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e011208a-0a43-44be-b9a3-3b21e19b21a2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f4992fdb-3c1c-4bf0-8a8a-39984a903d44/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ffff282d-55d7-4551-b1f0-ef71ac1a06f7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ffff282d-55d7-4551-b1f0-ef71ac1a06f7/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/efa73d98-2771-4d61-8e86-bfe8dd5c8c1a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/efa73d98-2771-4d61-8e86-bfe8dd5c8c1a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cb641c37-2769-49e2-96dc-a0685c24baf2/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/da73df6-37a7-469c-85e5-b1b2ca5b8eb3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/da73df6-37a7-469c-85e5-b1b2ca5b8eb3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e6adf15b-64a2-4551-9692-55e64f527310/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e6adf15b-64a2-4551-9692-55e64f527310/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cdc90ab0-4d7c-400c-abb1-6dad87a1f546/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/cdc90ab0-4d7c-400c-abb1-6dad87a1f546/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ad2dc48-b6af-48f1-8644-67313012369d/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/addbd338-494e-4298-bc81-931b354bec13/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/addbd338-494e-4298-bc81-931b354bec13/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/eac51cd5-6d9f-4dec-b2b5-84127e0792c8/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/eac51cd5-6d9f-4dec-b2b5-84127e0792c8/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a9dab01d-54dd-4b3b-a654-f2b0bcbac48f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/a9dab01d-54dd-4b3b-a654-f2b0bcbac48f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f81aea52-37aa-44e7-bdd4-1fad066a1a3f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f81aea52-37aa-44e7-bdd4-1fad066a1a3f/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f1309778-89e6-4e4f-96ff-e9cfaf2f577c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e2f325c7-3a48-45bd-84ba-c9da92150af5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/eb0ae514-ab4d-4c01-908a-fb6ed0788697/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c679c923-cf39-4e40-b072-7474928450c6/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c679c923-cf39-4e40-b072-7474928450c6/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ebdaef9f-936f-45fc-9ea3-a3c7b56e8ce7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fe2463ab-0d5d-435d-9dbb-83193fe7d881/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fe2463ab-0d5d-435d-9dbb-83193fe7d881/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f9771288-d694-4dbd-92e2-7d2a1c7f91b3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f9771288-d694-4dbd-92e2-7d2a1c7f91b3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e20486db-56a2-4f68-81c7-1e65a00240ab/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e20486db-56a2-4f68-81c7-1e65a00240ab/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dea3a70b-abde-4694-9df3-dd668029ea6a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dea3a70b-abde-4694-9df3-dd668029ea6a/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f4b720ef-4123-4aed-95c2-c01fc911ca86/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f4b720ef-4123-4aed-95c2-c01fc911ca86/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e2543a15-0c76-4aac-b351-29f7bf4a39fc/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e2543a15-0c76-4aac-b351-29f7bf4a39fc/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/faa4ec95-528d-49da-92ef-818f0730a3f7/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/faa4ec95-528d-49da-92ef-818f0730a3f7/Etiquette.pdf'),

```

```

PosixPath('ground_truth_to_del/fc04906f-ed9c-4a63-8b0e-aefb6c8a88e9/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e6fc0e9b-7683-40d8-8806-2a8f56338972/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e6fc0e9b-7683-40d8-8806-2a8f56338972/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d1365e91-a8d5-4dcf-8e65-fb2ce58149cb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d1365e91-a8d5-4dcf-8e65-fb2ce58149cb/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/be74795-a388-4d89-b245-f067c2323907/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b74d5082-3335-4547-9624-ec5fcbb8b803b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/b74d5082-3335-4547-9624-ec5fcbb8b803b/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fdfdb6f7-296d-410c-baa3-34c422889aa9/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dddacc22-387d-4a6e-bc83-b6df62f8dd77/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/dddacc22-387d-4a6e-bc83-b6df62f8dd77/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ea0c2ff0-d1e4-48d9-bfbc-c023cb69e9b5/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ea0c2ff0-d1e4-48d9-bfbc-c023cb69e9b5/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f81724f9-8342-4976-89a5-c97a687c4d41/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f81724f9-8342-4976-89a5-c97a687c4d41/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f0666c76-b95b-473b-9df6-dd14c95c0de1/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/eff84bd9-7753-474d-9e0e-b1f538f01eb3/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/eff84bd9-7753-474d-9e0e-b1f538f01eb3/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bb3b8b35-c277-4cc7-870f-83589d30f155/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/bb3b8b35-c277-4cc7-870f-83589d30f155/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f7815bab-7817-41e9-a32b-42db912f303f/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e36a5a29-5080-4b71-a1e3-ad2532efbd6c/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/e36a5a29-5080-4b71-a1e3-ad2532efbd6c/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c26ac97a-cb9e-471c-9539-3465ece703e9/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/c26ac97a-cb9e-471c-9539-3465ece703e9/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fbee557f-b7ca-4139-bd1a-74b72e038abb/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d4a3d3bae-54e5-48e8-8aba-0775ea2e8ea8/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f3a20b67-2867-4c50-84a6-788d775ad141/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f9b848ba-78ba-46f1-834c-48282ff7689b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/ef8afbbb-efbc-4fdf-aa1c-6f664f2c1073/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d5f1fddc-8be7-4acd-a138-4a13ba4d26bf/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/febcb6e6f-dec9-4759-a2e2-407bb23ae878/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/febcb6e6f-dec9-4759-a2e2-407bb23ae878/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fb158edf-043b-48a5-afa5-90a5eb9d6d6a/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f69fbcb61-7c0b-41d1-826f-a377c32331d8/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/f69fbcb61-7c0b-41d1-826f-a377c32331d8/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d8232b0f-8dd5-417f-8691-1018681bc434/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/d8232b0f-8dd5-417f-8691-1018681bc434/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b/FTF.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b/Etiquette.pdf'),
PosixPath('ground_truth_to_del/fd60af94-6874-4592-b1b6-faf00e7f03d9/FTF.pdf')

```

```

[33]: files_df = pd.DataFrame(list(p.glob('**/*.pdf')), columns=['path'])
files_df['type'] = files_df['path'].apply(lambda x: x.name).apply(lambda x: x.split('.')[0])
files_df['uid'] = files_df['path'].apply(lambda x: x.parent.name)
files_df.set_index('uid', inplace=True)
files_df

```

| | path | type |
|--------------------------------------|---|------|
| uid | | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | ground_truth_to_del/1bca5540-b129-4593-a1e9-fa... | FTF |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | ground_truth_to_del/1bca5540-b129-4593-a1e9-fa... Etiquette | |
| 0111c5f2-f00b-4fba-a266-716b3909f4b5 | ground_truth_to_del/0111c5f2-f00b-4fba-a266-71... | FTF |
| ... | ... | ... |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | ground_truth_to_del/feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14... | FTF |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | ground_truth_to_del/feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14... Etiquette | |
| fd60af94-6874-4592-b1b6-faf00e7f03d9 | ground_truth_to_del/fd60af94-6874-4592-b1b6-fa... | FTF |

[815 rows x 2 columns]

On utilise les transformateur du module pimest pour récupérer le contenu de ces fichiers dans le datafram.

```

[41]: transformer = make_pipeline(ContentGetter(), PDFContentParser())
files_df = transformer.fit_transform(files_df)
files_df

```

Launching 8 processes.

```
[41]:
```

| uid | path | type | \ |
|--------------------------------------|--|-----------|----------------|
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | ground_truth_to_del/1bca5540-b129-4593-a1e9-fa... | FTF | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | ground_truth_to_del/1bca5540-b129-4593-a1e9-fa... | Etiquette | |
| 0111c5f2-f00b-4fba-a266-716b3909f4b5 | ground_truth_to_del/0111c5f2-f00b-4fba-a266-71... | FTF | |
| ... | ... | ... | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | ground_truth_to_del/feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14... | FTF | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | ground_truth_to_del/feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14... | Etiquette | |
| fd60af94-6874-4592-b1b6-faf00e7f03d9 | ground_truth_to_del/fd60af94-6874-4592-b1b6-fa... | FTF | |
| | content | \ | |
| uid | | | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | b'PDF-1.7\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n1765 0 obj\r<... | | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | b'PDF-1.5\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n20 0 obj\r<<... | | |
| 0111c5f2-f00b-4fba-a266-716b3909f4b5 | b'PDF-1.3\n%\xe2\xe3\xcf\xd3\n5 0 obj\n<<\n/L... | | |
| ... | ... | ... | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | b'PDF-1.7\r\n%\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n... | | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | b'PDF-1.3\n%\xc4\xe5\xf2\xe5\xeb\x a7\xf3\x a0\... | | |
| fd60af94-6874-4592-b1b6-faf00e7f03d9 | b'PDF-1.5\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n418 0 obj\r<<... | | |
| | text | | |
| uid | | | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | McCormick 315, Rue Marcel Demonque - Site Agr... | | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | | | |
| 0111c5f2-f00b-4fba-a266-716b3909f4b5 | FICHE PRODUIT \n\n \n\n \n \n \n \n\n9 002 515 ... | | |
| ... | ... | ... | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | FICHE TECHNIQUE\n\nRIZ CARNAROLI GRAN RISERVA ... | | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | | | |
| fd60af94-6874-4592-b1b6-faf00e7f03d9 | Sauce Armoricaine | | \n\nboite 4... |
| | | | |
| [815 rows x 4 columns] | | | |
| uid | path | type | \ |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | ground_truth_to_del/1bca5540-b129-4593-a1e9-fa... | FTF | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | ground_truth_to_del/1bca5540-b129-4593-a1e9-fa... | Etiquette | |
| 0111c5f2-f00b-4fba-a266-716b3909f4b5 | ground_truth_to_del/0111c5f2-f00b-4fba-a266-71... | FTF | |
| ... | ... | ... | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | ground_truth_to_del/feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14... | FTF | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | ground_truth_to_del/feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14... | Etiquette | |
| fd60af94-6874-4592-b1b6-faf00e7f03d9 | ground_truth_to_del/fd60af94-6874-4592-b1b6-fa... | FTF | |
| | content | \ | |
| uid | | | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | b'PDF-1.7\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n1765 0 obj\r<... | | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | b'PDF-1.5\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n20 0 obj\r<<... | | |
| 0111c5f2-f00b-4fba-a266-716b3909f4b5 | b'PDF-1.3\n%\xe2\xe3\xcf\xd3\n5 0 obj\n<<\n/L... | | |
| ... | ... | ... | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | b'PDF-1.7\r\n%\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n... | | |
| feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b | b'PDF-1.3\n%\xc4\xe5\xf2\xe5\xeb\x a7\xf3\x a0\... | | |
| fd60af94-6874-4592-b1b6-faf00e7f03d9 | b'PDF-1.5\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n418 0 obj\r<<... | | |
| | text empty | | |
| uid | | | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | McCormick 315, Rue Marcel Demonque - Site Agr... False | | |
| 1bca5540-b129-4593-a1e9-fa909234ad39 | | | |
| | True | | |

```

0111c5f2-f00b-4fba-a266-716b3909f4b5  FICHE PRODUIT \n\n \n\n \n \n\n \n\n 002 515 ... False
...
feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b  FICHE TECHNIQUE\n\nRIZ CARNAROLI GRAN RISERVA ... False
feb1a72c-02b7-43b0-a3ab-14eb6d574d5b
    True
fd60af94-6874-4592-b1b6-faf00e7f03d9  Sauce Armoricaine
                                         \n\nboite 4... False

[815 rows x 5 columns]

```

```

[65]: (files_df.pivot_table(values='empty',
                           index='type',
                           aggfunc=['sum', 'count', 'mean'],
                           )
       .swaplevel(axis=1)
       .rename({'empty': 'Fichiers "vides"',
                 'sum': 'Nombre de fichiers vides',
                 'count': 'Nombre total de fichiers',
                 'mean': 'Taux de vides',
                 }, axis=1)
       .rename({'Etiquette': 'Etiquettes',
                 'FTF': 'Fiches techniques',
                 })
       .to_latex(#Path('..') / 'tbls' / 'empty_attached_files.tex',
                  column_format='lccc',
                  bold_rows=True,
                  index_names=False,
                  formatters=[lambda x: str(int(x)),
                             lambda x: str(int(x)),
                             lambda x: f'{int(x * 100):d}%',
                             ]
                 )
)

```

```

[63]: (files_df.pivot_table(values='empty',
                           index='type',
                           aggfunc=['sum', 'count', 'mean'],
                           )
       .swaplevel(axis=1)
       .rename({'empty': 'Fichiers "vides"',
                 'sum': 'Nombre de fichiers vides',
                 'count': 'Nombre total de fichiers',
                 'mean': 'Taux de vides',
                 }, axis=1)
       .rename({'Etiquette': 'Etiquettes',
                 'FTF': 'Fiches techniques',
                 })
)

```

| | Documents vides | Nombre de documents vides | Nombre total de documents | Taux de vides |
|-------------------|-----------------|---------------------------|---------------------------|---------------|
| type | | | | |
| Etiquettes | 214.0 | | 315 | 0.679365 |
| Fiches techniques | 22.0 | | 500 | 0.044000 |

open_model

Pierre MASSÉ

May 12, 2020

1 Modèle “ouvert”

L'objet de ce notebook est de démontrer la faisabilité de prédire les listes d'ingrédients depuis des fiches techniques

1.1 Préambule technique

```
[1]: # setting up sys.path for relative imports
from pathlib import Path
import sys
project_root = str(Path(sys.path[0]).parents[1].absolute())
if project_root not in sys.path:
    sys.path.append(project_root)

[40]: # imports and customization of display
# import os
# from functools import partial
import numpy as np
import pandas as pd
pd.options.display.min_rows = 6
pd.options.display.width=108
# from sklearn.feature_extraction.text import CountVectorizer
# from sklearn.model_selection import train_test_split
# from sklearn.model_selection import cross_val_score, cross_validate
# from sklearn.pipeline import Pipeline
# from matplotlib import pyplot as plt

from src.pimapi import Requester
from src.pimest import PIMIngredientExtractor
# from src.pimest import ContentGetter
# from src.pimest import PathGetter
# from src.pimest import PDFContentParser
# from src.pimest import BlockSplitter
# from src.pimest import SimilaritySelector
# from src.pimest import custom_accuracy
```

1.2 Extraction des données

On extrait les données depuis le PIM :

```
[5]: requester = Requester('prd')
requester.fetch_all_from_PIM()
requester.result
```

Done

```
[5]: [<Response [200]>,
<Response [200]>,
```

```

<Response [200]>,
<Response [200]>

```

[6]: df = requester.result_to_dataframe(record_path='entries', index='uid')
df

| entity-type repository \ | | | | |
|--------------------------------------|----------|---------|--|--|
| uid | document | default | | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8ccb68442503 | document | default | | |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | document | default | | |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | document | default | | |
| ... | ... | ... | | |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | document | default | | |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | document | default | | |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | document | default | | |

| path type \ | | | | |
|--------------------------------------|---|------------|--|--|
| uid | /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/DEST... | pomProduct | | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8ccb68442503 | /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/DEST... | pomProduct | | |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | /default-domain/pomSupplierWorkspace/UNILEVER_... | pomProduct | | |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | /default-domain/pomSupplierWorkspace/AZTECA_FO... | pomProduct | | |
| ... | ... | ... | | |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/DETE... | pomProduct | | |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/NETT... | pomProduct | | |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | /default-domain/pomSupplierWorkspace/SICO/SPRA... | pomProduct | | |

| state \ | | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|
| uid | product.waiting.supplier.validation | | | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8ccb68442503 | product.waiting.supplier.validation | | | |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | product.waiting.supplier.validation | | | |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | product.waiting.supplier.validation | | | |
| ... | ... | | | |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | product.waiting.supplier.validation | | | |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | product.waiting.supplier.validation | | | |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | product.waiting.supplier.validation | | | |

| parentRef isCheckedOut isVersion \ | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|-------|-------|--|
| uid | a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777 | True | False | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8ccb68442503 | a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777 | True | False | |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | a37abc27-f485-4ae9-921b-f761f16c8c1c | False | False | |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | 3ff7819a-a392-493f-beb8-0b323ac331c7 | True | False | |
| ... | ... | ... | ... | |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777 | True | False | |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777 | True | False | |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | a58845c0-cab3-492f-b48d-531f146c3777 | True | False | |

| isProxy changeToken ... \ | | | | |
|--------------------------------------|-------|------|-----|--|
| uid | ... | ... | ... | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8ccb68442503 | False | 17-0 | ... | |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | False | 15-0 | ... | |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | False | 33-0 | ... | |
| ... | ... | ... | ... | |
| ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146 | False | 17-0 | ... | |
| 68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4 | False | 17-0 | ... | |
| 6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a | False | 17-0 | ... | |

| properties.pprodqmd:manufacturingDiagram.length \ | | | | |
|---|-----|-----|--|--|
| uid | | NaN | | |
| afee12c7-177e-4a68-9539-8ccb68442503 | | NaN | | |
| 7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47 | | NaN | | |
| f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6 | | NaN | | |
| ... | ... | ... | | |

```

ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146           NaN
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4          NaN
6fce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           NaN

properties.pprodqmd:manufacturingDiagram.data \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146          ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4          ...
6fce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           ...

properties.pprodqmd:secondaryPackagingPhoto.name \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146          ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4          ...
6fce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           ...

properties.pprodqmd:secondaryPackagingPhoto.mime-type \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146          ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4          ...
6fce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           ...

properties.pprodqmd:secondaryPackagingPhoto.encoding \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146          ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4          ...
6fce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           ...

properties.pprodqmd:secondaryPackagingPhoto.digestAlgorithm \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146          ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4          ...
6fce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           ...

properties.pprodqmd:secondaryPackagingPhoto.digest \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47          NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6          NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146          ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4          ...
6fce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           ...

properties.pprodqmd:secondaryPackagingPhoto.length \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503          NaN

```

```

7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47           NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6           NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146           ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4           NaN
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           NaN
properties.pprodqmd:secondaryPackagingPhoto.data \
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503           NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47           NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6           NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146           ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4           NaN
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           NaN
properties.notif:notifications
uid
afee12c7-177e-4a68-9539-8cbb68442503           NaN
7d390121-17e8-43bf-a357-9d06b79d2d47           NaN
f234cd84-c8f6-433f-85ec-6e0b6980adc6           NaN
...
ef42a938-2203-446e-8d28-9fd27c6d3146           ...
68f5d81b-7f91-40a0-8504-0ec320a86de4           NaN
6dfce29e-fd4c-4670-9f9c-5c02a5b4d52a           NaN
[13228 rows x 487 columns]

```

1.3 Constitution du périmètre

On conserve les produits qui : - sont de type Epicerie ou Boisson non alcoolisée - portent une liste d'ingrédients - sont en qualité : - soit ont terminé le processus de migration, soit ont été créés après la reprise initiale - et ont le statut "Validé"

```
[13]: # filter by product type
type_mask = df['properties.pprodtop:typeOfProduct'].isin(['grocery', 'nonAlcoholicDrink'])

# keep only those who have ingredients
ingredient_mask = pd.notna(df['properties.pprodc:ingredientsList'])

# filter out those who have not finished migration
df['begin_mig'] = df['facets'].apply(lambda x: 'beginningMigration' in x)
df['end_mig'] = df['facets'].apply(lambda x: 'endMigration' in x)
migration_mask = df.loc[:, 'end_mig'] | ~df.loc[:, 'begin_mig']

# filter out those who are not validated
status_mask = (df.loc[:, 'state'] == 'product.validate')

scope_mask = type_mask & ingredient_mask & migration_mask & status_mask

scope_df = df.loc[scope_mask]
print(f'After filters, there are {len(scope_df)} records in the dataset,')
out_of_scope_df = df.loc[~df.index.isin(scope_df.index)]
print(f'and {len(out_of_scope_df)} records left out.')

```

After filters, there are 3412 records in the dataset,
and 9816 records left out.

1.4 Entraînement : constitution du vocabulaire

On entraîne le modèle sur les listes d'ingrédients du périmètre. Cela revient à fitter le CountVectorizer sous-jacent.

```
[17]: model = PIMIngredientExtractor('prd')
model.fit(scope_df['properties.pprodc:ingredientsList'])
```

```
[17]: <src.pimest.PIMIngredientExtractor at 0x7ff2b555db50>
```

On peut imprimer une partie du vocabulaire qui a été construit :

```
[48]: print(f'Vocabulary consists in {len(model._count_vect.vocabulary_)} words.\n')
print('Some words examples are :')

for i, word in enumerate(model._count_vect.vocabulary_.keys()):
    print('-', word)
    if i > 6:
        break
```

Vocabulary consists in 2509 words.

Some words examples are :

- morilles
- eau
- de
- source
- kombu
- déshydraté
- 100
- graines

On peut également afficher les mots les plus fréquents dans le corpus de listes d'ingrédients d'entraînement. On constitue d'abord la matrice des textes transformés :

```
[26]: vectorized = model._count_vect.transform(scope_df['properties.pprod:ingredientsList'])
vectorized.shape
```

```
[26]: (3412, 2509)
```

On a bien 3412 documents projetés sur 2509 mots. Si on extrait les plus fréquents, on obtient :

```
[59]: inverse_voc = {val: key for key, val in model._count_vect.vocabulary_.items()}
word_counts = np.asarray(vectorized.sum(axis=0)).squeeze()
print('Most frequent words in vocabulary are:')
for idx in word_counts.argsort()[:-10:-1]:
    print(f'{inverse_voc[idx].ljust(7)}: {word_counts[idx]:5} occurrences')
```

Most frequent words in vocabulary are:

| | | | |
|--------|---|-------|-------------|
| de | : | 11419 | occurrences |
| sucré | : | 2057 | occurrences |
| sel | : | 1669 | occurrences |
| eau | : | 1288 | occurrences |
| acide | : | 1241 | occurrences |
| lait | : | 1215 | occurrences |
| huile | : | 1214 | occurrences |
| poudre | : | 1100 | occurrences |
| en | : | 962 | occurrences |
| arôme | : | 938 | occurrences |

1.5 Prédiction

Le wrapper PIMIngredientExtractor permet de simplement récupérer les informations du PIM et les pièces jointes associées, et de faire tourner le modèle pour extraire le bloc le plus similaire aux listes d'ingrédients.

```
[81]: print(len('====='))
```

13

```
[82]: exec_count = 5
uids = list(out_of_scope_df.sample(exec_count, random_state=41).index)

for uid in uids:
    model.compare_uid_data(uid)
```

```
↳ print('\'\n=====\\n=====')
```

Fetching data from PIM for uid d9b233a6-b455-4af6-afb4-623f1f7f62a6...
Done

Ingredient list from PIM is :

Ingrediénts: Huile de tournesol, oignon, curry (11,2%) (ail, coriandre, curcuma, gingembre, paprika, poivre, cumin, poivre de Cayenne, fenouil, cardamome, noix de muscade, canelle, clous de girofle, safran), pomme, sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, extrait de levure, ail.

Supplier technical datasheet from PIM for uid d9b233a6-b455-4af6-afb4-623f1f7f62a6 is:
<https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/d9b233a6-b455-4af6-afb4-623f1f7f62a6/pprodad:technica1Sheet/FT%20-15838201-%20Mise%20en%20Place%20Curry%20KNORR%20mars%202020.pdf?changeToken=58-0>

Downloading content of technical datasheet file...
Done!

Parsing content of technical datasheet file...
Done!

Ingredient list extracted from technical datasheet:

Liste d'ingrédients : Huile de tournesol, oignon, curry (11,2%) (ail, coriandre, curcuma, gingembre, paprika, poivre, cumin, poivre de Cayenne, fenouil, cardamome, noix de muscade, canelle, clous de girofle, safran), pomme, sel, exhausteur de goût (glutamate de sodium), sucre, huile de colza totalement hydrogénée, extrait de levure, ail

=====

Fetching data from PIM for uid 5666235b-9e78-44f2-8e0e-1de53f88fe04...
Done

Ingredient list from PIM is :

Ingrediénts : Sucre, Gomme base, Sirop de glucose, Arômes, Humectant (E422), Antioxydant (E321), Colorant (E141).

Supplier technical datasheet from PIM for uid 5666235b-9e78-44f2-8e0e-1de53f88fe04 is:
https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/5666235b-9e78-44f2-8e0e-1de53f88fe04/pprodad:technica1Sheet/FT-136899_Chewing%20gum%20menthe%20bte%202000U%20Malabar_Carambar.pdf?changeToken=32-0

Downloading content of technical datasheet file...
Done!

Parsing content of technical datasheet file...
Done!

Ingredient list extracted from technical datasheet:

INGRÉDIENTS : Sucre, Gomme base, Sirop de glucose, Arômes, Humectant (E422), Antioxydant (E321), Colorant (E141).

=====

Fetching data from PIM for uid 6e976147-adcb-4d2d-925a-cb7c58c111a2...

Done

Ingredient list from PIM is :

Maltodextrine, amidon de maïs, sel, farine de BLE, colorant : caramel ordinaire ; arômes (BLE,CELERI), huile de palme, épaississant : gomme guar ; oignon, féculé de pomme de terre, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf (0,9%), acidifiant : acide citrique ; extrait de vin blanc, extraits d'ail, de thym et de poivre. Peut contenir : LAIT, OEUFS.

Supplier technical datasheet from PIM for uid 6e976147-adeb-4d2d-925a-cb7c58c111a2 is:
<https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/6e976147-adeb-4d2d-925a-cb7c58c111a2/pprodad:technica1Sheet/FT%20MAGGI%20Fonds%20Brun%20Li%C3%A9%20-%20Bo%C3%AEte%20de%20750g.pdf?changeToken=142-0>

Downloading content of technical datasheet file...

Done!

Parsing content of technical datasheet file...

Done!

Ingredient list extracted from technical datasheet:

Maltodextrine, amidon de maïs, sel, farine de blé, colorant : caramel ordinaire ; arômes (blé,céleri), huile de palme, épaississant : gomme guar ; oignon, féculé de pomme de terre, extrait de levure, jus de cuisson de viande de bœuf (0,9%), acidifiant : acide citrique ; extrait de vin blanc, extraits d'ail, de thym et de poivre.

Peut contenir : lait, œuf.

=====

Fetching data from PIM for uid db449562-d16d-4f72-b7a5-c0d487bc8206...

Done

Ingredient list from PIM is :

Huile d'ARACHIDE

Supplier technical datasheet from PIM for uid db449562-d16d-4f72-b7a5-c0d487bc8206 is:
https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/db449562-d16d-4f72-b7a5-c0d487bc8206/pprodad:technica1Sheet/FT-7744.%20Huile%20arachide%20bid%205L_HUILERIES%20DE%20SERIGNAN.pdf?changeToken=22-0

Downloading content of technical datasheet file...

Done!

Parsing content of technical datasheet file...

Done!

Ingredient list extracted from technical datasheet:

*Selon le règlement UE n°1259-2011 / In accordance with regulation UE n°1259-2011

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

L'huile étant un milieu anhydre, tout développement bactérien est impossible (cf. ouvrage de référence dans ce domaine "La qualité microbiologique des aliments" CNERMA-CNRS coordonné par Jean-louis Jouve).

ORIGINES/ ORIGIN

- Amérique du Sud majoritairement
- Afrique de l'Ouest

AUTRES INFORMATIONS

```
-----  
=====  
=====  
Fetching data from PIM for uid f2af54a2-6820-4f1b-99e7-d6e64642bdf3...  
Done  
-----  
Ingredient list from PIM is :  
  
None  
-----  
Supplier technical datasheet from PIM for uid f2af54a2-6820-4f1b-99e7-d6e64642bdf3 is:  
https://produits.groupe-pomona.fr/nuxeo/nxfile/default/f2af54a2-6820-4f1b-99e7-d6e64642bdf3/pprodad:technicalSheet/FT-163146\_Hous%20echel%20GNZ%20PE%2020u%2025U\_Barbier.pdf?changeToken=78-0  
-----  
Downloading content of technical datasheet file...  
Done!  
-----  
Parsing content of technical datasheet file...  
Done!  
-----  
Ingredient list extracted from technical datasheet:  
  
mini 16,56 ( - 10 % )  
-----  
=====
```

gt_based_model

Pierre MASSÉ

May 12, 2020

1 Modèle basé sur les données manuellement étiquetées

L'objet de ce notebook est de mettre en place le modèle basé sur les données manuellement étiquetées.

1.1 Récupération des données

1.1.1 Préambule technique

```
[1]: # setting up sys.path for relative imports
from pathlib import Path
import sys
project_root = str(Path(sys.path[0]).parents[1].absolute())
if project_root not in sys.path:
    sys.path.append(project_root)
```

```
[2]: # imports and customization of display
import os
import pandas as pd
pd.options.display.min_rows = 6
pd.options.display.width=108
import numpy as np
from sklearn.model_selection import train_test_split
from sklearn.pipeline import Pipeline

from src.pimapi import Requester
from src.pimest import ContentGetter
from src.pimest import PathGetter
from src.pimest import PDFContentParser
from src.pimest import BlockSplitter
from src.pimest import SimilaritySelector
```

1.1.2 Chargement du fichier des données manuellement étiquetées

On commence par charger le fichier csv contenant les données manuellement étiquetées.

```
[3]: ground_truth_df = pd.read_csv(Path('..') / '..' / 'ground_truth' / 'manually_labelled_ground_truth.csv',
                                    sep=';',
                                    encoding='latin-1',
                                    index_col='uid')
ground_truth_df.head()
```

```
[3]:                                     designation \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Pain burger curry 80 g CREATIV BURGER
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 Macaroni en sachet 500 g PANZANI
528d4be3-425c-4f8b-8a87-12f1bc645ddd Fève de Tonka en sachet 100 g COMPTOIR COLONIAL
51b38427-b2ea-4c56-93e8-4242361ef31b Caviar d'aubergine en pot 500 g PUGET RESTAURA...
                                                ingredients
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ...
```

```
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de ci...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieur...
528d4be3-425c-4f8b-8a87-12f1bc645ddd fève de tonka (graines ridées de 25 à 50mm de ...
51b38427-b2ea-4c56-93e8-4242361ef31b Aubergine 60,5% (aubergine, huile de tournesol...
```

```
[4]: ground_truth_uids = list(ground_truth_df.index)
ground_truth_uids[:5]
```

```
[4]: ['a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70',
'd183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8',
'ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8',
'528d4be3-425c-4f8b-8a87-12f1bc645ddd',
'51b38427-b2ea-4c56-93e8-4242361ef31b']
```

1.1.3 Pipeline d'acquisition du contenu des données

On commence par construire un premier pipeline d'acquisition des données. Il fonctionne en 3 étapes : - détermination du chemin vers lequel aller chercher les fiches techniques - récupération du contenu binaire du fichier - conversion de ce contenu binaire en texte

```
[5]: acqui_pipe = Pipeline([('PathGetter', PathGetter(ground_truth_uids=ground_truth_uids,
                                                    train_set_path=Path('..') / '..' / 'ground_truth',
                                                    ground_truth_path=Path('..') / '..' / 'ground_truth',
                                                    )),
                        ('ContentGetter', ContentGetter(missing_file='to_nan')),
                        ('ContentParser', PDFContentParser(None_content='to_empty')),
                       ],
                      verbose=True)
```

```
[6]: texts_df = acqui_pipe.fit_transform(ground_truth_df)
texts_df
```

```
[Pipeline] ... (step 1 of 3) Processing PathGetter, total= 0.1s
[Pipeline] ... (step 2 of 3) Processing ContentGetter, total= 0.6s
Launching 8 processes.
[Pipeline] ... (step 3 of 3) Processing ContentParser, total= 37.1s
```

```
[6]: designation \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Pain burger curry 80 g CREATIV BURGER
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 Macaroni en sachet 500 g PANZANI
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 PRÉPARATION POUR CRÈME BRÛLÉE BIO 6L
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Céréales instantanées en poudre saveur caramel...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 FARINE DE BLÉ TYPE 45, 10KG

ingredients \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de ci...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieur...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 Sucre roux de canne* (64%), amidon de maïs*, ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Farine 87,1 % (Blé (GLUTEN), Blé hydrolysé (GL...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 Farine de blé T45

path \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 ../../ground_truth/a0492df6-9c76-4303-8813-65e...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 ../../ground_truth/d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 ../../ground_truth/ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 ../../ground_truth/e67341d8-350f-46f4-9154-4db...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 ../../ground_truth/a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc...
```

```

Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546  ../../ground_truth/Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51e...
                                                 content  \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbf70 b'%PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 b'%PDF-1.5\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n4 0 obj\r<</L...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 b'%PDF-1.4\n%\xc7\xec\x8f\x a2\n5 0 obj\n<</Len...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 b'%PDF-1.7\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 b'%PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...
Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 b'%PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...

                                                 text
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbf70 Concentré Liquide Asian CHEF® \n\nBouteille de...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8

ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 Direction Qualité \n\n \n\n \n\nPATES ALIMENTA...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 FICHE TECHNIQUE \n\nCREME BRÛLÉE 6L \n\nREF : ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 81 rue de Sans Souci - CS13754 - 69576 Limones...
Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 \n1050/10502066400 \n\n10502055300/1050202520...

```

[500 rows x 5 columns]

On peut afficher quelques textes récupérés par le pipeline :

```
[7]: with pd.option_context("max_colwidth", 1000):
    print(texts_df.sample(3, random_state=42)['text'])
#   (texts_df.sample(3, random_state=42)['text']
#    .to_latex(Path('..') / 'tbls' / 'processed_FT.tex',
#    index=False,
#    index_names=False,
#    column_format='p{\linewidth}',
#    na_rep='-', 
#    escape=True,
#    )
#   )
```

```

uid
2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 NESCAFÉ® SPÉCIAL FILTRE\n\nDose individuelle de 2 g\nTechnologie
micro-grains\nnCODE EAN (UC)\n\n3033710076017\nnDENOMINATION LEGALE DU PRODUIT\nnDESCRIPTION DU
PRODUIT\nnCafé instantané et café torréfié moulu.\n\nUne dominante Arabica pour l'arôme et une pointe de
Robusta pour le ncorsé, associés à une torréfaction légère pour un café équilibré et peu \namer.\nSachet
dose pour une tasse.\n\nDOSAGE PRECONISÉ\nnMODE OPERATOIRE\nnPour obtenir\nn1 café Court (DA)\n\n1 café
Long (DA)\n\nEau\nn7\nn12\nncl\nncl\nnNESCAFÉ®\n\n SPÉCIAL FILTRE\nn2\nn2\nnng\nnng\nnA reconstituer
avec de l'eau. \nTempérature de l'eau : 75°C\nPour une qualité optimale, utilisez de l'eau
filtrée.\n\nIngrédients : Café instantané, café torréfié moulu (3%).\n\nINGRÉDIENTS\nnPROFIL
GUSTATIF\nnIntensité\nnConditionné sous atmosphère protectrice.\n\nENGAGEMENT QUALITÉ\nn- NESTLÉ a un
système de management de la qualité, le NMS (NESTLÉ \nManagement System), en cohérence avec les systèmes ISO
9001 ...
a57c1561-b88e-4694-8bd8-55623f2afa17 LENTILLES BLONDES 4mm\nnRéférence PQG007-3.22.1\nnVersion\nnDate
d'application :nPage 1/2\nnG\nn15/10/2019\nnPrésentation\nnCaractéristi -\n\nques
\n\nphysico-\nchimiques \n\nDéfinition\nnOrigine\nnDenomination \n\négale\nnLentilles de couleur brun clair.
Elles sont de forme biconvexe et \npos possèdent une peau assez épaisse. Leur diamètre est compris \nentre 4mm
et 5mm\nnChine, Canada, France, Italie, USA, Turquie\nnLentilles blondes\nnProcess\nnNettoyage,
épierrage, triages\nnConservation\nn36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité\nnCritères
d'analyses\nnMoyenne/Tolérance\nnMéthodes\nnHumidité\nnMatières minérales étrangères\nnMatières végétales
étrangères\nGraines\nnImpropres\nnBrisées\nnGermées\nnCalibre 4-5 mm\nn11,5% / 16%\nmax\n0,05% / 1%\nmax\n0,15%
/ 0,5%\nmax\nn0,5% / 1%\nmax\nn0,4% / 1%\nmax\nn0,05% / 1%\nmax\nn95% / 90%\nmin\nnNF V03707\nnMicrobiologie\nnIl
n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques \npour ce
produit.\n\nPesticides\nnMét...
3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 FICHE TECHNIQUE \n\nPRODUIT FINI\nn000100\nnPurée de Poire Sans
Sucres Ajoutés\nnDate d'application: 05/05/2014\nnPage: 1/2\nnCoupelles Aluminium 120 x 95
g\nn\nDéfinition\nnCe produit est une purée de fruits obtenue à partir des parties comestibles des fruits
(après broyage et sans \nconcentration notable).\nCe produit est sans sucres ajoutés: il contient uniquement
les sucres naturellement présents dans les fruits.\nLa purée présente une texture homogène et légèrement

```

granuleuse.\n\nLa stabilité du produit est obtenue par pasteurisation et dosage à chaud.\n\nAspects nutritionnels\nDésignation et liste des ingrédients\nValeurs nutritionnelles (pour 100 g)\nDésignation légale :\nPurée de Poires sans sucres ajoutés *\nContient les sucres naturellement présents dans \nles fruits\nListe des ingrédients :\nPoire 99,9%, antioxydant: acide ascorbique.\nMatières grasses\nEnergie\n65 kcal\n273 kJ\nndont acides gras saturés\nGlucides\nFibres alimentaires\nPro...

Name: text, dtype: object

1.2 Découpage en blocs

On découpe les longs textes en blocs. Chaque texte devient une liste de strings plus court.

```
[8]: def splitter(text):
    return(text.split('\n\n'))
```

```
[9]: split_transfo = BlockSplitter(splitter_func=splitter)
splitted_df = split_transfo.fit_transform(texts_df)
splitted_df
```

Launching 8 processes.

```
[9]: designation \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Pain burger curry 80 g CREATIV BURGER
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 Macaroni en sachet 500 g PANZANI
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 PRÉPARATION POUR CRÈME BRÛLÉE BIO 6L
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Céréales instantanées en poudre saveur caramel...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 FARINE DE BLÉ TYPE 45, 10KG

ingredients \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de ci...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieur...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 Sucre roux de canne* (64%), amidon de maïs*, ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Farine 87,1 % (Blé (GLUTEN), Blé hydrolysé (GL...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 Farine de blé T45

path \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 ../../ground_truth/a0492df6-9c76-4303-8813-65...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 ../../ground_truth/d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 ../../ground_truth/ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 ../../ground_truth/e67341d8-350f-46f4-9154-4db...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 ../../ground_truth/a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 ../../ground_truth/0faad739-ea8c-4f03-b62e-51e...

content \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 b'%PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 b'%PDF-1.5\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n4 0 obj\r</L...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 b'%PDF-1.4%\xc7\xec\x8f\xa2\n5 0 obj\n</Len...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 b'%PDF-1.7\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 b'%PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 b'%PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...

text \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Concentré Liquide Asian CHEF® \n\nBouteille de...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8
```

```

ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 Direction Qualité \n\n \n\n \n\nPATES ALIMENTA...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 FICHE TECHNIQUE \n\nCREME BRÛLÉE 6L \n\nREF : ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 81 rue de Sans Souci - CS13754 - 69576 Limones...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 \n1050/10502066400 \n\n10502055300/1050202520...

blocks

uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 [Concentré Liquide Asian CHEF®, Bouteille de ...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 [
]
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 [Direction Qualité , , , PATES ALIMENTAIRES ...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 [FICHE TECHNIQUE , CREME BRÛLÉE 6L , REF : NAP...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 [81 rue de Sans Souci - CS13754 - 69576 Limone...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 [ \n1050/10502066400 , 10502055300/10502025200...

[500 rows x 6 columns]

```

On peut afficher un exemple de texte découpé en blocs :

```
[10]: sep = '\n-----\n'
sample = splitted_df.sample(1, random_state=39)[['blocks']].iloc[0]
print(sep.join(sample))

tex_str = (
    pd.DataFrame(sample, columns=['Bloc'])
    .to_latex(column_format='p{10cm}', 
              index=False,
              index_names=False,
              escape=True,
              )
    .replace(r'\textbackslash n', '\\newline')
)
#with open(Path('..') / 'tbls' / 'block_example.tex', mode='w') as file:
#    file.write(sep.join(sample).replace('\n', r' \newline '))
```

30/12/19

Date d'impression :

Remarque :

Les informations contenues dans cette fiche technique sont données de bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances, et selon les indications communiquées par le producteur ou le fournisseur. Il appartient au client de vérifier la conformité de la marchandise par rapport à l'usage qu'il en fait.

Création :

12/06/12

12 rue René Cassin
37390 NOTRE DAME

Tél :
02 47 85 55 00
Fax :02 47 41 33 32

FICHE TECHNIQUE

Mélange du trappeur, 70 g
Trapper blend, 70g

Code article KEREX
Nom latin (si disponible)
/ EAN Code

Code barre

/ KEREX Code

/ (Latin name)

TEEPTRAPPEUR
X
3760063322262

Poids net
Poids brut
Origine

/ net weight
/ gross weight
/ Origin

0,07 Kilogramme
0,125 Kilogramme
CANADA

/ General information

Informations générales
DLUO conseillée / "Best before date" recommended
Nomenclature douanière / Customs code
Conditions idéales de stockage
/ Conditions of storage
Ingrédients :

Conserver dans un endroit frais et sec
Store in a cool dry place

5 ans / 5 years
0910999900

Sucre, poivre noir, coriandre, légumes déshydratés (ail, oignon, poivron rouge), sel de mer, sucre d'érable, arôme d'érable naturel, huile végétale (canola)
Sugar, black pepper, coriander, dehydrated vegetables (garlic, onion, red bell pepper), sea salt, maple sugar, natural maple aroma, vegetable oil (canola)

/ Ingredients

Contaminants / Contaminating
Ionisation / Irradiation

OGM / GMO

Pesticides/ Pesticides

Métaux Lourds

/ Heavy Metals

Allergènes et leurs dérivés (si présents)
/ Allergens (if existing)

Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)
Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.
Not irradiated
accordingly with the Reg 1999/2/CE (22/02/99).
Free from GMO
Ne contient pas d'OGM, est non soumis à l'étiquetage sur les OGM
Conforme à la directive 396/2005 /CE
In accordance with Reg 396/2005 /CE.

Conforme au règlement 1881/2006 /CE
In accordance with Reg 1881/2006 /CE..

Gluten
Crustacés
Oeufs
Poisson
Soja
Lait
Fruits à coque - Arachides
Céleri
Moutarde
Sésame
Sulfites
Lupin
Mollusques

/ Gluten
/ Crustaceans
/ Eggs
/ Fish
/ Soy
/ Milk
/ Peanuts and Treenuts
/ Celery and celeriac
/ Mustarde
/ Sésame
/ Sulphites
/ Lupin
/ Shellfish

Absence
Absence

Caractères microbiologiques

/ Microbiological characteristics

Microorganismes aérobie 30 °C
Escherichia coli
Salmonelles
Levures
Moisisures
Aflatoxine Total
Aflatoxine B1

/ Total plat count (APC)
E. Coli
/
/ Salmonella
/ Yeasts
/ Moulds
/ Total aflatoxin
B1 aflatoxin
/

NF V05-051 < 6 000 000 / g

```

NF V08-053 < 10 / g
NF V08-052 Absence dans 25g
NF V08-059 < 10 000 / g
NF V08-059 < 10 000 / g
Kit Enzymatique < 10 ppb
Kit Enzymatique < 5 ppb
-----
```

1.3 Train / Test split

On procède au découpage en un jeu d'entraînement et un jeu de test en gardant 400 produits pour l'entraînement et 100 produits pour le test :

```
[11]: train, test = train_test_split(splitted_df, train_size=400, random_state=42)
```

1.4 Entraînement sur le jeu d'entraînement

On entraîne un modèle `SimilaritySelector`, sur le set d'entraînement :

```
[13]: model = SimilaritySelector(similarity='projection')
```

```
[15]: model.fit(train['blocks'], train['ingredients'])
```

```
[15]: <src.pimest.SimilaritySelector at 0x7f3cc41371c0>
```

```
[26]: predicted = pd.Series(model.predict(test['blocks']),
                           index=test.index,
                           name='predicted')
predicted = pd.concat([test['ingredients'], predicted], axis=1)
predicted
```

```
[26]: ingredients \
uid
2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658     Café instantané, café torrefié moulu (3%).
a57c1561-b88e-4694-8bd8-55623f2afa17     Lentilles blondes
3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5     Poire 99,9%, antioxydant: acide ascorbique.
...
ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3     Jus d'orange à base de concentré
c33aa83e-a502-4339-a8e0-c56db2e59e69     Farine de BLÉ, sucre, huile de colza,, cacao m...
54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa     Piment rouge fort équeuté* (85%), cumin, ail m...
                                                 ...
predicted
uid
2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 - NESTLÉ a un système de management de la qual...
a57c1561-b88e-4694-8bd8-55623f2afa17 Cette fiche technique n'a pas de valeur contra...
3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 Ce produit est une purée de fruits obtenue à p...
...
ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3   \n \nVALEURS NUTRITIONNELLES pour 100mL / NUT...
c33aa83e-a502-4339-a8e0-c56db2e59e69   Ingrédients : Farine de BLÉ, sucre, huile de c...
54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa   A) Ingrédients : \n \nPiment rouge fort équ...
                                                 ...
[100 rows x 2 columns]
```

```
[27]: predicted['pred_len'] = predicted['predicted'].apply(len)
sub_sample = predicted.loc[predicted['pred_len'] <= 500, ['ingredients', 'predicted']]
sub_sample
```

```
[27]: ingredients \
uid
2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658     Café instantané, café torrefié moulu (3%).
3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5     Poire 99,9%, antioxydant: acide ascorbique.
345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d     Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard ...
```

...

| | |
|--------------------------------------|---|
| ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 | Jus d'orange à base de concentré |
| c33aa83e-a502-4339-a8e0-c56db2e59e69 | Farine de BLÉ, sucre, huile de colza,, cacao m... |
| 54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa | Piment rouge fort équeuté* (85%), cumin, ail m... |

predicted

uid

| | |
|--------------------------------------|---|
| 2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 | - NESTLÉ a un système de management de la qual... |
| 3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 | Ce produit est une purée de fruits obtenue à p... |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard... |

...

| | |
|--------------------------------------|---|
| ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 | \n \nVALEURS NUTRITIONNELLES pour 100mL / NUT... |
| c33aa83e-a502-4339-a8e0-c56db2e59e69 | Ingrédients : Farine de BLÉ, sucre, huile de c... |
| 54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa | A) Ingrédients : \n \nPiment rouge fort équ... |

[76 rows x 2 columns]

[31]: `sub_sample.sample(20, random_state=41).replace(r'^\s*$', np.nan, regex=True)`

[31]:

| uid | ingredients \ |
|---------------------------------------|--|
| d1be6f74-1e0e-4631-bb4a-6b16b9fc908f | sucre*, LAIT en poudre*, beurre de cacao*, pât... NaN |
| 49b11281-34ea-44b0-a11c-4ae21d4c58e3 | Amidon de maïs* - Lait écrémé* - Sel - Fécule ... NaN |
| d59d96cb-0230-4090-8220-78ce8496fd91 | semoule de blé dur supérieure et de l'eau NaN |
| 5adc7512-6168-4966-ae3f-f6ec133bf56e | Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ... Sucre, cacao maigre en poudre (beurre de cacao... Sucre; sirop de glucose; graisse de palme; hum... Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard ... Purée de tomates mi réduite (64%), sucre, vina... NaN |
| 75088d85-f350-4d81-a7f4-954411ba089e | Sirop de glucose-fructose, framboises 35%, suc... Café instantané, café torréfié moulu (3%). sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao m... Eau, huile de tournesol, beurre 9,5 %, jaune d... Piment rouge fort équeuté* (85%), cumin, ail m... Sucre, amidon de maïs, arôme vanille Salicornes de culture, eau, sel, acide citrique cèpes 70% (Boletus edulis et respective famill... Eau, haricots verts, sel. NaN |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 | NaN |
| e521bd01-f2bb-4e00-9ae0-0151a1c7a047 | NaN |
| 8dec0469-c9f5-4139-be25-efa258959444 | NaN |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | NaN |
| 41da4d6f-7e9f-4f95-bf2a-2acdd7138cd9 | NaN |
| 21233a00-bc20-40fc-acb9-ee2e2321cac2 | NaN |
| 9ef0d351-4982-4a2d-88a9-85573dc396dc | NaN |
| 2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 | NaN |
| df1caa23-9714-4659-803b-33501d64eedad | NaN |
| 7f622727-e4ad-45cc-9af4-4509acf91154 | NaN |
| 54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa | NaN |
| 536361db-1bbb-4e64-ae53-d970eeac7db2 | NaN |
| a2418174-e16a-41e0-ac14-c87208fb3529 | NaN |
| 046cdb1f-1915-4916-8874-902cc5ec73be | NaN |
| b7d7621a-fcdd-4487-9b38-e07fae698c4a | NaN |

predicted

| | |
|---------------------------------------|--|
| uid | |
| d1be6f74-1e0e-4631-bb4a-6b16b9fc908f | Liste des Ingrédients:\nsucre*, LAIT en poudr... |
| 49b11281-34ea-44b0-a11c-4ae21d4c58e3 | NaN |
| d59d96cb-0230-4090-8220-78ce8496fd91 | Amidon de maïs* - Lait écrémé* - Sel - Fécule ... Ingrédients: semoule de blé dur supérieure et ... Boisson gazeuse aromatisée au jus de fruit à b... |
| 5adc7512-6168-4966-ae3f-f6ec133bf56e | Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ... Sucre, cacao maigre en poudre (beurre de cacao... Liste ingrédients : Sirop de glucose-fructose,... - NESTLÉ a un système de management de la qual... |
| 75088d85-f350-4d81-a7f4-954411ba089e | NaN |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 | NaN |
| e521bd01-f2bb-4e00-9ae0-0151a1c7a047 | NaN |
| 8dec0469-c9f5-4139-be25-efa258959444 | NaN |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | NaN |
| 41da4d6f-7e9f-4f95-bf2a-2acdd7138cd9 | NaN |
| 21233a00-bc20-40fc-acb9-ee2e2321cac2 | NaN |
| 9ef0d351-4982-4a2d-88a9-85573dc396dc | NaN |
| 2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 | NaN |
| df1caa23-9714-4659-803b-33501d64eedad | NaN |
| 7f622727-e4ad-45cc-9af4-4509acf91154 | NaN |
| 54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa | A) Ingrédients : \n \nPiment rouge fort équ... |
| 536361db-1bbb-4e64-ae53-d970eeac7db2 | ajouter le produit à la préparation avec les a... |
| a2418174-e16a-41e0-ac14-c87208fb3529 | Se consomment en légumes d'accompagnement avec... |
| 046cdb1f-1915-4916-8874-902cc5ec73be | CODE DU PRODUIT: \nNOME DU PRODUIT: \nFORMAT: ... |
| b7d7621a-fcdd-4487-9b38-e07fae698c4a | Égoutter, ne pas\nrincer. Faire sauter 3\nminu... |

On constitue une table pour intégration dans le rapport :

```
[33]: with pd.option_context("max_colwidth", 100000):
    tex_str = (
        sub_sample.sample(20, random_state=41)
            .replace(r'^\s*$', np.nan, regex=True)
            .to_latex(index=False,
                      index_names=False,
                      column_format='p{7cm}p{7cm}',
                      na_rep='<rien>',
                      longtable=True,
                      header=["Liste d'ingrédients cible", "Liste d'ingrédients prédictive"],
                      label='tbl:GT_prediction_sample',
                      caption="Extrait des résultats de la prédiction",
            )
            .replace(r'\textbackslash n', r' \newline ')
            .replace(r'\\', r'\\ \hline')
    )

    with open(Path('..') / 'tbls' / 'GT_prediction_sample.tex', 'w') as file:
        file.write(tex_str)
```

Performance_measurement

Pierre MASSÉ

May 12, 2020

1 Mesure de la performance du modèle

L'objet de ce notebook est d'illustrer la méthodologie de mesure de la performance du modèle.

1.1 Préambule technique

```
[1]: # setting up sys.path for relative imports
from pathlib import Path
import sys
project_root = str(Path(sys.path[0]).parents[1].absolute())
if project_root not in sys.path:
    sys.path.append(project_root)

[2]: # imports and customization of display
import os
from functools import partial
import numpy as np
import pandas as pd
pd.options.display.min_rows = 6
pd.options.display.width=108
from sklearn.feature_extraction.text import CountVectorizer
from sklearn.model_selection import train_test_split
from sklearn.model_selection import cross_val_score, cross_validate
from sklearn.pipeline import Pipeline
from matplotlib import pyplot as plt

from src.pimest import ContentGetter
from src.pimest import PathGetter
from src.pimest import PDFContentParser
from src.pimest import BlockSplitter
from src.pimest import SimilaritySelector
from src.pimest import custom_accuracy
from src.pimest import text_sim_score
from src.pimest import text_similarity
from src.pimest import build_text_processor
```

1.2 Acquisition des données

On récupère les données manuellement étiquetées et on les intègre dans un dataframe

```
[3]: ground_truth_df = pd.read_csv(Path('..') / '..' / 'ground_truth' / 'manually_labelled_ground_truth.csv',
                                    sep=';',
                                    encoding='latin-1',
                                    index_col='uid')
ground_truth_uids = list(ground_truth_df.index)

acqui_pipe = Pipeline([('PathGetter', PathGetter(ground_truth_uids=ground_truth_uids,
                                                train_set_path=Path('..') / '..' / 'ground_truth',
                                                ground_truth_path=Path('..') / '..' / 'ground_truth',
                                                )),
                      ('ContentGetter', ContentGetter(missing_file='to_nan')),
                      ('ContentParser', PDFContentParser(None_content='to_empty')),
```

```

        ],
        verbose=True)

texts_df = acqui_pipe.fit_transform(ground_truth_df)
texts_df

```

[Pipeline] ... (step 1 of 3) Processing PathGetter, total= 0.1s
[Pipeline] ... (step 2 of 3) Processing ContentGetter, total= 0.7s
Launching 8 processes.
[Pipeline] ... (step 3 of 3) Processing ContentParser, total= 37.3s

[3]:

| | designation \ |
|--------------------------------------|---|
| uid | |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 | Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF |
| d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 | Pain burger curry 80 g CREATIV BURGER |
| ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 | Macaroni en sachet 500 g PANZANI |
| ... | ... |
| e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 | PRÉPARATION POUR CRÈME BRÛLÉE BIO 6L |
| a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 | Céréales instantanées en poudre saveur caramel... |
| Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 | FARINE DE BLÉ TYPE 45, 10KG |

| | ingredients \ |
|--------------------------------------|---|
| uid | |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 | Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ... |
| d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 | Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de ci... |
| ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 | - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieur... |
| ... | ... |
| e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 | Sucre roux de canne*° (64%), amidon de maïs*, ... |
| a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 | Farine 87,1 % (Blé (GLUTEN), Blé hydrolysé (GL... |
| Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 | Farine de blé T45 |

| | path \ |
|--------------------------------------|---|
| uid | |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 | .../ground_truth/a0492df6-9c76-4303-8813-65e... |
| d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 | .../ground_truth/d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b... |
| ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 | .../ground_truth/ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4... |
| ... | ... |
| e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 | .../ground_truth/e67341d8-350f-46f4-9154-4db... |
| a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 | .../ground_truth/a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc... |
| Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 | .../ground_truth/Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51e... |

| | content \ |
|--------------------------------------|---|
| uid | |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 | b'PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n... |
| d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 | b'PDF-1.5\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n4 0 obj\x<</L... |
| ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 | b'PDF-1.4)\n%\xc7\xec\x8f\xa2\n5 0 obj\n<</Len... |
| ... | ... |
| e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 | b'PDF-1.7\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n... |
| a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 | b'PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n... |
| Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 | b'PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n... |

| | text |
|--------------------------------------|---|
| uid | |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 | Concentré Liquide Asian CHEF® \n\nBouteille de... |
| d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 | |
| ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 | Direction Qualité \n\n \n\n \nPATES ALIMENTA... |
| ... | ... |
| e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 | FICHE TECHNIQUE \n\nCREME BRÛLÉE 6L \n\nREF : ... |
| a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 | 81 rue de Sans Souci - CS13754 - 69576 Limones... |
| Ofaad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 | \n1050/10502066400 \n\n10502055300/1050202520... |

[500 rows x 5 columns]

On splitte les textes en blocs de manière basique.

```
[4]: def splitter(text):
    return(text.split('\n\n'))

split_transfo = BlockSplitter(splitter_func=splitter)
splitted_df = split_transfo.fit_transform(texts_df)
splitted_df
```

Launching 8 processes.

```
[4]: designation \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Concentré liquide Asian en bouteille 980 ml CHEF
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Pain burger curry 80 g CREATIV BURGER
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 Macaroni en sachet 500 g PANZANI
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 PRÉPARATION POUR CRÈME BRÛLÉE BIO 6L
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Céréales instantanées en poudre saveur caramel...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 FARINE DE BLÉ TYPE 45, 10KG

ingredients \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 Farine de blé T65, eau, levure, vinaigre de ci...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 - 100% Semoule de BLE dur de qualité supérieure...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 Sucre roux de canne*° (64%), amidon de maïs*, ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 Farine 87,1 % (Blé (GLUTEN)), Blé hydrolysé (GL...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 Farine de blé T45

path \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 ../../ground_truth/a0492df6-9c76-4303-8813-65e...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 ../../ground_truth/d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 ../../ground_truth/ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4...

...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 ../../ground_truth/e67341d8-350f-46f4-9154-4db...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 ../../ground_truth/a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 ../../ground_truth/0faad739-ea8c-4f03-b62e-51e...

content \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 b'%PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 b'%PDF-1.5\r%\xe2\xe3\xcf\xd3\r\n4 0 obj\r\n<</Len...
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 b'%PDF-1.4\n%\xc7\xec\x8f\x a2\n5 0 obj\r\n<</Len...

...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 b'%PDF-1.7\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 b'%PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 b'%PDF-1.5\r\n%\xb5\xb5\xb5\xb5\r\n1 0 obj\r\n...

text \
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 Concentré Liquide Asian CHEF® \n\nBouteille de...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8

ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 Direction Qualité \n\n \n\n \nPATES ALIMENTA...
...
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 FICHE TECHNIQUE \n\nCREME BRÛLÉE 6L \n\nREF : ...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 81 rue de Sans Souci - CS13754 - 69576 Limones...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 \n1050/10502066400 \n\n10502055300/1050202520...

blocks
uid
a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 [Concentré Liquide Asian CHEF®, Bouteille de ...
d183e914-db2f-4e2f-863a-a3b2d054c0b8 [
]
ab48a1ed-7a3d-4686-bb6d-ab4f367cada8 [Direction Qualité , , , PATES ALIMENTAIRES ...
...
```

```
e67341d8-350f-46f4-9154-4dbbb8035621 [FICHE TECHNIQUE , CREME BRÛLÉE 6L , REF : NAP...
a8f6f672-20ac-4ff8-a8f2-3bc4306c8df3 [81 rue de Sans Souci - CS13754 - 69576 Limone...
0faad739-ea8c-4f03-b62e-51ee592a0546 [ \n1050/10502066400 , 10502055300/10502025200...
```

[500 rows x 6 columns]

1.3 Train/Test split, entraînement et transformation

On effectue classiquement les étapes de train/test split, on entraîne le modèle sur le set d'entraînement et on le lance sur le set de test.

```
[5]: train, test = train_test_split(splitted_df, train_size=400, random_state=42)
model = SimilaritySelector(similarity='projection')
model.fit(train[['blocks']], train[['ingredients']])
predicted = pd.Series(model.predict(test['blocks']),
                       index=test.index,
                       name='predicted')
)
predicted = pd.concat([test['ingredients'], predicted], axis=1)
predicted
```

```
[5]: ingredients \
uid
2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 Café instantané, café torrefié moulu (3%).
a57c1561-b88e-4694-8bd8-55623f2afa17 Lentilles blondes
3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 Poire 99,9%, antioxydant: acide ascorbique.
...
ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 Jus d'orange à base de concentré
c33aa83e-a502-4339-a8e0-c56db2e59e69 Farine de BLÉ, sucre, huile de colza,, cacao m...
54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa Piment rouge fort équarillé* (85%), cumin, ail m...

predicted
uid
2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 - NESTLÉ a un système de management de la qual...
a57c1561-b88e-4694-8bd8-55623f2afa17 Cette fiche technique n'a pas de valeur contra...
3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 Ce produit est une purée de fruits obtenue à p...
...
ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 \n\nVALEURS NUTRITIONNELLES pour 100mL / NUT...
c33aa83e-a502-4339-a8e0-c56db2e59e69 Ingrédients : Farine de BLÉ, sucre, huile de c...
54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa A) Ingrédients : \n\nPiment rouge fort équ...
```

[100 rows x 2 columns]

1.4 Mesure de la performance : Précision

1.4.1 Approche naïve

Dans cette première version, on calculera une précision brute, où seuls les strings parfaitement identiques sont considérés comme ok.

```
[6]: predicted['result'] = (predicted['ingredients'].fillna('') == predicted['predicted'].fillna(''))
predicted['result'].value_counts()
```

```
[6]: False    99
      True     1
Name: result, dtype: int64
```

On a une précision très faible, 1%. L'unique liste d'ingrédients du set de test correctement prédite est la suivante :

```
[7]: print(predicted[predicted['result']].iloc[0, 0])
```

```
Sirup de glucose, sucre, eau, stabilisants (E440i, E440ii, E415), acidifiants (E330, E450i), conservateur (E202).
```

1.4.2 Cross-validation de l'approche naïve

Pour avoir une vision plus précise de la performance du modèle, on peut effectuer une cross-validation sur le set d'entraînement.

On commence par définir une fonction de scoring, qui pourra être appelée par la fonction standard de cross-validation de scikit-learn. Comme précédemment, il s'agit d'une fonction d'accuracy basique :

```
[8]: def accuracy_scorer(estim, X, y):
    y_pred = estim.predict(X)
    return((y_pred == y).mean())
```

On retrouve évidemment le même score que précédemment lorsqu'on utilise cette fonction sur le set de test :

```
[9]: accuracy_scorer(model, test.reset_index()['blocks'], test.reset_index()['ingredients'])
```

```
[9]: 0.01
```

Si on lance la cross-validation avec les paramètres par défaut ($cv=5$), on obtient le résultat suivant :

```
[10]: X = splitted_df.reset_index()['blocks'].copy()
y = splitted_df.reset_index()['ingredients'].copy()

cross_val = cross_validate(model,
                            X=X,
                            y=y,
                            scoring=accuracy_scorer,
                            )
print(f'Strict accuracy yields a result of {np.mean(cross_val["test_score"]):.2%} +/-{np.
    -std(cross_val["test_score"]):.2%}')
print(cross_val['test_score'])
```

```
Strict accuracy yields a result of 2.20% +/-0.75%
[0.03 0.03 0.02 0.01 0.02]
```

On voit que sur chacun des 5 folds (validation sur 400 produits), l'accuracy varie entre 1 et 3%.

Si on trace l'accuracy et la standard deviation pour plusieurs valeurs de cv , on obtient les résultats suivants :

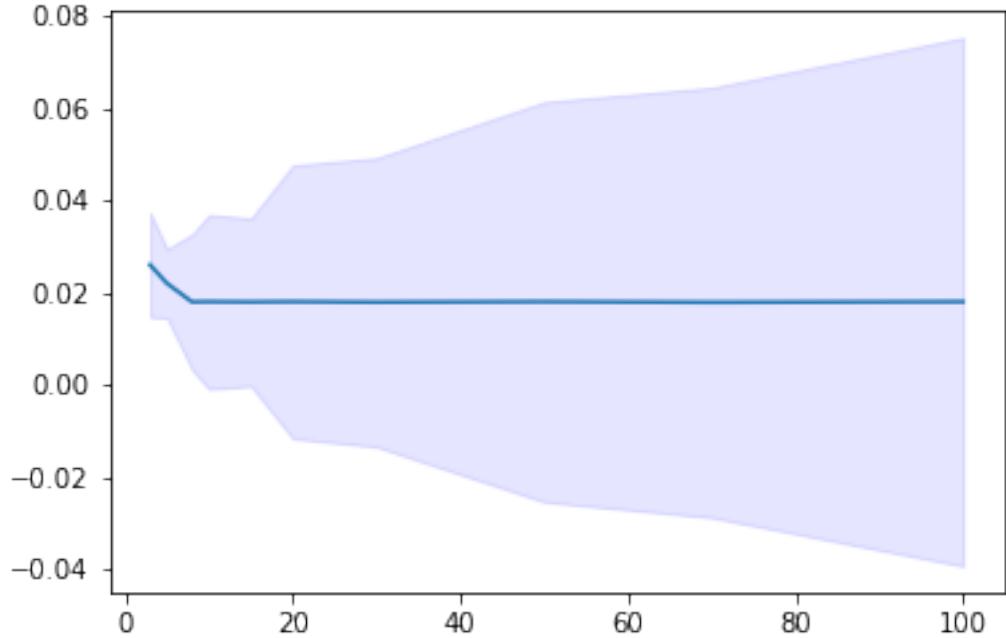
```
[11]: x = [3, 5, 8, 10, 15, 20, 30, 50, 70, 100]
mean = np.array([])
std = np.array([])
for n_cv in x:
    cross_val = cross_validate(model,
                                X=splitted_df['blocks'],
                                y=splitted_df['ingredients'],
                                scoring=accuracy_scorer,
                                cv=n_cv,
                                )
    mean = np.append(mean, [np.mean(cross_val['test_score'])], axis=0)
    std = np.append(std, [np.std(cross_val['test_score'])], axis=0)

print('mean:', mean, '\nstandard dev:', std)
```

```
mean: [0.02598418 0.022      0.01795315 0.018      0.01794415 0.018
       0.01789216 0.018      0.01785714 0.018      ]
standard dev: [0.01126571 0.00748331 0.01470225 0.01886796 0.01816919 0.0295973
   0.03127858 0.04331282 0.04656573 0.05723635]
```

```
[12]: fig, ax = plt.subplots()
ax.plot(x, mean)
ax.fill_between(x, (mean - std), (mean + std), color='b', alpha=.1)
```

```
[12]: <matplotlib.collections.PolyCollection at 0x7f5005cccd90>
```



Il apparaît que l'accuracy se situe aux alentours de 2%, avec un écart type important si on le compare à cette accuracy.

```
[13]: cross_val = cross_validate(model,
                               X=splitted_df['blocks'],
                               y=splitted_df['ingredients'],
                               scoring=accuracy_scorer,
                               cv=10,
                               )
print(f'Strict accuracy yields a result of {np.mean(cross_val["test_score"]):.2%} +/-{np.
->std(cross_val["test_score"]):.2%}')
print(cross_val['test_score'])
```

```
Strict accuracy yields a result of 1.80% +/-1.89%
[0.04 0. 0. 0.06 0.02 0.02 0. 0.02 0. 0.02]
```

1.4.3 Ajout d'une étape de text-postprocessing

On utilise la fonction `custom_accuracy` définie dans le module pimest pour calculer l'accuracy avec du text processing. Elle prend en paramètre les mêmes attributs que le `CountVectorizer` de scikit-learn, en plus d'un attribut “`tokenize`” qui va tokeniser le résultat (pour prise en compte des whitespace et de la ponctuation).

```
[14]: custom_accuracy(model,
                      test['blocks'].fillna(''),
                      test['ingredients'].fillna(''),
                      tokenize=True,
                      strip_accents='unicode',
                      lowercase=True,
                      )
```

```
[14]: 0.14
```

L'accuracy est maintenant estimée à 14% (vs. 1%) sur le set de test, après entraînement sur le set d'entraînement.

On peut manuellement inspecter les blocks identique, en reproduisant le comportement de la fonction d'accuracy :

```
[15]: def text_processor(text, **kwargs):
    unused_model = CountVectorizer(**kwargs)
```

```

    prepro = unused_model.build_preprocessor()
    token = unused_model.build_tokenizer()
    return(' '.join(token(prepro(text)))))

partial_processor = partial(text_processor, strip_accents='unicode', lowercase=True)

```

[16]: prediction = model.predict(test['blocks'].fillna('')).rename('predicted')
processed_prediction = prediction.apply(partial_processor)
processed_prediction.head(3)

[16]: uid
2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 nestle un systeme de management de la qualite ...
a57c1561-b88e-4694-8bd8-55623f2afa17 cette fiche technique pas de valeur contractue...
3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 ce produit est une puree de fruits obtenue par...
Name: predicted, dtype: object

[17]: processed_ground_truth = test['ingredients'].fillna('').apply(partial_processor)
processed_ground_truth.head(3)

[17]: uid
2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 cafe instantane cafe torrefie moulu
a57c1561-b88e-4694-8bd8-55623f2afa17 lentilles blondes
3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 poire 99 antioxydant acide ascorbique
Name: ingredients, dtype: object

[18]: corrects = test.join(prediction).loc[processed_prediction == processed_ground_truth , ['ingredients','predicted']]
corrects

| | ingredients \ |
|--------------------------------------|---|
| uid | |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard ... |
| 13980d31-9002-457d-8d49-b451f08f473c | Edulcorants sorbitol, isomalt, sirop de maltit... |
| c3b6b4df-e586-4f10-8e58-15fb0816acb | mini poivrons jaunes, eau, sucre, sel, affermi... |
| 0481d91b-9653-42e7-b525-9dc9b87b06f2 | Farine de BLE, huile de colza non hydrogénée, ... |
| 484ac00a-a670-46a9-a9c4-5114174d9e3b | Pommes de terre 59,5 % - Céleris 40 % - Amidon... |
| 49b11281-34ea-44b0-a11c-4ae21d4c58e3 | NaN |
| d59d96cb-0230-4090-8220-78ce8496fd91 | Amidon de maïs* - Lait écrémé* - Sel - Fécule ... |
| b8cbe6f9-71d4-4e51-a169-1c163d49a561 | Farine de FROMENT, poudre de LACTOSERUM, sucre... |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 | Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ... |
| 09e45b38-4da1-4eb5-888a-3ebd437a2291 | ŒUFS, farine de BLE, sucre, amidon de BLE, st... |
| 4f83306f-66de-4545-9b12-7790b57b61ae | Sirop de glucose, sucre, eau, stabilisants (E4... |
| 5cee689e-6fb1-493c-b232-1d8fb1f88a57 | Flageolets verts. Jus : eau, sel, affermissant... |
| 63968dc3-6e7c-4056-bd53-820c6cc925be | Carottes, eau, sucre, sel, vinaigre d'alcool, ... |
| dc536305-82fd-4afe-a472-5056ca0e21ea | Légumes 43,2 % (pomme de terre, oignon, carott... |
| | predicted |
| uid | |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard... |
| 13980d31-9002-457d-8d49-b451f08f473c | Edulcorants sorbitol, isomalt, sirop de maltit... |
| c3b6b4df-e586-4f10-8e58-15fb0816acb | mini poivrons jaunes, eau, sucre, sel, affermi... |
| 0481d91b-9653-42e7-b525-9dc9b87b06f2 | Farine de BLE, huile de colza non hydrogénée, ... |
| 484ac00a-a670-46a9-a9c4-5114174d9e3b | Pommes de terre 59,5 % - Céleris 40 % - Amidon... |
| 49b11281-34ea-44b0-a11c-4ae21d4c58e3 | |
| d59d96cb-0230-4090-8220-78ce8496fd91 | Amidon de maïs* - Lait écrémé* - Sel - Fécule ... |
| b8cbe6f9-71d4-4e51-a169-1c163d49a561 | Farine de FROMENT, poudre de LACTOSERUM, sucre... |
| a0492df6-9c76-4303-8813-65ec5ccbfa70 | Eau, maltodextrine, sel, arômes, sucre, arôme ... |
| 09e45b38-4da1-4eb5-888a-3ebd437a2291 | ŒUFS, farine de BLE, sucre, amidon de BLE, st... |
| 4f83306f-66de-4545-9b12-7790b57b61ae | Sirop de glucose, sucre, eau, stabilisants (E4... |
| 5cee689e-6fb1-493c-b232-1d8fb1f88a57 | Flageolets verts. Jus : eau, sel, affermissant... |
| 63968dc3-6e7c-4056-bd53-820c6cc925be | Carottes, eau, sucre, sel, vinaigre d'alcool, ... |
| dc536305-82fd-4afe-a472-5056ca0e21ea | Légumes 43,2 % (pomme de terre, oignon, carott... |

```
[19]: with pd.option_context("max_colwidth", 100000):
    tex_str = (
        corrects.replace(r'^\s*$', np.nan, regex=True)
        .to_latex(index=False,
                   index_names=False,
                   column_format='p{7cm}p{7cm}',
                   na_rep='rien',
                   longtable=False,
                   header=["Liste d'ingrédients cible", "Liste d'ingrédients prédicté"],
                   # label='tbl:GT_postprocessed_corrects',
                   # caption="Prédictions identifiées comme correctes après postprocessing",
                   )
        .replace(r'\textbackslash n', r' \newline ')
        .replace(r'\\', r'\\ \\hline')
    )

    with open(Path('..') / 'tbls' / 'GT_postprocessed_corrects.tex', 'w') as file:
        file.write(tex_str)
```

1.4.4 Cross-validation de l'approche avec text processing

On fait tourner une cross-validation sur l'ensemble du dataset. On définit d'abord la fonction qui va permettre de calculer le score avec l'ensemble des fonctionnalités de text processing : - retrait des accents - remplacement des whitespaces par des espaces simples - retrait de la ponctuation - mise en minuscule

```
[20]: processed_accuracy = partial(custom_accuracy,
                                 tokenize=True,
                                 strip_accents='unicode',
                                 lowercase=True,
                                 )
cross_val = cross_validate(model,
                           X=splitted_df['blocks'].fillna(''),
                           y=splitted_df['ingredients'].fillna(''),
                           scoring=processed_accuracy,
                           )
print(f'Processed accuracy yields a result of {np.mean(cross_val["test_score"]):.2%} +/-{np.
    -std(cross_val["test_score"]):.2%}')
print(cross_val['test_score'])
```

Processed accuracy yields a result of 17.00% +/-2.45%
[0.2 0.16 0.17 0.13 0.19]

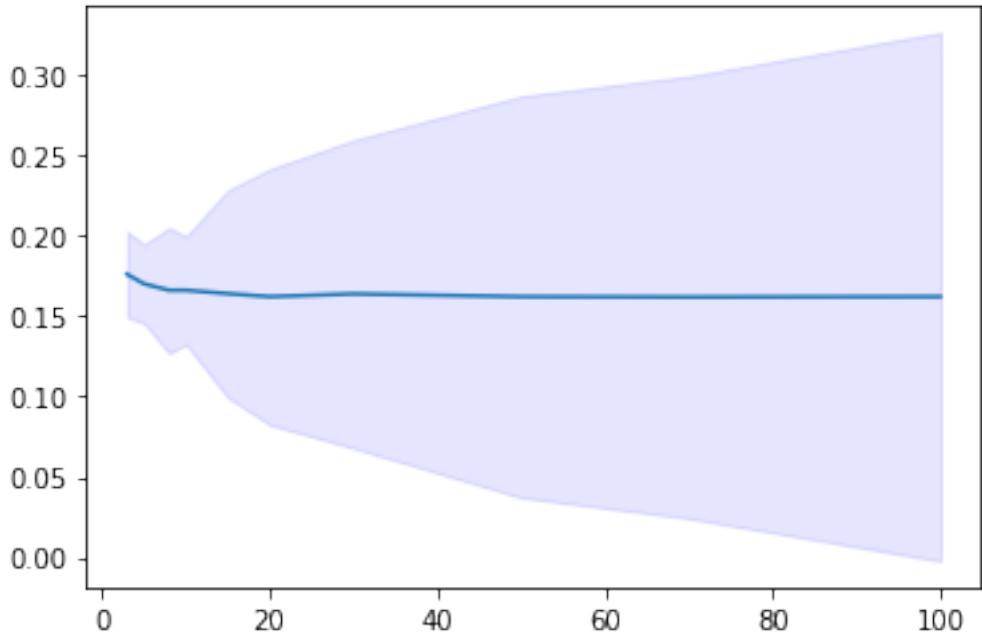
```
[21]: x = [3, 5, 8, 10, 15, 20, 30, 50, 70, 100]
mean = np.array([])
std = np.array([])
for n_cv in x:
    cross_val = cross_validate(model,
                                X=splitted_df['blocks'].fillna(''),
                                y=splitted_df['ingredients'].fillna(''),
                                scoring=processed_accuracy,
                                cv=n_cv,
                                )
    mean = np.append(mean, [np.mean(cross_val['test_score'])], axis=0)
    std = np.append(std, [np.std(cross_val['test_score'])], axis=0)

print('mean:', mean, '\nstandard dev:', std)
```

```
mean: [0.17593728 0.17      0.16599462 0.166      0.16387403 0.162
 0.16372549 0.162      0.16173469 0.162      ]
standard dev: [0.02658629 0.0244949  0.03903199 0.03352611 0.06445016 0.07947327
 0.09572828 0.12472369 0.13735865 0.16418282]
```

```
[22]: fig, ax = plt.subplots()
ax.plot(x, mean)
ax.fill_between(x, (mean - std), (mean + std), color='b', alpha=.1)
```

```
[22]: <matplotlib.collections.PolyCollection at 0x7f5005d50760>
```



```
[23]: cross_val = cross_validate(model,
                               X=splitted_df['blocks'].fillna(''),
                               y=splitted_df['ingredients'].fillna(''),
                               scoring=processed_accuracy,
                               cv=10,
                               )
print(f'Processed accuracy yields a result of {np.mean(cross_val["test_score"]):.2%} +/-{np.
    +-std(cross_val["test_score"]):.2%}')
print(cross_val['test_score'])
```

Processed accuracy yields a result of 16.60% +/-3.35%
[0.2 0.18 0.18 0.14 0.12 0.22 0.14 0.12 0.16 0.2]

1.5 Mesure de la performance : Similarité

1.5.1 Mesures

On peut également mesurer la similarité plutôt qu'uniquement l'accuracy. Cela permet de valoriser les textes qui "ressemblent" aux listes d'ingrédients cibles plutôt que les compter comme des erreurs.

```
[24]: similarity_kinds = ['levenshtein',
                        'damerau-levenshtein',
                        'jaro',
                        'jaro-winkler',
                        ]
sim_dict = dict()

for similarity in similarity_kinds:
    sim = text_sim_score(model,
                          test['blocks'].fillna(''),
                          test['ingredients'].fillna(''),
                          similarity=similarity,
                          )
    sim_dict[similarity] = f'{sim:.2%}'
```

```
print(f'Similarity with {similarity} similarity is {sim:.2%}')
```

```
Similarity with levenshtein similarity is 48.86%
Similarity with damerau-levenshtein similarity is 48.86%
Similarity with jaro similarity is 63.56%
Similarity with jaro-winkler similarity is 65.67%
```

Les similarités de Levenshtein et Damerau-Levenshtein donnent des résultats identiques, à presque 50% de similarité moyenne. Celles basées sur Jaro tournent aux alentours de 65%, comme on s'y attendait dans la mesure où elle est très “indulgente” sur les textes longs.

Si on effectue des cross validations sur chacune de ces distances sur le dataset complet, on obtient :

```
[25]: similarities = {similarity: partial(text_sim_score, similarity=similarity) for similarity in
    similarity_kinds}

cross_vals = dict()

for similarity in similarity_kinds:
    cross_vals[similarity] = cross_validate(model,
                                              splitted_df['blocks'].fillna(''),
                                              splitted_df['ingredients'].fillna(''),
                                              scoring=similarities[similarity],
                                              cv=10,
                                              )

for similarity in similarity_kinds:
    print(f'Model evaluated with {similarity} similarity a result of '
          f'{np.mean(cross_vals[similarity]["test_score"]):.2%} '
          f'+-{np.std(cross_vals[similarity]["test_score"]):.2%}' )
```

```
Model evaluated with levenshtein similarity a result of 49.79% +/-3.73%
Model evaluated with damerau-levenshtein similarity a result of 49.80% +/-3.72%
Model evaluated with jaro similarity a result of 62.78% +/-3.28%
Model evaluated with jaro-winkler similarity a result of 64.40% +/-3.50%
```

On transforme en tableau latex pour insertion dans le rapport.

```
[26]: result_strings = dict()

for similarity in similarity_kinds:
    result_strings[similarity] = {'train/test set': sim_dict[similarity],
                                  'cross validation': f'{np.mean(cross_vals[similarity]["test_score"]):.2%} +/-{np.std(cross_vals[similarity]["test_score"]):.2%}'}
result_df = pd.DataFrame(result_strings).T
print(result_strings)
labs = {'levenshtein': 'Levenshtein',
        'damerau-levenshtein': 'Damerau-Levenshtein',
        'jaro': 'Jaro',
        'jaro-winkler': 'Jaro-Winkler',
       }
(result_df.rename(labs)
 .to_latex(Path('..') / 'tbls' / 'similarities_result.tex',
           column_format='lcc',
           bold_rows=True,
          )
)

{'levenshtein': {'train/test set': '48.86%', 'cross validation': '49.79% +/-3.73%'}, 'damerau-levenshtein':
 {'train/test set': '48.86%', 'cross validation': '49.80% +/-3.72%'}, 'jaro': {'train/test set': '63.56%', 'cross validation': '62.78% +/-3.28%'}, 'jaro-winkler': {'train/test set': '65.67%', 'cross validation': '64.40% +/-3.50%'}}
```

1.5.2 Illustration

On illustre les différents niveaux de similarité sur le set de test après entraînement sur le set d'entraînement.

```
[33]: # building the dataframe
y_pred = model.predict(test['blocks']).rename('predicted')
comp_df = pd.concat([test['ingredients'].fillna(''), y_pred], axis=1)
processed_df = comp_df.applymap(build_text_processor())

# computing similarities and ranks
sim_funcs = {sim: partial(text_similarity, similarity=sim) for sim in similarity_kinds}
for sim in similarity_kinds:
    processed_df[sim] = processed_df.apply(lambda x: sim_funcs[sim](x['ingredients'], x['predicted']), axis=1)
    processed_df[sim + '_rank'] = processed_df[sim].rank(axis=0, method='first', ascending=False)

[34]: (processed_df.join(comp_df, lsuffix='_')
      .sort_values(['levenshtein'], ascending=False)
      .loc[(processed_df['ingredients'] != '') & (processed_df['predicted'] != '')]
     )

[34]: ingredients_ \
uid
b8cbe6f9-71d4-4e51-a169-1c163d49a561 farine de froment poudre de lactoserum sucre p...
dc536305-82fd-4afe-a472-5056ca0e21ea legumes 43 pomme de terre oignon carotte tomat...
63968dc3-6e7c-4056-bd53-820c6cc925be carottes eau sucre sel vinaigre alcool acidifi...
...
bb77c7b0-9c63-4869-9ab1-823ba1158f53 tilleul 100
6267b9f8-2529-4bc6-ba4b-26760f0522b3 eau gazeifiee colorant e150d acidifiants acide...
2ca5dc9e-8058-499a-affe-3ec9c06d55b7 100 arabica

predicted_ levenshtein \
uid
b8cbe6f9-71d4-4e51-a169-1c163d49a561 farine de froment poudre de lactoserum sucre p... 1.000000
dc536305-82fd-4afe-a472-5056ca0e21ea legumes 43 pomme de terre oignon carotte tomat... 1.000000
63968dc3-6e7c-4056-bd53-820c6cc925be carottes eau sucre sel vinaigre alcool acidifi... 1.000000
...
bb77c7b0-9c63-4869-9ab1-823ba1158f53 dans le cadre des recommandations de sante pub... 0.019185
6267b9f8-2529-4bc6-ba4b-26760f0522b3 coca cola light mini 150 mlean5449000239808mar... 0.012461
2ca5dc9e-8058-499a-affe-3ec9c06d55b7 gammemarqueargumentation commercialepreparatio... 0.011411

damerau-levenshtein jaro jaro-winkler \
uid
b8cbe6f9-71d4-4e51-a169-1c163d49a561 1.000000 1.000000 1.000000
dc536305-82fd-4afe-a472-5056ca0e21ea 1.000000 1.000000 1.000000
63968dc3-6e7c-4056-bd53-820c6cc925be 1.000000 1.000000 1.000000
...
bb77c7b0-9c63-4869-9ab1-823ba1158f53 0.019185 0.259974 0.259974
6267b9f8-2529-4bc6-ba4b-26760f0522b3 0.012461 0.506069 0.506069
2ca5dc9e-8058-499a-affe-3ec9c06d55b7 0.011411 0.372595 0.372595

ingredients \
uid
b8cbe6f9-71d4-4e51-a169-1c163d49a561 Farine de FROMENT, poudre de LACTOSERUM, sucre...
dc536305-82fd-4afe-a472-5056ca0e21ea Légumes 43,2 % (pomme de terre, oignon, carott...
63968dc3-6e7c-4056-bd53-820c6cc925be Carottes, eau, sucre, sel, vinaigre d'alcool, ...
...
bb77c7b0-9c63-4869-9ab1-823ba1158f53 Tilleul (100%).
6267b9f8-2529-4bc6-ba4b-26760f0522b3 eau gazéifiée\ncolorant : E150d\nacidifiants ...
2ca5dc9e-8058-499a-affe-3ec9c06d55b7 100% Arabica

predicted
uid
b8cbe6f9-71d4-4e51-a169-1c163d49a561 Farine de FROMENT, poudre de LACTOSERUM, sucre...
dc536305-82fd-4afe-a472-5056ca0e21ea Légumes 43,2 % (pomme de terre, oignon, carott...
63968dc3-6e7c-4056-bd53-820c6cc925be Carottes, eau, sucre, sel, vinaigre d'alcool, ...
...
bb77c7b0-9c63-4869-9ab1-823ba1158f53 Dans le cadre des recommandations de santé pub...
6267b9f8-2529-4bc6-ba4b-26760f0522b3 CocaCola Light mini 8 x 150 mLEAN544900023980...
```

```
2ca5dc9e-8058-499a-affe-3ec9c06d55b7 gammemarqueargumentation commercialepreparatio...
```

```
[90 rows x 8 columns]
```

```
[67]: comp_df
```

```
[67]:
```

| | | ingredients \ |
|--------------------------------------|---|---------------|
| uid | | |
| 2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 | Café instantané, café torrefié moulu (3%). | |
| a57c1561-b88e-4694-8bd8-55623f2afa17 | Lentilles blondes | |
| 3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 | Poire 99,9%, antioxydant: acide ascorbique. | |
| .. | .. | |
| ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 | Jus d'orange à base de concentré | |
| c33aa83e-a502-4339-a8e0-c56db2e59e69 | Farine de BLÉ, sucre, huile de colza,, cacao m... | |
| 54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa | Piment rouge fort équeuté* (85%), cumin, ail m... | |
| | | predicted |
| uid | | |
| 2892dd68-e3a6-474c-b543-3ebfd3490658 | - NESTLÉ a un système de management de la qual... | |
| a57c1561-b88e-4694-8bd8-55623f2afa17 | Cette fiche technique n'a pas de valeur contra... | |
| 3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 | Ce produit est une purée de fruits obtenue à p... | |
| .. | .. | |
| ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 | \n \nVALEURS NUTRITIONNELLES pour 100mL / NUT... | |
| c33aa83e-a502-4339-a8e0-c56db2e59e69 | Ingrédients : Farine de BLÉ, sucre, huile de c... | |
| 54f40033-f9cf-411c-81a5-11974f6715aa | A) Ingrédients : \n \nPiment rouge fort équ... | |

```
[100 rows x 2 columns]
```

```
[79]: # outputing to latex
with pd.option_context("max_colwidth", 100000):
    tex_str = (processed_df.sort_values('levenshtein_rank')
                .loc[(processed_df['ingredients'] != '') &
                      (processed_df['predicted'] != '') &
                      (processed_df['predicted'].apply(len) <=300)]
                .join(comp_df, lsuffix='_')
                .iloc[np.r_[0:3, 50:53, -3:0]]
                .to_latex(columns=['ingredients', 'predicted', 'levenshtein', 'levenshtein_rank',
                                   'damerau-levenshtein', 'damerau-levenshtein_rank', 'jaro',
                                   'jaro_rank', 'jaro-winkler', 'jaro-winkler_rank'],
                           index=False,
                           column_format='p{5cm}p{5cm}ccccccc',
                           formatters={'levenshtein': lambda x: f'{x:.2%}',
                                       'levenshtein_rank': lambda x: f'{x:1.0f}',
                                       'damerau-levenshtein': lambda x: f'{x:.2%}',
                                       'damerau-levenshtein_rank': lambda x: f'{x:1.0f}',
                                       'jaro': lambda x: f'{x:.2%}',
                                       'jaro_rank': lambda x: f'{x:1.0f}',
                                       'jaro-winkler': lambda x: f'{x:.2%}',
                                       'jaro-winkler_rank': lambda x: f'{x:1.0f}'},
                           header=["Listes d'ingrédients cibles", "Listes d'ingrédients prédites",
                                   'Lev', 'rang', 'Dam-Lev', 'rang', 'Jaro', 'rang', 'Jaro-Win', 'rang'],
                           ←'rang'],
                           na_rep = '<rien>',
                           )
                .replace(r'\textbackslash n', r' \newline ').replace(r'\\', r'\\ \hline')
    with open(Path('..') / 'tbls' / 'similarity_illustration.tex' , 'w') as file:
        file.write(tex_str)
```

```
[77]: (processed_df.sort_values('levenshtein_rank')
        .loc[(processed_df['ingredients'] != '') & (processed_df['predicted'] != '') &
              (processed_df['predicted'].apply(len) <=300)]
        .join(comp_df, lsuffix='_')
        .iloc[np.r_[0:3, 50:53, -3:0]]
    )
```

[77] :

| uid | ingredients_ \ |
|--------------------------------------|--|
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | gesier de dinde emince 50 graisse de canard 47... |
| c3b6b4df-e586-4f10-8e58-15fb0816acb | mini poivrons jaunes eau sucre sel affermissan... |
| 0481d91b-9653-42e7-b525-9dc9b87b06f2 | farine de ble huile de colza non hydrogenee oe... |
| d8b0687e-5e25-4ff9-9384-087f993218bc | eau jus de fruit de la passion sucre epaississ... |
| 536361db-1bbb-4e64-ae53-d970eeac7db2 | sucre amidon de maïs arôme vanille |
| 194419d0-d9f2-4799-81ac-d9e3aa77fd27 | pommes de terre eau sel |
| ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 | jus orange base de concentré |
| 3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 | poire 99 antioxydant acide ascorbique |
| 04235024-80f3-46c2-bad0-aae0d5fab024 | persil |
| uid | predicted_ levenshtein \ |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | gesier de dinde emince 50 graisse de canard 47... 1.000000 |
| c3b6b4df-e586-4f10-8e58-15fb0816acb | mini poivrons jaunes eau sucre sel affermissan... 1.000000 |
| 0481d91b-9653-42e7-b525-9dc9b87b06f2 | farine de ble huile de colza non hydrogenee oe... 1.000000 |
| d8b0687e-5e25-4ff9-9384-087f993218bc | céréales contenant du gluten crustacés et prod... 0.200692 |
| 536361db-1bbb-4e64-ae53-d970eeac7db2 | ajouter le produit la préparation avec les aut... 0.200000 |
| 194419d0-d9f2-4799-81ac-d9e3aa77fd27 | anhydride sulfureux et sulfites en concentrati... 0.154762 |
| ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 | valeurs nutritionnelles pour 100ml nutrition f... 0.104418 |
| 3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 | ce produit est une purée de fruits obtenue par... 0.096667 |
| 04235024-80f3-46c2-bad0-aae0d5fab024 | céréales contenant du gluten savoir ble seigle... 0.045455 |
| uid | damerau-levenshtein jaro jaro-winkler levenshtein_rank \ |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | 1.000000 1.000000 1.000000 1.0 |
| c3b6b4df-e586-4f10-8e58-15fb0816acb | 1.000000 1.000000 1.000000 3.0 |
| 0481d91b-9653-42e7-b525-9dc9b87b06f2 | 1.000000 1.000000 1.000000 4.0 |
| d8b0687e-5e25-4ff9-9384-087f993218bc | 0.200692 0.553928 0.553928 68.0 |
| 536361db-1bbb-4e64-ae53-d970eeac7db2 | 0.200000 0.491130 0.491130 69.0 |
| 194419d0-d9f2-4799-81ac-d9e3aa77fd27 | 0.154762 0.482876 0.482876 73.0 |
| ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 | 0.104418 0.423567 0.423567 78.0 |
| 3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 | 0.096667 0.437327 0.437327 80.0 |
| 04235024-80f3-46c2-bad0-aae0d5fab024 | 0.045455 0.507576 0.507576 86.0 |
| uid | damerau-levenshtein_rank jaro_rank jaro-winkler_rank \ |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | 1.0 1.0 1.0 |
| c3b6b4df-e586-4f10-8e58-15fb0816acb | 3.0 3.0 4.0 |
| 0481d91b-9653-42e7-b525-9dc9b87b06f2 | 4.0 4.0 5.0 |
| d8b0687e-5e25-4ff9-9384-087f993218bc | 68.0 64.0 66.0 |
| 536361db-1bbb-4e64-ae53-d970eeac7db2 | 69.0 75.0 75.0 |
| 194419d0-d9f2-4799-81ac-d9e3aa77fd27 | 73.0 76.0 76.0 |
| ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 | 78.0 83.0 83.0 |
| 3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 | 80.0 82.0 82.0 |
| 04235024-80f3-46c2-bad0-aae0d5fab024 | 86.0 73.0 73.0 |
| uid | ingredients \ |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard ... |
| c3b6b4df-e586-4f10-8e58-15fb0816acb | mini poivrons jaunes, eau, sucre, sel, affermi... |
| 0481d91b-9653-42e7-b525-9dc9b87b06f2 | Farine de BLE, huile de colza non hydrogénée, ... |
| d8b0687e-5e25-4ff9-9384-087f993218bc | Eau ; jus de fruit de la passion ; sucre ; ép... |
| 536361db-1bbb-4e64-ae53-d970eeac7db2 | Sucre, amidon de maïs, arôme vanille |
| 194419d0-d9f2-4799-81ac-d9e3aa77fd27 | Pommes de terre, eau, sel. |
| ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 | Jus d'orange à base de concentré |
| 3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 | Poire 99,9%, antioxydant: acide ascorbique. |
| 04235024-80f3-46c2-bad0-aae0d5fab024 | Persil |
| uid | predicted |
| 345591f4-d887-4ddc-bb40-21337fa9269d | Gésier de dinde émincé 50%, graisse de canard... |
| c3b6b4df-e586-4f10-8e58-15fb0816acb | mini poivrons jaunes, eau, sucre, sel, affermi... |
| 0481d91b-9653-42e7-b525-9dc9b87b06f2 | Farine de BLE, huile de colza non hydrogénée, ... |
| d8b0687e-5e25-4ff9-9384-087f993218bc | Céréales contenant du gluten (2) \nCrustacés e... |
| 536361db-1bbb-4e64-ae53-d970eeac7db2 | ajouter le produit à la préparation avec les a... |

194419d0-d9f2-4799-81ac-d9e3aa77fd27 Anhydride sulfureux et sulfites en \nconcentra...
ebfc9e73-5d91-4b45-8331-8c8f9bed3bb3 \n \nVALEURS NUTRITIONNELLES pour 100mL / NUT...
3634fb1e-ee79-41d1-8aaa-084c1fae5bd5 Ce produit est une purée de fruits obtenue à p...
04235024-80f3-46c2-bad0-aae0d5fab024 Céréales contenant du gluten (à savoir blé, se...

Annexe H

LE CODE DES DIFFÉRENTS MODULES

H.1 Gestion du fichier de configuration - Module conf

Ce petit module a pour but de permettre de gérer les paramètres du programme dans un fichier de configuration (afin de simplifier la maintenance). Il est utilisé dans l'ensemble des autres modules de ce projet.

Un exemple de fichier de configuration (dont certains champs ont été anonymisés pour des raisons de confidentialité) est présenté ci-dessous. TODO !! Mettre le fichier ici.

H.2 Extraction des données du PIM - Module pimapi

H.3 Conversion des pièces jointes en textes - Module pimpdf

H.4 Transformateurs et estimateurs spécifiques - Module pimest

Ce module définit divers estimateurs et transformateurs utilisés dans les modèles. Les fonctions de scoring, servant à la mesure de la performance, en font également partie. Les classes ‘IngredientExtractor‘ et ‘PIMIngredientExtractor‘ ont été construite au début des travaux sur le sujet, et sont donc plus « brouillonnes » que le reste du code.