

***RAPPORT D'ETUDE
(BUT 1 – SAE 2-06
Analyse de Données,
Reporting et
Datavisualisation)***

08/06/2024

OKITALOHATA NONGE Moise

NZAOU JOHANNE

BUT SD 1 2023-2024

DEPARTEMENT SD

ADRESSE : 53 RUE DE L'ALMA

59100 ROUBAIX

Sujet :

Le but de l'étude est d'exploiter le dernier jeu de données brutes alimconfiance.csv pour analyser les données des contrôles sanitaires effectués tout au long de la chaîne alimentaire. Elle doit également étudier l'efficacité de ce dispositif sur différents secteurs et territoires en répondant à la question : La mise en place de ce dispositif a-t-elle bien contribué à améliorer le niveau sanitaire des établissements ?

Le site : le site internet www.alim-confiance.gouv.fr.

Problématique : Paris sera-t-il prêt à accueillir les JO 2024 ?

INTRODUCTION

Dans un contexte où la sécurité alimentaire est une préoccupation majeure pour les consommateurs, les contrôles sanitaires jouent un rôle crucial pour assurer la qualité et la sécurité des produits tout au long de la chaîne alimentaire. L'initiative Alimconfiance, lancée par le gouvernement français, vise à renforcer la transparence et la confiance des consommateurs en publiant les résultats des contrôles sanitaires des établissements alimentaires. Ce dispositif, accessible via le site internet www.alimconfiance.gouv.fr, permet de consulter les résultats des contrôles effectués dans divers établissements, allant de la production primaire aux points de vente au détail.

Le but de cette étude est d'exploiter les données brutes du fichier `alimconfiance.csv` pour analyser les contrôles sanitaires réalisés sur une période donnée et d'évaluer l'efficacité du dispositif Alim'confiance dans l'amélioration du niveau sanitaire des établissements. Plus précisément, cette analyse vise à répondre à la question : "La mise en place de ce dispositif a-t-elle bien contribué à améliorer le niveau sanitaire des établissements ?"

Pour atteindre cet objectif, nous procéderons à une analyse unidimensionnelle et bidimensionnelle des données, comprenant le calcul de divers paramètres et indicateurs, ainsi que la production de tableaux et graphiques statistiques. Cette approche nous permettra d'examiner l'évolution des contrôles sanitaires et de leurs résultats, et de valider ces résultats en les confrontant aux données publiées officiellement par le gouvernement.

II) Mise en forme des données

A) Analyse univariée des variables et élaboration des tableaux.

- Le **Synthese_eval** est qui est une variable quantitative et continue et qui prend pour modalité 0(A corriger de manière urgente), 1(A amélioré), 2(Satisfaisant) et 3(Très satisfaisant)

Tableau 1 : Répartition des 3454 établissements selon leur synthese_eval

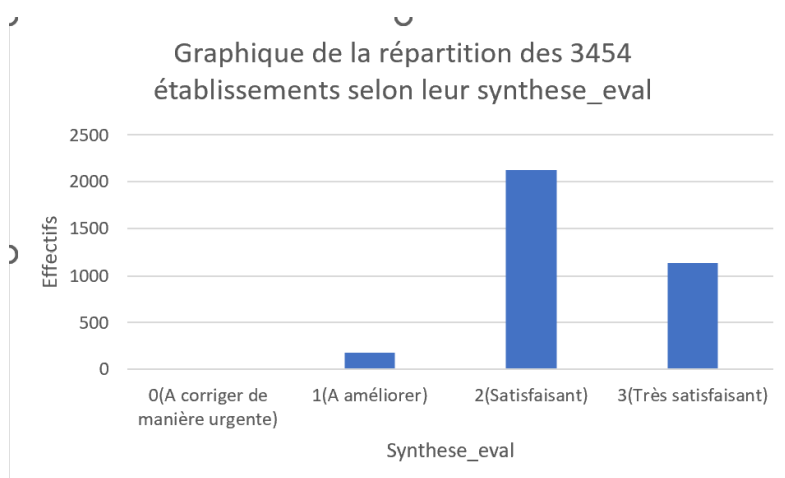
Synthese_eval	Effectifs	Pourcentage	Cumulée
0(A corriger de manière urgente)	8	0%	0%
1(A améliorer)	181	5%	5%
2(Satisfaisant)	2128	62%	67%
3(Très satisfaisant)	1137	33%	100%
Total	3454	100%	

Répartition des évaluations :

- La majorité des établissements (62%) sont évalués comme Satisfaisant (2).
- 33% des établissements reçoivent une évaluation Très satisfaisante (3).
- Une minorité d'établissements (5%) nécessitent des améliorations (1), et une part infime (0%) nécessite des corrections urgentes (0).

Cumulée :

- 67% des établissements ont une évaluation Satisfaisante ou mieux.
- Tous les établissements évalués Très satisfaisant ou Satisfaisant représentent 95% des contrôles.



Indicateurs	Valeurs	Commentaires
Moyenne	2,272	La moyenne des évaluations est de 2,272, ce qui correspond à une évaluation entre Satisfaisant et Très satisfaisant.
Variance	0,314	La variance est faible, indiquant une dispersion modérée des évaluations autour de la moyenne.
Écartype	0,561	L'écart-type est de 0,561, confirmant une faible dispersion.
Min	0	La valeur minimale d'évaluation est 0 (A corriger de manière urgente).
Max	3	La valeur maximale d'évaluation est 3 (Très satisfaisant).

Coefficient de variation	24,7%	Le coefficient de variation étant inférieur à 25%, indique que la moyenne est représentative des données.
---------------------------------	-------	---

L'analyse des évaluations Synthèse_eval montre que la grande majorité des établissements inspectés obtiennent des résultats satisfaisants à très satisfaisants, ce qui est encourageant. La faible proportion d'établissements nécessitant des corrections urgentes (0%) ou des améliorations (5%) indique que le dispositif Alim'confiance semble efficace pour maintenir des standards sanitaires élevés dans la majorité des établissements alimentaires. Les résultats de cette analyse suggèrent que le dispositif contribue positivement à l'amélioration du niveau sanitaire des établissements.

- Le **code_postal** est qui est une variable qualitative et nominale et qui prend pour modalité : 75000 à 75020.

Tableau 2 : Répartition des 3454 établissements selon leur code postal

Code postal	Effectifs
75001	108
75002	77
75003	86
75004	84
75005	120
75006	115
75007	69
75008	278
75009	338
75010	170
75011	237
75012	231
75013	144
75014	157
75015	329
75016	119
75017	293
75018	175
75019	229
75020	95
Total général	3454

- **Répartition Générale :**

Le total général est de 3454 contrôles sanitaires effectués dans les différents arrondissements de Paris.

- **Arrondissements avec le Plus de Contrôles :**

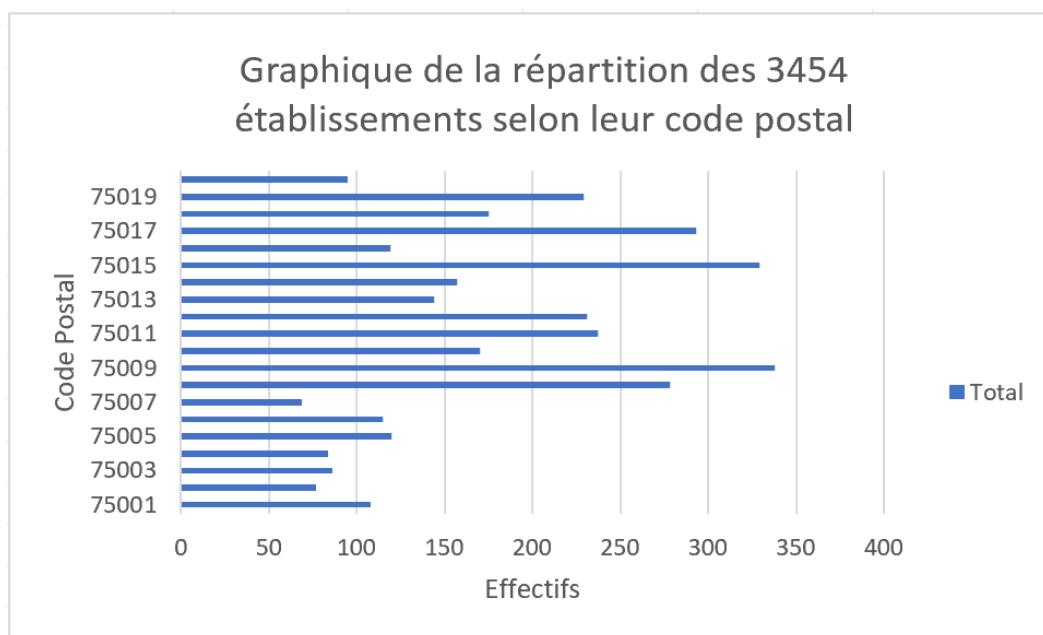
Les arrondissements avec le plus grand nombre de contrôles sont le 9ème (338), le 15ème (329), et le 17ème (293). Ces arrondissements peuvent avoir un grand nombre d'établissements alimentaires, justifiant le nombre élevé de contrôles.

- **Arrondissements avec le Moins de Contrôles :**

Les arrondissements avec le plus petit nombre de contrôles sont le 7ème (69), le 2ème (77), et le 20ème (95). Cela peut être dû à une moindre densité d'établissements alimentaires ou à une couverture de contrôle moindre.

- **Comparaison entre les Arrondissements :**

Il y a une variation significative dans le nombre de contrôles entre les arrondissements, avec certains ayant près de cinq fois plus de contrôles que d'autres (par exemple, 69 dans le 7ème contre 338 dans le 9ème).



- Le **APP_Libelle_activite_etablissement** est une variable qualitative et nominale et qui prend pour modalité : Restaurant, Boucherie-Charcuterie, , Boucherie-Charcuterie, Alimentation générale.

Tableau 3 : Répartition des 3454 établissements selon leur activité établissements

activité_etablissement	Effectifs
------------------------	-----------

Alimentation générale	53
Boucherie-Charcuterie	74
Boulangerie-Pâtisserie	147
Restaurant	3180
Total général	3454

- **Répartition Générale :**

Le total général des contrôles sanitaires est de 3454.

- **Établissements avec le Plus de Contrôles :**

Les restaurants représentent la grande majorité des contrôles sanitaires avec un effectif de 3180, soit environ 92% des contrôles totaux.

Cette prédominance est compréhensible étant donné que les restaurants constituent une part importante du secteur alimentaire et sont soumis à des réglementations sanitaires strictes pour garantir la sécurité des consommateurs.

- **Établissements avec le Moins de Contrôles :**

Les établissements d'alimentation générale ont le nombre de contrôles le plus bas avec 53 contrôles, soit environ 1,5% des contrôles totaux.

Les boucheries-charcuteries et les boulangeries-pâtisseries suivent avec respectivement 74 (2,1%) et 147 (4,3%) contrôles.

- **Comparaison entre les Types d'Établissements :**

- Les restaurants ont un nombre de contrôles extrêmement élevé par rapport aux autres types d'établissements, ce qui reflète l'importance de surveiller de près ces lieux en raison de la préparation et de la consommation immédiate des aliments.
- Les autres catégories d'établissements alimentaires ont un nombre de contrôles relativement faible, ce qui peut être dû à une moindre complexité des processus alimentaires ou à une moindre fréquentation par rapport aux restaurants.

B) Analyse univariée des variables et élaboration des tableaux.

Tableau 4: Répartition des 3454 établissements selon leur code postal et leur synthèse_eval

Code Postal/ Synthese_eval	A améliorer	A corriger de manière urgente	Satisfaisant	Très satisfaisant	Total général
75001	12		61	35	108
75002	10		33	34	77
75003	4		33	49	86
75004	5		62	17	84
75005	3	1	98	18	120
75006	11		50	54	115

75007	11		26	32	69
75008	17		172	89	278
75009	10		234	94	338
75010	9	1	124	36	170
75011	10		185	42	237
75012	10	1	116	104	231
75013	7	1	89	47	144
75014	3		97	57	157
75015	14		203	112	329
75016	8		97	14	119
75017	8		171	114	293
75018	8	2	116	49	175
75019	18	2	116	93	229
75020	3		45	47	95
Total général	181	8	2128	1137	3454

- **Distribution Générale :**

Sur un total de 3454 établissements, la majorité des établissements sont évalués comme "Satisfaisant" (2128, soit environ 62%) ou "Très satisfaisant" (1137, soit environ 33%).

Les évaluations "A améliorer" et "A corriger de manière urgente" sont beaucoup moins fréquentes, avec respectivement 181 (5%) et 8 (0.2%) établissements.

- **Code Postal avec les Meilleures Évaluations :**

Les arrondissements avec le plus grand nombre d'évaluations "Très satisfaisant" sont le 9ème (94), le 12ème (104), et le 15ème (112).

Cela indique que ces arrondissements ont un bon niveau de conformité sanitaire.

- **Code Postal avec les Évaluations les Moins Favorables :**

Les arrondissements avec le plus grand nombre d'évaluations "A améliorer" sont le 19ème (18), le 8ème (17), et le 15ème (14).

Les évaluations "A corriger de manière urgente" sont très rares, mais les arrondissements 5ème, 10ème, 13ème, 18ème et 19ème ont chacun au moins une occurrence.

- **Établissements Satisfaisants :**

La plupart des arrondissements ont une majorité d'évaluations "Satisfaisant", avec le 9ème arrondissement ayant le plus grand nombre (234), suivi par le 15ème (203), et le 8ème (172).

Cela montre une tendance générale à une bonne conformité sanitaire dans ces zones.

L'analyse de la répartition des évaluations synthétiques des contrôles sanitaires selon les codes postaux de Paris révèle une prédominance des évaluations positives ("Satisfaisant" et "Très satisfaisant"). Cependant, quelques arrondissements présentent des évaluations "A améliorer" et "A corriger de manière urgente", ce qui indique des zones où des améliorations sanitaires sont nécessaires. Une attention particulière et des interventions ciblées dans ces arrondissements peuvent contribuer à élever le niveau sanitaire global des établissements alimentaires dans Paris.

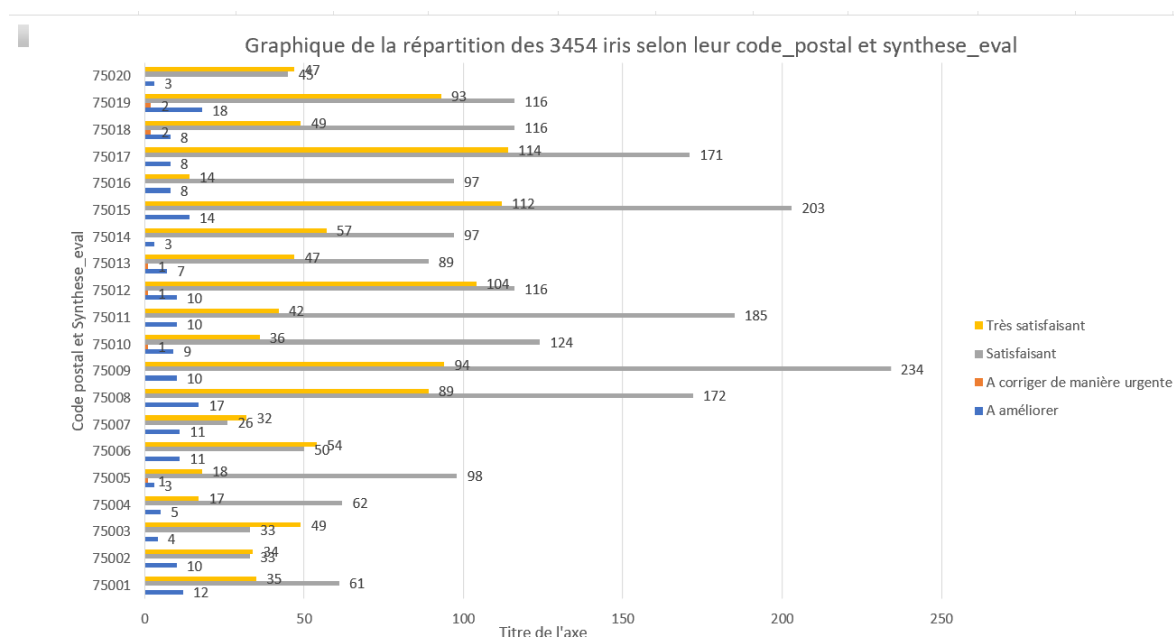


Tableau 5: Répartition des 3454 établissements selon leur Activité établissement et leur synthese_eval

Activité établissement/Synthese_eval	A améliorer	A corriger de manière urgente	Satisfaisant	Très satisfaisant	Total général
Alimentation générale	2		12	39	53
Boucherie-Charcuterie	2		33	39	74
Boulangerie-Pâtisserie	16	1	57	73	147
Restaurant	161	7	2026	986	3180
Total général	181	8	2128	1137	3454

- Répartition Générale :**

Sur un total de 3454 établissements, la majorité des évaluations sont "Satisfaisant" (2128, soit environ 62%) ou "Très satisfaisant" (1137, soit environ 33%).

Les évaluations "A améliorer" et "A corriger de manière urgente" sont beaucoup moins fréquentes, avec respectivement 181 (5%) et 8 (0.2%) établissements.

- **Activité avec les Meilleures Évaluations :**

Les restaurants ont le plus grand nombre d'évaluations "Très satisfaisant" (986), ce qui représente environ 31% des restaurants contrôlés.

Cela montre que, bien que les restaurants soient la catégorie la plus contrôlée, ils réussissent à maintenir un bon niveau de conformité sanitaire.

- **Activité avec les Évaluations les Moins Favorables :**

Les restaurants ont également le plus grand nombre d'évaluations "A améliorer" (161) et "A corriger de manière urgente" (7). Cela pourrait être dû à leur grand nombre par rapport aux autres types d'établissements.

Les boulangeries-pâtisseries suivent avec 16 évaluations "A améliorer" et 1 "A corriger de manière urgente".

- **Établissements Satisfaisants :**

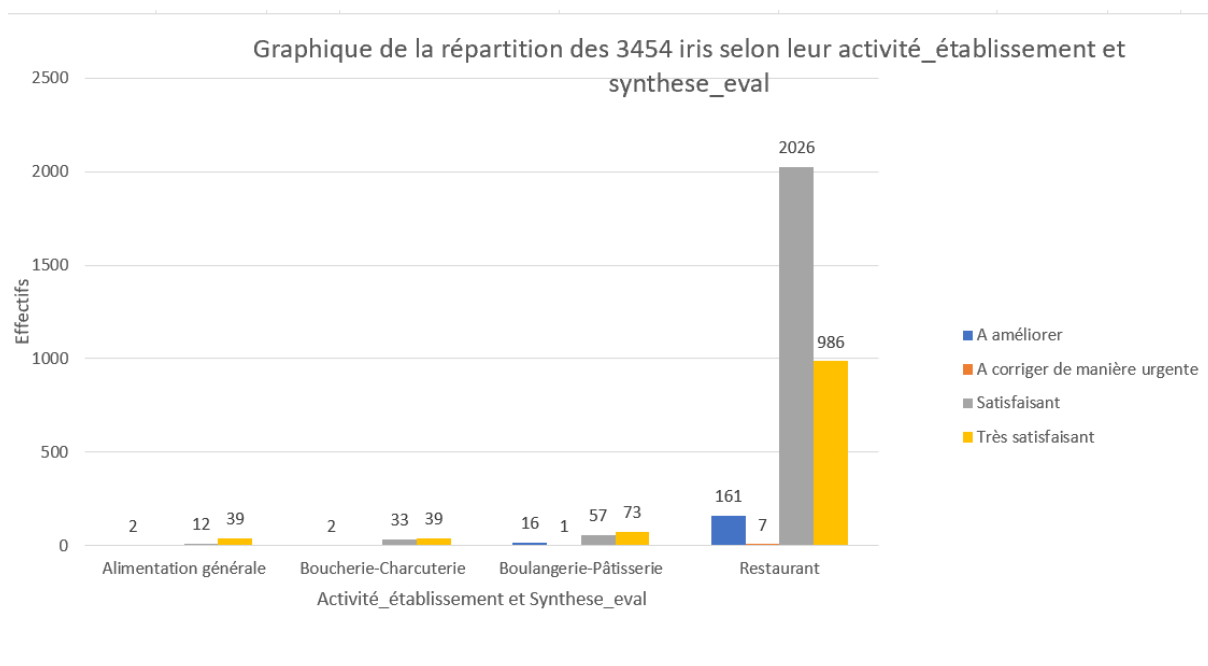
Les restaurants dominent également dans les évaluations "Satisfaisant" avec 2026 établissements, ce qui représente environ 64% des restaurants contrôlés. Les autres catégories ont des nombres beaucoup plus faibles : 57 pour les boulangeries-pâtisseries, 33 pour les boucheries-charcuteries, et 12 pour les établissements d'alimentation générale.

- **Implications :**

La haute proportion d'évaluations "Satisfaisant" et "Très satisfaisant" chez les restaurants indique une surveillance rigoureuse et des normes élevées de conformité sanitaire dans cette catégorie.

Les établissements de boulangerie-pâtisserie, bien qu'en nombre inférieur, montrent un besoin d'amélioration, avec un nombre notable d'évaluations "A améliorer".

Les catégories avec des effectifs plus faibles, comme l'alimentation générale et la boucherie-charcuterie, ont des proportions élevées de "Très satisfaisant", ce qui est un bon indicateur de leur conformité.



C) Suivi des évolutions sur une période

Tableau 5: Evolution des 3454 établissements selon leur synthese_eval

Année	A améliorer	A corriger de manière urgente	Satisfaisant	Très satisfaisant	Total général
2023	113	7	1850	960	2930
2024	68	1	278	177	524
Total général	181	8	2128	1137	3454

- Répartition Générale :**

Sur la période totale, la majorité des établissements sont évalués comme "Satisfaisant" (2128, soit environ 62%) ou "Très satisfaisant" (1137, soit environ 33%).

Les évaluations "A améliorer" (181, soit environ 5%) et "A corriger de manière urgente" (8, soit environ 0.2%) restent minoritaires.

- Évolution en 2023 :**

En 2023, la majorité des évaluations sont "Satisfaisant" (1850, soit environ 63% des évaluations de 2023) et "Très satisfaisant" (960, soit environ 33%).

Les évaluations "A améliorer" sont à 113 (environ 4%) et "A corriger de manière urgente" à 7 (environ 0.2%).

- **Évolution en 2024 :**

En 2024, sur une période plus courte (deux mois), on observe une forte baisse du nombre total d'évaluations (524) par rapport à 2023 (2930).

Les évaluations "Satisfaisant" restent majoritaires mais sont beaucoup moins nombreuses en nombre absolu (278, soit environ 53% des évaluations de 2024).

Les évaluations "Très satisfaisant" sont à 177 (environ 34%), ce qui est proportionnellement similaire à 2023.

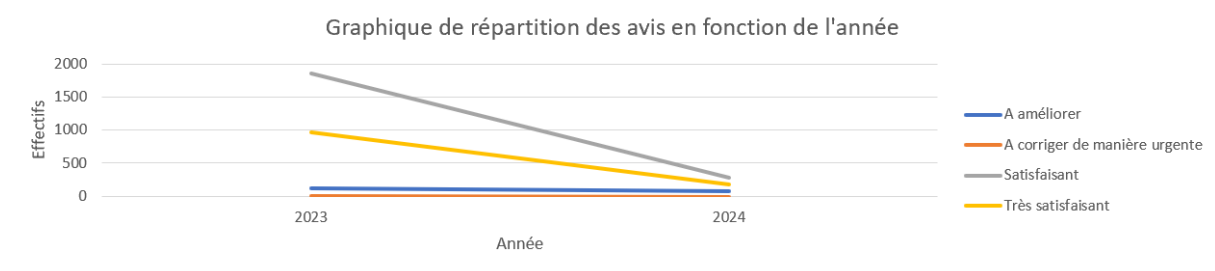
Les évaluations "A améliorer" et "A corriger de manière urgente" sont respectivement à 68 (environ 13%) et 1 (environ 0.2%).

- **Analyse des Tendances :**

La proportion d'évaluations "Satisfaisant" et "Très satisfaisant" reste élevée, mais il y a une légère augmentation relative des évaluations "A améliorer" en 2024 par rapport à 2023.

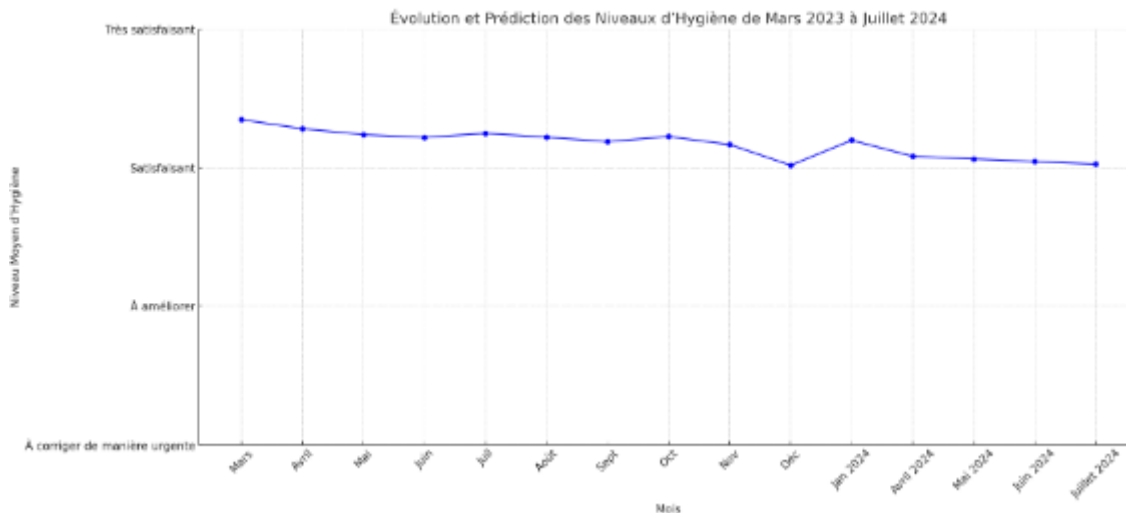
La baisse significative du nombre total d'évaluations en 2024 peut s'expliquer par la période plus courte (deux mois contre dix mois en 2023).

Il est encourageant de noter que les évaluations "A corriger de manière urgente" restent extrêmement rares, indiquant que les problèmes majeurs de conformité sanitaire sont limités.



L'évolution des évaluations synthétiques des contrôles sanitaires de mars 2023 à février 2024 montre une majorité d'établissements alimentaires conformes avec des évaluations "Satisfaisant" et "Très satisfaisant". Les établissements nécessitant des améliorations ("A améliorer" et "A corriger de manière urgente") restent une minorité, mais il y a une légère augmentation proportionnelle des évaluations "A améliorer" en 2024. La baisse du nombre total d'évaluations en 2024 est due à la période d'analyse plus courte. Globalement, les résultats indiquent une bonne conformité sanitaire des établissements, avec des opportunités d'amélioration continue.

Analyse du Graphique :



Tendances Observées:

- **Stabilité des Niveaux d'Hygiène:** Le graphique montre une tendance relativement stable des niveaux d'hygiène au fil du temps, oscillant principalement entre 'Satisfaisant' et 'Très satisfaisant'. Cela suggère que la majorité des établissements maintiennent des standards d'hygiène acceptables à bons.
- **Absence de Variabilité Extrême:** Il n'y a pas de fluctuations extrêmes ou de chutes soudaines vers les catégories 'À améliorer' ou 'À corriger de manière urgente', ce qui indique une absence de crises sanitaires majeures ou de dégradations abruptes des conditions d'hygiène dans les établissements surveillés.

Prédiction pour Juillet 2024:

- **Prévision de Stabilité:** La prédiction continue sur la même trajectoire que les données historiques, suggérant que les niveaux d'hygiène resteront stables, sans amélioration ni détérioration significative. Cela peut indiquer que les mesures actuelles de contrôle et de maintien de l'hygiène sont efficaces pour garder un niveau constant.

Analyse de la Dissonance entre les Évaluations d'Hygiène Officielles et les Avis Clients des Restaurants à Paris

Dans notre étude des standards d'hygiène dans les restaurants parisiens, nous avons découvert des cas intrigants où les évaluations des clients divergent significativement des évaluations d'hygiène officielles. Prenons l'exemple de trois restaurants bien notés par les clients mais classifiés comme nécessitant une correction urgente selon les dernières inspections sanitaires :

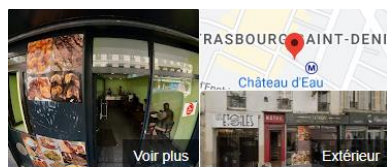
1. **Le Frère Restaurant** - Situé à Strasbourg Saint-Denis, ce restaurant bénéficie d'une excellente note de 4,7 sur 5 basée sur trois avis. Malgré cela, il a été classé comme nécessitant des corrections urgentes en matière d'hygiène lors de la dernière inspection.
2. **L'Afrika Restaurant Africain** - Ce restaurant du 18e arrondissement de Paris jouit d'une bonne réputation avec une note de 4,2 sur 5 d'après 157 avis. Cependant, les inspecteurs ont trouvé que les conditions d'hygiène étaient suffisamment préoccupantes pour requérir des interventions urgentes.
3. **Thiery Ndakarou 2** - Avec une note impressionnante de 4,6 basée sur 18 avis, ce restaurant semble être un favori parmi ses clients. Néanmoins, il a été jugé nécessaire de corriger de manière urgente certaines pratiques sanitaires.

Réflexions sur la Dissonance

Ces exemples mettent en lumière un écart potentiel entre la perception du client et la réalité réglementaire des normes d'hygiène. Plusieurs raisons peuvent expliquer cette divergence :

- **Manque de sensibilisation des clients** aux normes d'hygiène spécifiques qui sont évaluées lors des inspections.
- **Délai entre les inspections** qui peut permettre aux restaurants de temporairement baisser leurs standards d'hygiène.
- **L'influence de l'expérience culinaire globale** sur les avis des clients qui peut parfois éclipser des lacunes en matière d'hygiène.

Cette situation souligne l'importance d'une évaluation régulière et transparente des établissements alimentaires pour garantir la sécurité sanitaire du public tout en éduquant les consommateurs sur l'importance des normes d'hygiène dans leur expérience culinaire.



Le Frère Restaurant

Itinéraire Enregistrer
4,7 ★★★★★ 3 avis ⓘ

L'Afrika | Restaurant Africain à Paris 18e

4,2 ★★★★★ 157 avis ⓘ

Thiery Ndakarou 2

Itinéraire Enregistrer Appeler Menu
4,6 ★★★★★ 18 avis ⓘ

Conclusion

Cette étude avait pour objectif d'analyser les données des contrôles sanitaires réalisés tout au long de la chaîne alimentaire afin d'évaluer l'efficacité du dispositif de contrôle et de déterminer s'il a contribué à améliorer le niveau sanitaire des établissements alimentaires en France. Les données ont été examinées sur une période allant de mars 2023 à février 2024.

1. Qualité des Évaluations :

- Une grande majorité des établissements (95%) ont obtenu des évaluations positives, avec 62% des établissements jugés "Satisfaisant" et 33% "Très satisfaisant".
- Seuls 5% des établissements ont été classés "À améliorer" et un très petit nombre (0.2%) "À corriger de manière urgente".

2. Répartition Géographique :

- Les contrôles sanitaires montrent une distribution inégale à travers les différents arrondissements de Paris, les arrondissements 9e, 15e, et 17e ayant le plus grand nombre d'établissements contrôlés.
- Les arrondissements avec les évaluations les moins favorables sont dispersés et peu nombreux, ce qui indique un bon niveau général de conformité sanitaire à travers la ville.

3. Types d'Établissements :

- Les restaurants constituent la majorité des établissements contrôlés (3180 sur 3454), suivis par les boulangeries-pâtisseries, les boucheries-charcuteries, et les magasins d'alimentation générale.
- Les résultats montrent que les restaurants ont un bon niveau de conformité, avec une large majorité obtenant des évaluations "Satisfaisant" ou "Très satisfaisant".

Évolution des Évaluations Sanitaires

Cette étude, fondée sur les données du dispositif Alim'confiance et diverses analyses effectuées au cours de l'année allant de mars 2023 à juillet 2024, visait à évaluer l'efficacité du système de contrôle sanitaire en France, en particulier à Paris. L'objectif principal était de déterminer si la mise en place de ce dispositif a contribué à améliorer le niveau sanitaire des établissements alimentaires.

Principaux Constats:

- **Stabilité et Conformité:** L'analyse des niveaux d'hygiène montre une grande stabilité avec la majorité des établissements évalués entre 'Satisfaisant' et 'Très satisfaisant'. Cette tendance indique une bonne conformité générale aux normes sanitaires établies.
- **Efficacité du Dispositif Alim'confiance:** Les données montrent une très faible occurrence d'évaluations indiquant une nécessité de correction urgente (À

corriger de manière urgente'), ce qui suggère que le dispositif Alim'confiance fonctionne efficacement pour maintenir des standards élevés d'hygiène alimentaire.

- **Perception Publique vs Réalité Réglementaire:** Malgré de bonnes notations générales des clients, certains établissements bien évalués par le public nécessitent des interventions urgentes selon les inspections sanitaires. Cela met en lumière une dissonance entre la perception des consommateurs et les évaluations sanitaires officielles, soulignant le besoin d'une sensibilisation accrue sur les standards d'hygiène.

Répartition Géographique et par Type d'Établissement:

- Les données ont également révélé une répartition inégale des contrôles sanitaires à travers différents arrondissements et types d'établissements. Les restaurants, en particulier, bien que constituant la majorité des établissements contrôlés, montrent un bon niveau de conformité sanitaire. Ce fait est encourageant mais appelle également à une surveillance continue et à des interventions ciblées pour les établissements nécessitant des améliorations.

Évolution des Évaluations Sanitaires:

- L'évolution des évaluations sur la période étudiée montre une légère augmentation des évaluations "À améliorer" en 2024 par rapport à 2023. Cependant, les évaluations "Satisfaisant" et "Très satisfaisant" demeurent largement majoritaires, indiquant une amélioration continue des normes sanitaires. La baisse significative du nombre total d'évaluations en 2024 peut s'expliquer par la période d'analyse plus courte (deux mois seulement).

Dans le contexte de la préparation de Paris pour accueillir les Jeux Olympiques de 2024, l'analyse des données d'Alim'confiance prend une importance particulière. Les résultats de l'étude montrent que la majorité des établissements alimentaires maintiennent des standards d'hygiène élevés, ce qui est essentiel non seulement pour les résidents locaux mais aussi pour les visiteurs internationaux qui participeront et assisteront aux Jeux Olympiques.

Implications pour les Jeux Olympiques de 2024:

1. **Assurance de la Sécurité Alimentaire:** La stabilité des niveaux d'hygiène à 'Satisfaisant' et 'Très satisfaisant' indique que les visiteurs des Jeux Olympiques peuvent être assurés de la sécurité alimentaire lors de leur séjour à Paris. Cette assurance peut contribuer positivement à l'expérience globale des Jeux et à l'image internationale de Paris comme ville hôte.
2. **Surveillance Renforcée:** L'approche des Jeux Olympiques justifiera une surveillance accrue et des inspections plus fréquentes pour s'assurer que les

standards élevés sont maintenus non seulement dans les restaurants mais aussi dans les nouveaux établissements et les vendeurs temporaires qui pourraient émerger en réponse à l'afflux de touristes.

3. **Interventions Ciblées et Formation:** Les données révélant des établissements nécessitant des améliorations indiquent des zones ciblées pour des interventions avant les Jeux. Des formations et des séminaires pourraient être proposés aux propriétaires et au personnel des établissements alimentaires pour renforcer les pratiques d'hygiène, surtout dans les zones avec des scores inférieurs.
4. **Communication et Information Publique:** Développer des campagnes de communication pour informer les touristes et les participants sur les standards d'hygiène des établissements et sur la manière de trouver l'information peut aider à éviter les malentendus et à renforcer la confiance du public dans les mesures de sécurité alimentaire prises par la ville.
5. **Préparation des Services d'Urgence:** Envisager la mise en place de protocoles en cas de problème sanitaire aigu durant les Jeux, incluant des plans d'action rapide pour adresser et contenir tout incident d'intoxication alimentaire de grande ampleur.

Conclusion pour les JO 2024:

L'analyse des données de contrôle sanitaire, en vue des Jeux Olympiques de 2024, est rassurante mais met également en lumière l'importance d'une vigilance continue et d'un engagement envers l'amélioration constante. Paris semble bien préparée à offrir une expérience sécuritaire et agréable du point de vue de l'hygiène alimentaire, mais doit rester proactive pour s'adapter aux défis que présentera cet événement d'envergure mondiale. Cela comprend le renforcement des régulations existantes, l'ajustement des ressources selon les besoins et une communication efficace avec toutes les parties prenantes pour assurer le succès des Jeux en termes de sécurité et d'hygiène alimentaires.