

*Rapport Données  
externes  
(BUT 2 – SAE 2-06)*

*03/06/2024*

*OKITALOHATA NONGE Moise*

*NZAOU Johanne*

*BUT SD 1 2023-2024*

DEPARTEMENT SD

ADRESSE : 53 RUE DE L'ALMA

59100 ROUBAIX

Rapport d'Analyse Approfondie sur la Sécurité Alimentaire à Paris  
**Période d'analyse : 2017-2024**

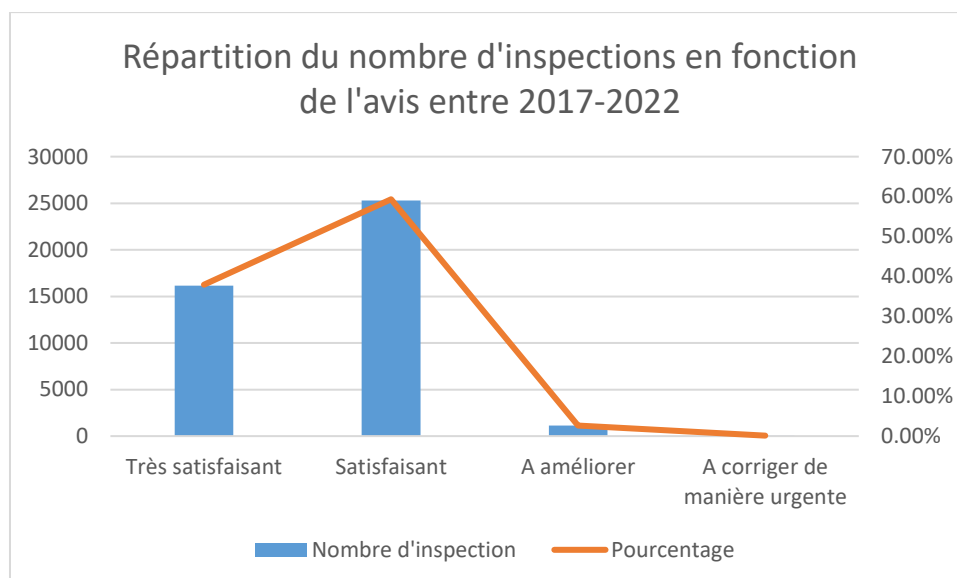
## **I. INTRODUCTION**

La sécurité alimentaire est un enjeu majeur pour les métropoles comme Paris, où la densité de population et la diversité des établissements alimentaires posent des défis uniques en matière d'inspection et de régulation.

Ce rapport vise à intégrer les données d'inspection des établissements parisiens avec d'autres indicateurs pour offrir une vue d'ensemble plus précise sur l'évolution de la qualité alimentaire entre 2017 et 2024.

# 1. Présentation des Données Existantes

**Graphique 1:** Répartition du nombre d'inspections en fonction de l'avis entre 2017-2022



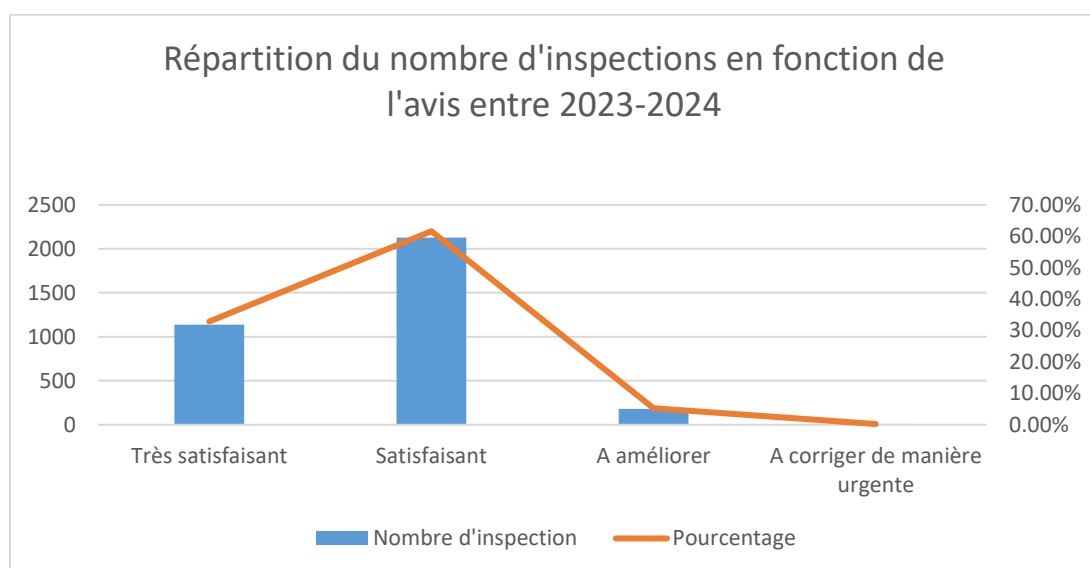
Ce graphique montre une prédominance d'avis "Satisfaisant" sur la période analysée, indiquant une bonne conformité générale des établissements parisiens aux normes d'hygiène.

L'analyse des pourcentages montre une diminution des avis "Très satisfaisant" de 4,98%, tandis que les avis nécessitant des corrections urgentes ont légèrement augmenté. Cela suggère une nécessité d'examiner plus en détail les facteurs influençant ces changements.

## Intégration de Données Externes

Pour enrichir notre compréhension des données d'inspection, nous avons intégré des informations sur les données des contrôles sanitaires de la période 2017-2022, leur notation sur les plateformes de consommateurs, et des données démographiques des quartiers. Cette démarche permet d'examiner si des facteurs externes comme la localisation ou le type d'établissement influencent les résultats d'inspection.

**Graphique 2:** Répartition du nombre d'inspections en fonction de l'avis entre 2023-2024



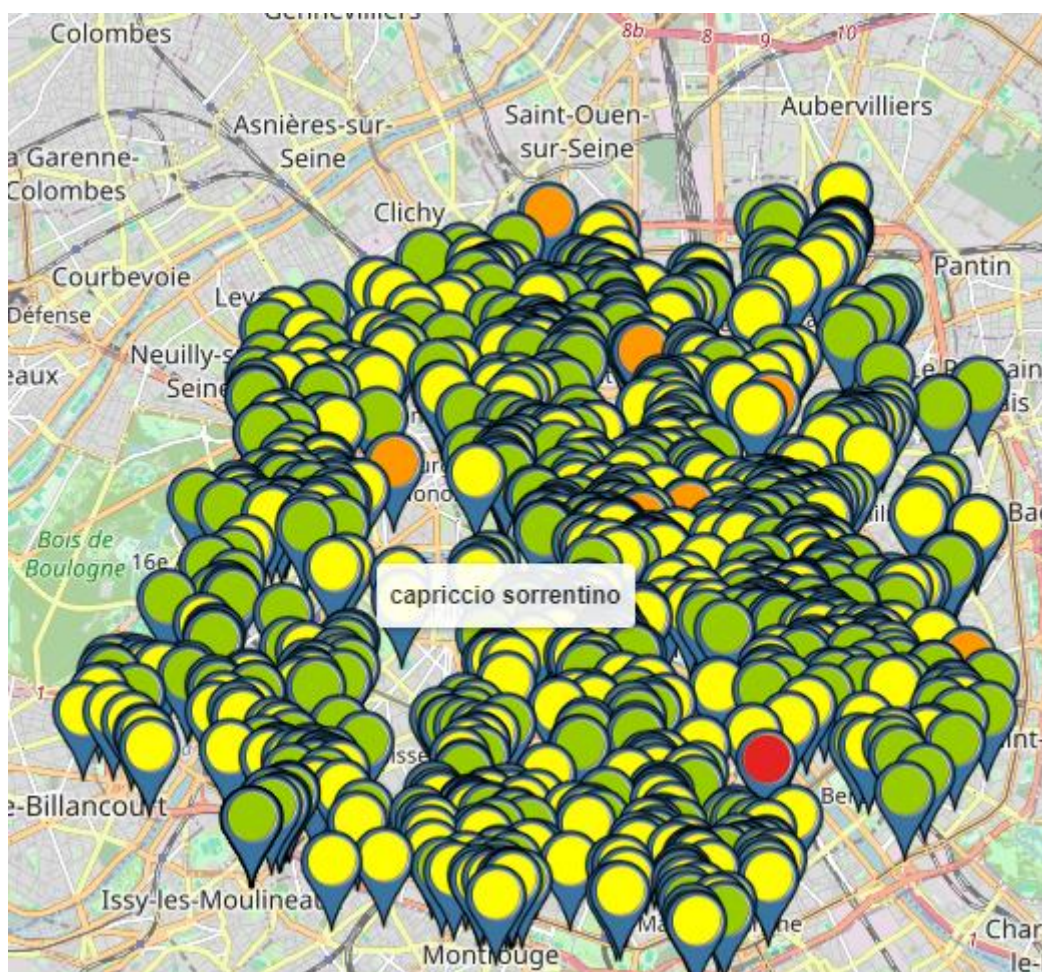
Une comparaison directe avec la période précédente montre une légère augmentation des avis "À améliorer", ce qui peut signaler une baisse de la conformité ou un renforcement des critères d'inspection.

*Tableau de répartition du pourcentage d'évolution des avis entre 2017-2022 et 2023-24 en fonction des avis*

Avis	<u>pourcentage</u>
Très satisfaisant	-4,98%
Satisfaisant	2,28%
A améliorer	2,58%
A corriger de manière urgente	0,11%

**Question 2:** Comment les caractéristiques démographiques influencent-elles les résultats des inspections ?

**Graphique 4:**



**Analyse:**

Les premières analyses montrent que les établissements de type restaurant et ceux situés dans des zones à haute densité démographique reçoivent proportionnellement plus d'avis négatifs. Ces établissements pourraient bénéficier de suivis plus fréquents ou de programmes de formation renforcée pour le personnel.

## **5. Conclusions et Recommandations**

### **Conclusions statistiques:**

Il est évident que certaines caractéristiques des établissements et des zones géographiques sont associées à des variations dans les résultats d'inspection. La prise en compte de ces facteurs pourrait améliorer l'efficacité des inspections et la conformité des établissements.

### **Recommandations:**

- Augmenter la fréquence des inspections pour les établissements à risque élevé.
- Adapter les stratégies d'inspection en fonction des caractéristiques démographiques et du type d'établissement.
- Implémenter des programmes de sensibilisation et de formation adaptés aux besoins spécifiques des quartiers et des types d'établissements.