## Exercice d'auto-évaluation - Session 4

Un groupe industriel commercialisant du café souhaite comparer les cafés provenant de différents sites de production à partir de leur profil de composition physico-chimique : teneurs en acide chlorogénique (CGA), caféine (Cafeine), matières grasses (Fat), trigonelline (Trigonelline) et matières sèches (DM).

Les données sont fournies dans le fichier coffee.txt. Un script R important ces données est également à disposition. Dans un premier temps, on se concentre sur la question suivante : les variations de taux de matières grasses dépendent-elles de celles des teneurs en trigonelline ?

- 1. Dans cette problématique, quelle est la variable réponse ? Quelle est la variable explicative ? Vous donnerez aussi la nature (quantitative ou catégorielle) de ces variables.
- 2. Proposez un modèle statistique adapté à cette question. Vous donnerez le nom courant de ce modèle.
- **3.** Estimez les paramètres du modèle de la question 2.
- 4. Décrivez par un graphique la relation entre le taux de matières grasses et la teneur en trigonelline.
- **5.** Quelle est la valeur du coefficient de corrélation linéaire entre le taux de matières grasses et la teneur en trigonelline ?