Projet Préparez des données pour un organisme de santé publique

Par Antony Coco

nino.one@hotmail.fr

Challenge de ce projet ?



contexte:

OPEN FOOD FACTS

- Un appel à projets pour rendre les données de santé plus accessibles.
- Fournir un prototype simplifié de l'exploration sous forme de page web. L'utilisation de fonctionnalités de graphiques interactifs pour rendre le prototype aussi réaliste que possible.

Le nutri-score c'est quoi?









C'est le calcul d'un score (pour 100 grammes de produit) qui est évalué en fonction de la teneur :

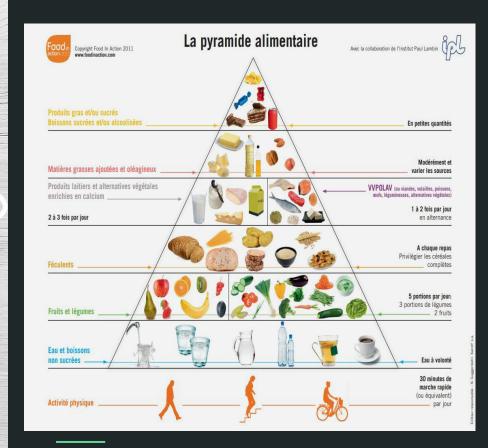
- en nutriments et aliments à favoriser (fibres, protéines, fruits et légumes...),
- et en nutriments à limiter (graisses, acides gras saturés, sucres, sel, calories...).

cette pyramide définit

les besoins alimentaire

de l'être humain. Mais

est-ce suffisant?



Création d'un référentiel nutri-santé



C'est quoi?

- sur la base d'étude faite comme par "Que Choisir" sur l'évaluation risque des additifs
- sur le classement Nova



Application d'un coefficient sur le Nutri-score favorisant l'utilisation d'additifs non-controversé

Statistiques descriptives et représentation graphique

Présentation du jeu de données:

- . 56 variables qualitatives
- . 106 variables quantitatives

Pour les variables quantitatives:

- Les variables protéines et protéines brutes,
- Les glucides (11), sucre, amidon, polyols et alcool,
- Les lipides (38) dont les acides gras saturés (au nombre de 17)
- Les minéraux (8)
- Les oligoéléments (6)
- L'eau
- Les vitamines (14)

catégories des individus

Fruits and vegetables
Sugary snacks
Cereals and potatoes
Composite foods
Fish Meat Eggs
Beverages
Fat and sauces
Milk and dairy products
Salty snacks

CALCUL DU NUTRI-SCORE



Attribution des points à différents facteurs nutritionnels



Polests	Energie (ki)	Sucres (g)	Energie (ki)	Sucres (g)	Graisses saturées (g)	Graisses saturées (%)	Sodium (mg)
0	≤ 335	≤ 4,5	s0	≤0	s1	< 10	≤ 90
1	> 335	> 4,5	≤ 30	≤ 1,5	>1	< 16	> 90
2	> 670	> 9	s 60	≤3	>2	< 22	> 180
3	> 1005	> 13,5	£ 90	≤ 4,5	>3	< 28	> 270
4	> 1340	> 18	≤ 120	≤ 6	>4	<34	> 360
5	> 1675	> 22,5	≤ 150	≤ 7,5	>5	<40	> 450
6	> 2010	> 27	£ 180	59	>6	< 46	> 540
7	> 2345	> 31	≤ 210	≤ 10,5	>7	< 52	> 630
8	> 2680	> 36	≤ 240	≤ 12	>8	× 58	> 720
9	> 3015	> 40	≤ 270	≤ 13,5	>9	< 64	>810
10	> 3350	> 45	> 270	> 13,5	>10	2 64	> 900
onme ointa)	0 à 10	0 à 10	0 à 10	0 à 10	0 à 10	0 à 10	0 à 10
fotal		Somme de	s points pour	l'énergie, le	sucres, les graiss	es saturées et le sod	ium

Nutriments, aliments à encourage

Points P	2 16 1	Seuils pour les boissons			
Points	Fruits, légumes (%)	Fruits, légumes (%)	Fibres (g)	Protéines (g)	
0	≤ 40	≤ 40	≤ 0,7	≤ 1,6	
1	> 40		> 0,7	> 1,6	
2	> 60	> 40	> 1,4	> 3,2	
3			> 2,1	> 4,8	
4		> 60	> 2,8	> 6,4	
5	> 80		> 3,5	> 8,0	
6					
7			-		
8					
9					
10		> 80	-		
Gamme (points)	0 à 5	0 à 10	0 à 5	Oàs	
Total	Somme des points pour les consommations de fruits et légumes, les fibres et les protéines				

Choix de la méthode de calcul du score final

Points Négatifs N < 11 Score des fruits et Score des fruits et légumes = 5

Points N - Points P

Points N - (points fibres + points fruits et

Points N - Points P

Attribution d'une couleur et d'une lettre

ments solides	Boissons	Logo
Min à -1	Eaux toujours en A	A B D D
0 à 2	Min à 1	NUTTE SCORE
3 à 10	2 à 5	ADCDE
11 à 18	6 à 9	MATTER SCORE
10 à	10 à	M/701-500M

Quels produits concernés?

- · Tous les aliments transformés, excepté les herbes
- aromatiques, thés, cafés, levures... · Toutes les boissons, excepté les boissons
- Excepté les produits dont la face la plus grande a une surface

Hypothèse:

Quel est l'influence du groupe d'aliment sur le nutri-score?

Facteurs négatifs

- les kiloJoules
- les sucres
- graisse saturé
- le sodium

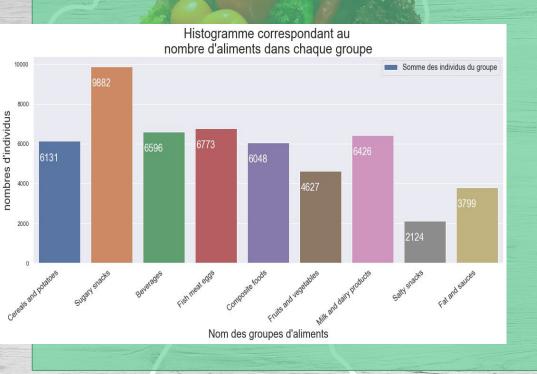
Facteurs positifs:

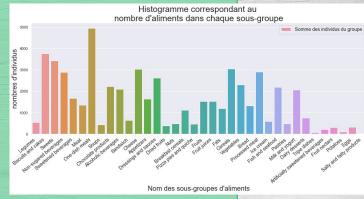
- taux de fruits & légumes
- masse de protéines

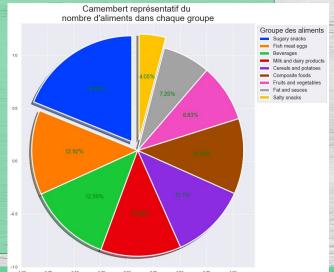


Analyse des variables qualitatives

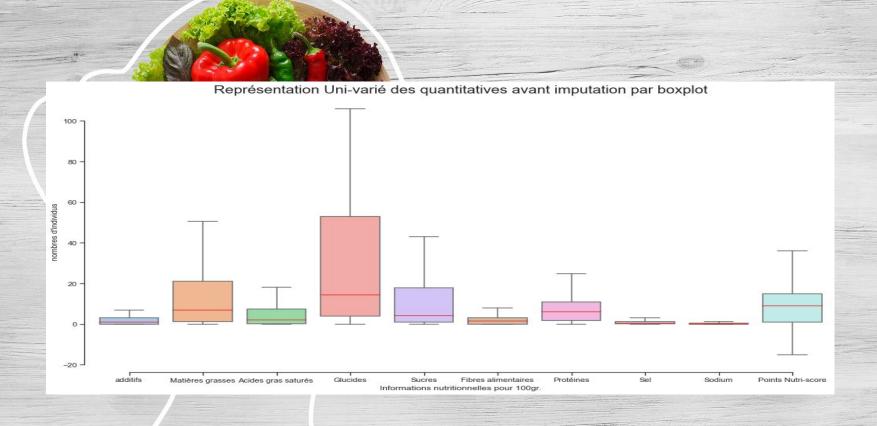
Diagrammes en Bâtons du nombre d'aliments



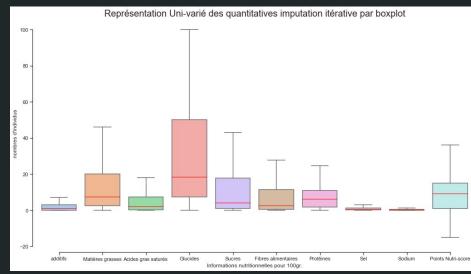




Analyse et représentation des variables quantitatives







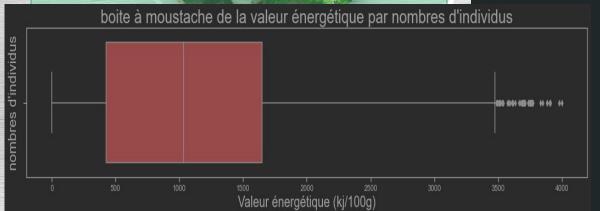
lors de cette exercice, j'ai pu confronter l'algo Scikit avec des fonctions que j'ai créé dont une imputation par la médiane ou moyenne, et une autre fonction qui imputer par l'utilisation de la droite de régression linéaire



D'après les informations fournies par l'Anses sur la table, pour l'ensemble des aliments, la valeur énergétique a été calculée en utilisant les coefficients suivants :

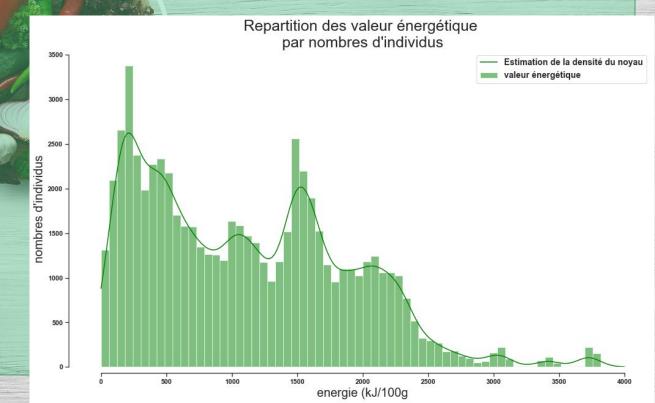
- pour les lipides : 37 kJ/g (9 kcal/g) ;
- pour l'alcool (éthanol) : 29 kJ/g (7 kcal/g) ;
- pour les protéines : 17 kJ/g (4 kcal/g) ;
- pour les glucides (à l'exception des polyols) :
 17 kJ/q (4 kcal/q) ;
- pour les acides organiques : 13 kJ/g (3 kcal/g) ;
- pour les polyols : 10 kJ/g (2,4 kcal/g) ;
- pour les fibres alimentaires : 8 kJ/g (2 kcal/g).

Calcul des principales grandeurs statistiques

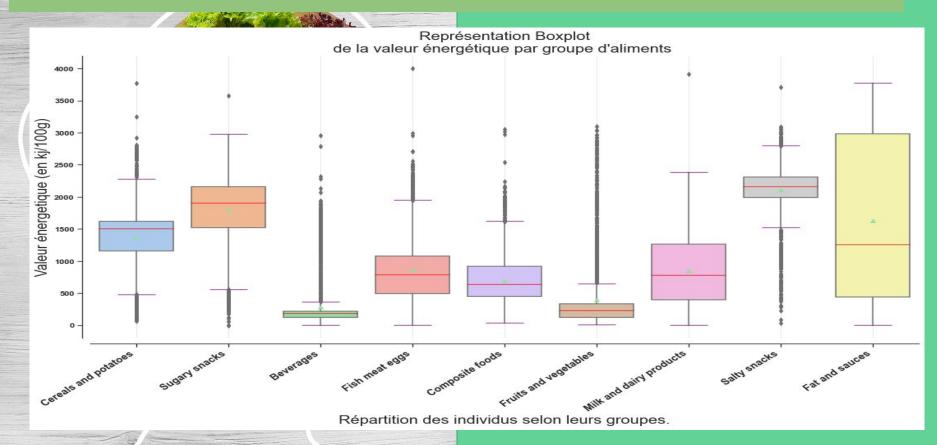


count	64533.000000
mean	1111.933423
std	774.159143
min	0.000000
25%	427.000000
50%	1033.000000
75%	1648.000000
max	4000.000000

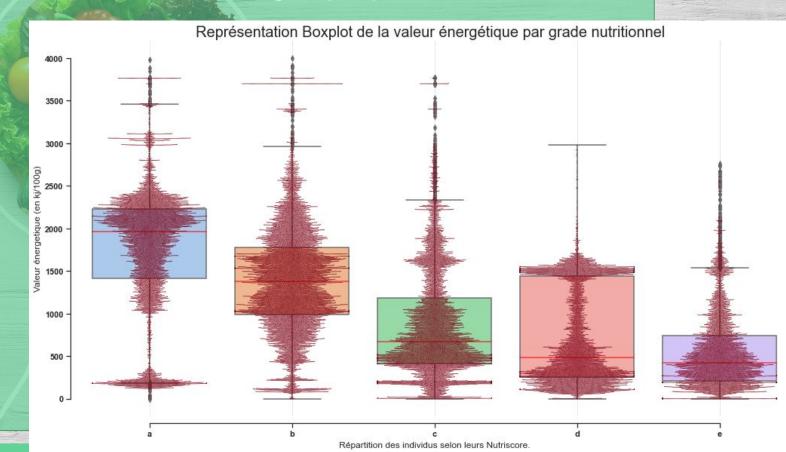
Répartition des valeur énergétique par nombres d'individus



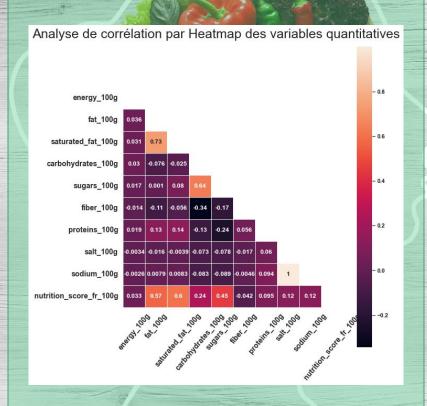
Représentation de la valeur énergétique par groupe d'aliment



Représentation de la valeur énergétique par leur nutri-score



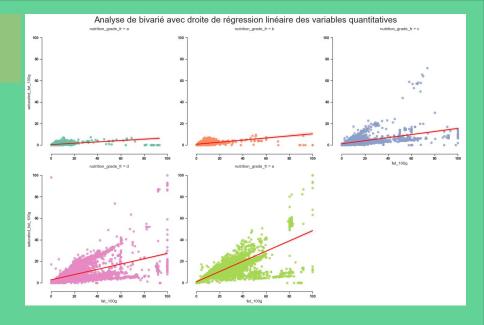
Etude de la corrélation entre les variables nutritionnelles



corrélation :

- entre graisse et graisse saturée
- entre glucose et sucre
- forte entre sel et sodium

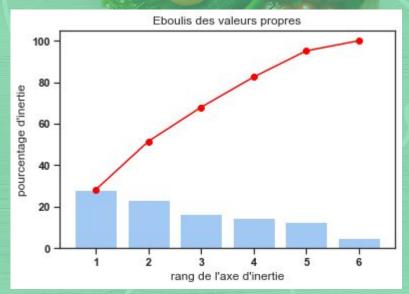
Régression linéaire Analyse de bivarié avec droite de régression linéaire des variables quantitatives nutrition grade fr = a

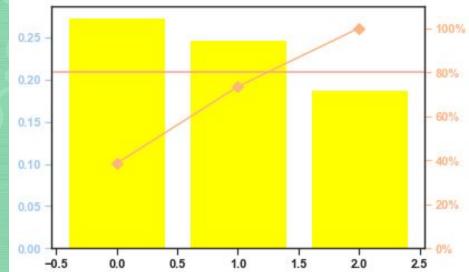


- faible pente pour les nutri-score A
- à contrario elle augmente selon le déclassement
- la répartition des individus n'est pas homogène dans les différent groupe

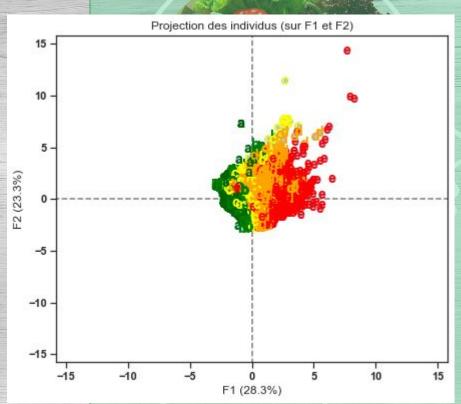
Analyse en composante principale

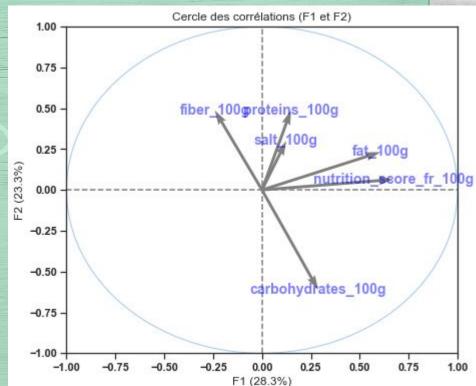
Eboulis des valeurs propres



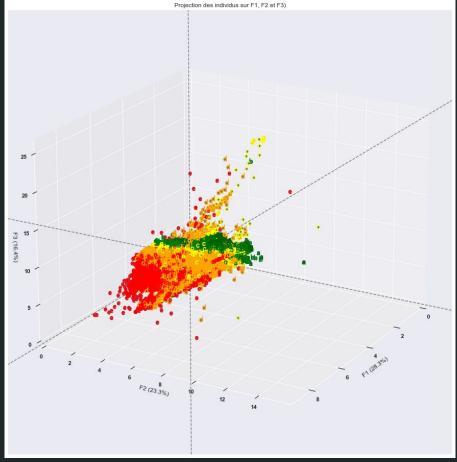


Projection des individus par groupe de nutri-score et son cercle de corrélation

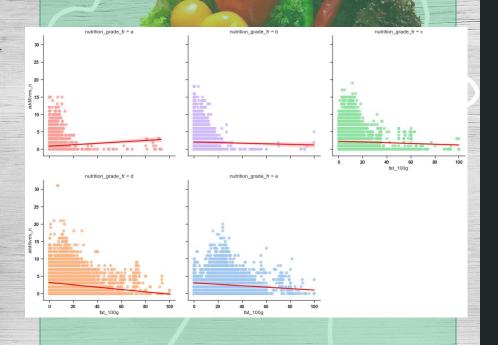




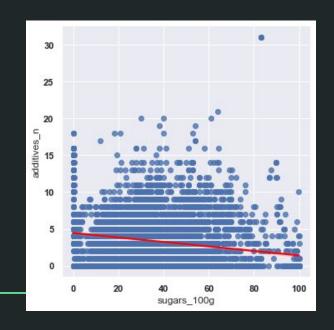




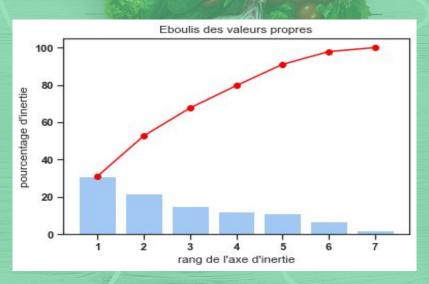
analyse du taux de gras selon les additifs.

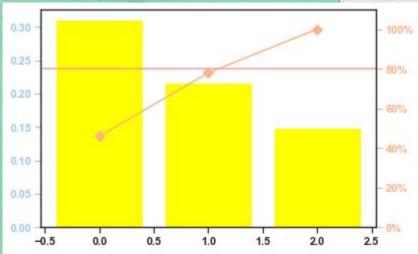


analyse du taux de sucre selon les additifs dans les snacks sucrées



Eboulis des valeurs propres snack sucrées

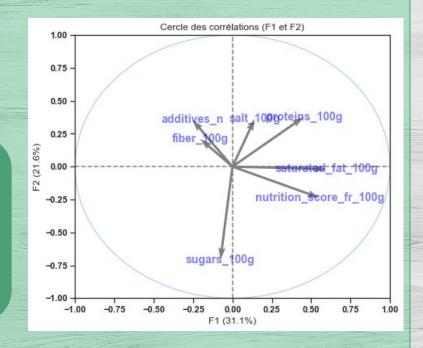




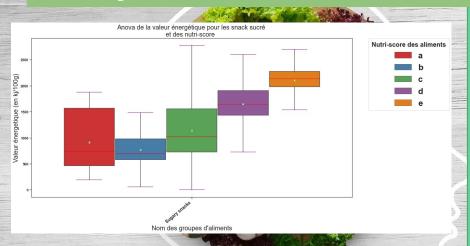
Cercle de corrélation

- anti-corrélation entre les additifs et le gras saturé sur F1
- anti-corrélation entre les additifs et le sucre sur F2

Mais le plus important, c'est la confirmation de l'hypothèse de départ que les additifs sont la pour réduire le nutri-score.



Analyse de la variance des snacks sucrés



OLS model

	sum_sq	df	F	PR(>F)
C(nutrition_grade_fr)	1.021807e+09	4.0	2314.246039	0.0
Residual	8.562351e+08	7757.0	NaN	NaN

	df	sum_sq	mean_sq	F	PR(>F)
C(nutrition_grade_fr)	4.0	1.021807e+09	2.554517e+08	2314.246039	0.0
Residual	7757.0	8.562351e+08	1.103822e+05	NaN	NaN

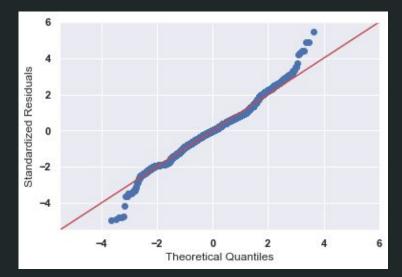
HSD de Tukey

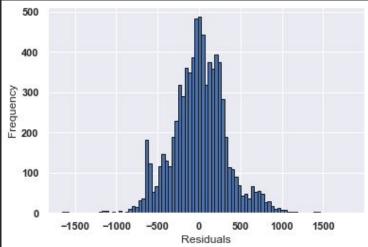
	group1	group2	Diff	Lower	Upper	q-value	p-value
0	d	е	453.238467	431.035544	475.441390	78.766040	0.0010
1	d	С	507.074514	468.501729	545.647300	50.723965	0.0010
2	d	b	878.538009	819.589069	937.486948	57.505180	0.0010
3	d	а	738.008235	608.734400	867.282069	22.027894	0.0010
4	е	C	960.312981	922.558005	998.067958	98.143378	0.0010
5	е	b	1331.776476	1273.359389	1390.193562	87.965800	0.0010
6	е	а	1191.246701	1062.214524	1320.278878	35.622639	0.0010
7	С	b	371.463494	305.074897	437.852092	21.589623	0.0010
8	С	а	230.933720	98.102276	363.765165	6.708244	0.0010
9	b	а	140.529774	0.417996	280.641553	3.870046	0.0489

Tester les hypothèses de l' ANOVA

Test de Levene

	Parameter	Value
0	Test statistics (W)	227.4985
1	Degrees of freedom (Df)	4.0000
2	p value	0.0000





...Fin de Ma présentation



Avez-vous des question?

suivant présentation de graphique avec Voila