Plan

- Présentation du jeu de données
- Caractérisation de produits
- Évaluation de la performance d'un juge et d'un jury ?
- Caractérisation multidimensionnelle de l'espace produit

Présentation des données

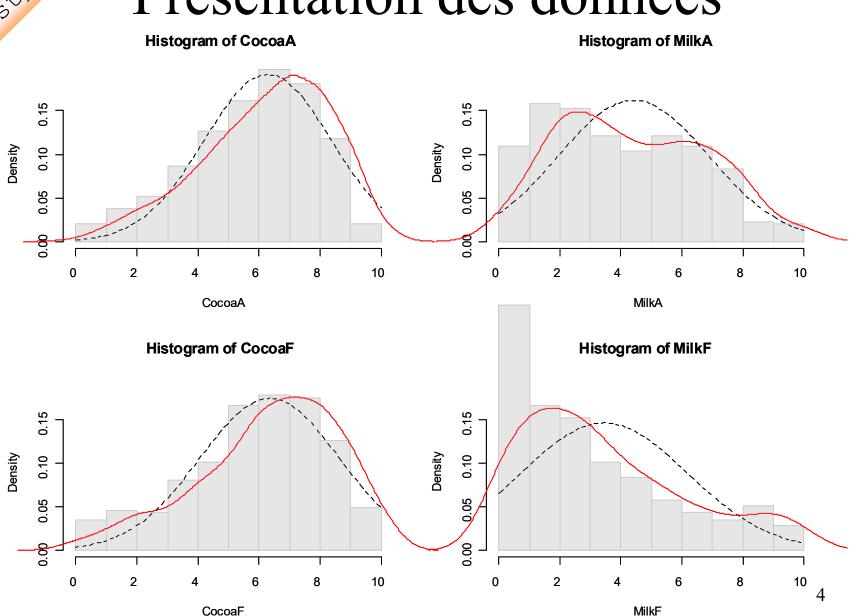
- 6 chocolats noirs (Excellence, Amère, Mi-doux, Amazonie, Pâtissier, Supérieur)
- 29 juges (étudiants)
- 2 séances de dégustation
- 14 descripteurs: O.Cacao, O.Lait, Sucre, Acide, Amer, Cacao, Lait, Caramel, Astringent, Croquant, Fondant, Collant, Granuleux
- Notes entre 0 et 10
- Plan d'expériences complet équilibré pour les rangs et les arrières-effets d'ordre 1

Présentation des données

seance	juge	rang	produit	premier	precedent	O.Cacao	O.lait	Sucre	Acide	Amer	Cacao	Lait	Caramel	Vanille	Astringent	Croquant	Fondant	Collant	Granuleux
1	1	1	6	1	0	7	6	7	2	4	6	5	5	3	5	8	3	4	3
1	1	2	4	0	6	8	5	5	6	6	4	4	4	4	4	6	3	7	3
1	1	3	2	0	4	8	6	5	5	6	5	4	7	4	6	7	5	4	3
1	1	4	5	0	2	7	5	5	4	7	3	5	6	2	4	6	6	4	7
1	1	5	1	0	5	7	8	4	7	8	8	3	3	2	6	3	2	3	5
1	1	6	3	0	1	6	7	7	2	2	2	7	8	4	3	3	8	6	5
2	1	1	2	1	0	7	7	7	6	7	6	6	3	4	7	6	3	8	4
2	1	2	4	0	2	7	5	7	3	5	6	5	5	4	3	3	6	4	6
2	1	3	3	0	4	4	7	9	1	2	2	9	7	7	3	3	8	5	6
2	29	5	1	0	5	1	2	1	5	10	8	4	2	0	2	3	2	0	1
2	29	6	3	0	1	0	1	10	1	0	0	9	10	9	0	2	8	0	0

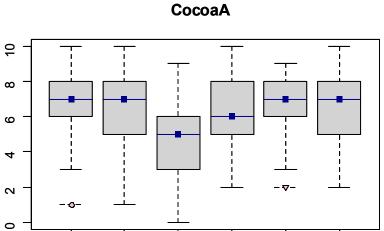
ziszę zod

Présentation des données





Présentation des données



choc3

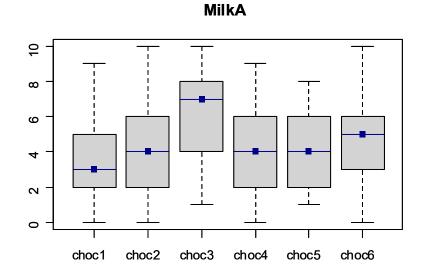
choc4

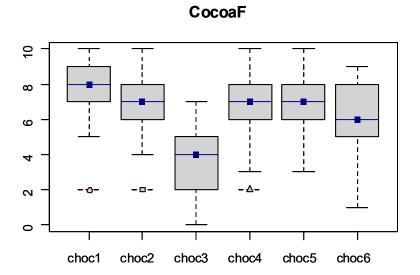
choc5

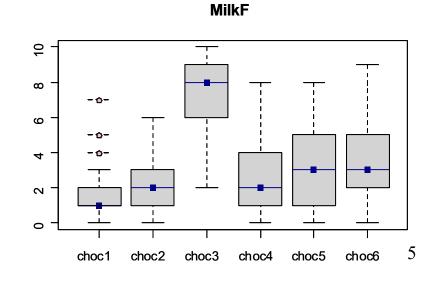
choc6

choc2

choc1







Rappel d'analyse de la variance

Définition:

$$\forall (i, j, k) \qquad Y_{ijk} = \mu + \alpha_i + \beta_j + \gamma_k + \alpha \beta_{ij} + \alpha \gamma_{ik} + \beta \gamma_{jk} + \varepsilon_{ijk}$$

$$L(\varepsilon_{ijk}) = N(0, \sigma) \quad \text{et} \quad \text{cov}(\varepsilon_{ijk}, \varepsilon_{ij'k'}) = 0 \quad \forall (i, j, k) \neq (i', j', k')$$

Avec: μ l'effet moyen

 α_i l'effet du produit I

 β_j l'effet du juge j

 γ_k l'effet de la séance k

 $\alpha \beta_{ij}$ l'effet de l'interaction produit – juge

 $\alpha \gamma_{ik}$ l'effet de l'interaction produit – séance

 $\beta \gamma_{jk}$ l'effet de l'interaction juge - séance

Signification des effets

- Effet Produit : produits discriminés (très intéressant)
- Effet **Juge** : utilisation de l'échelle de note différente d'un juge à l'autre (**pas grave**)
- Effet **Séance** : utilisation différente de l'échelle d'une séance à l'autre (**pas grave**)

Signification des effets

- Interaction **Produit Séance** : pour ce descripteur, l'ensemble des juges (i.e. le jury) n'est pas répétable (**problématique**)
- Interaction **Produit Juge**: pour ces descripteurs, pas de consensus entre juges (**problématique**)
- Interaction **Juge Séance**: pour certains juges utilisation différente de l'échelle d'une séance à l'autre (**pas grave**)

Effet juge fixe ou aléatoire

- Effet fixe : l'effet du facteur est lié aux modalités de ce facteur (on s'intéresse aux résultats de ces juges)
- Effet aléatoire : l'effet du facteur n'est pas strictement lié aux modalités de ce facteur (on cherche à comprendre ce que disent les juges en général à partir d'un échantillon de juges : les juges de notre jury). Il y a inférence.

Rappel d'analyse de la variance Effet juge fixe

Test global de l'effet produit :



 H_0 : il n'y a pas d'effet produit H_1 : il y a un effet produit

$$H_0$$
: $\forall i \quad \alpha_i = 0$

$$H_1: \exists i / \alpha_i \neq 0$$

$$\Rightarrow$$

$$F_{obs} = \frac{SC_{produit} / ddl_{produit}}{SC_{r\acute{e}siduelle} / ddl_{r\acute{e}siduelle}}$$

$$\Rightarrow$$

$$ightharpoonup$$
 Si H₀ vraie, $L(F_{obs}) = F_{ddl_{residuelle}}^{ddl_{produit}}$

Rappel d'analyse de la variance Effet juge aléatoire

Test global de l'effet produit (ou effet séance) :

Hypothèses: idem effet juge fixe

 H_0 : il n'y a pas d'effet produit H_1 : il y a un effet produit

 $H_0: \forall i \quad \alpha_i = 0$

 $H_1: \exists i/\alpha_i \neq 0$



$$F_{obs} = \frac{SC_{Prod}/ddl_{Prod}}{SC_{interaction_{Prod:Juge}}/ddl_{interaction_{Prod:Juge}}}$$

$$ightharpoonup$$
 Si H₀ vraie, $\mathcal{L}(F_{obs}) = F_{ddl_{interaction}_{Prod:Juge}}^{ddl_{Prod}}$

Rappel d'analyse de la variance Effet juge aléatoire



 H_0 : il n'y a pas d'effet juge (ou d'une interaction)

$$H_0: \sigma_{juge}^2 = 0$$

 H_1 : il y a un effet juge (ou de l'interaction)

$$H_1: \sigma_{juge}^2 \neq 0$$

$$\Rightarrow$$

$$F_{obs} = \frac{SC_{effet}/ddl_{effet}}{SC_{residuelle}/ddl_{residuelle}}$$



$$ightharpoonup$$
 Si H₀ vraie, $\mathcal{L}(F_{obs}) = F_{ddl_{residuelle}}^{ddl_{effet}}$

Rappel d'analyse de la variance

Test de conformité d'un coefficient :



$$H_0: \alpha_i = 0$$

$$H_1: \alpha_i \neq 0$$



$$T_{obs} = \frac{\hat{\alpha}_i}{\hat{\sigma}_{\hat{\alpha}_i}}$$



$$ightharpoonup$$
 Si H₀ vraie, $L(Tobs) = Student(ddl_{interaction})$

Caractérisation des produits

• Objectifs:

- Caractériser les produits par des variables quantitatives
- Classer les variables qui caractérisent les produits

Question

- Comment caractériser le chocolat « mi-doux » ?
- Moyen
 - Test F de pour classer les variables
 - Tests T pour caractériser un produit

Caractérisation des produits

Par analyses de variance et les tests T des coefficients de Produit dans le modèle Note = Produit + Juge + Séance

```
Sum Sq Df CM F value Pr(>F)
Product 208.00 5 41.50 14.60 7.61e-13 ***

Résultats
Panelist 390.00 28 13.90 4.90 4.69e-13 ***

pour l'arôme de cacao

Residuals 892.00 313 2.85
```

```
Estimate Std. Error t value Pr(>|t|)
                6.2900
                          0.0905 69.500 2.64e-192
(Intercept)
                0.7990
Product - choc1
                          0.2020 3.950 9.71e-05
Product - choc2
              0.2640
                          0.2020 1.310 1.92e-01
                                 -7.980 2.74e-14
Product - choc3 -1.6100
                          0.2020
Product - choc4 -0.0287
                          0.2020
                                 -0.142 8.87e-01
                          0.2020 2.500 1.29e-02
Product - choc5 0.5060
Product - choc6 0.0747
                          0.2020 0.369 7.12e-01
```



Caractérisation des produits par les variables (analyse de variance à 1 facteur)

	Vtest	P-value
MilkF	16.4	9.664e-61
CocoaF	13.48	1.015e-41
Bitterness	13.34	6.529e-41
Crunchy	12.66	4.817e-37
Caramel	11.53	4.568e-31
Sweetness	11.44	1.305e-30
Astringency	8.959	1.643e-19
Melting	8.415	1.967e-17
Acidity	7.723	5.669e-15
Vanilla	7.318	1.262e-13
CocoaA	7.07	7.61e-13
MilkA	5.926	1.551e-09
Granular	4.371	6.186e-06
Sticky	3.563	0.000183

Lait est le meilleur descripteur pour différencier les produits

Secox

6.287 + 0.799

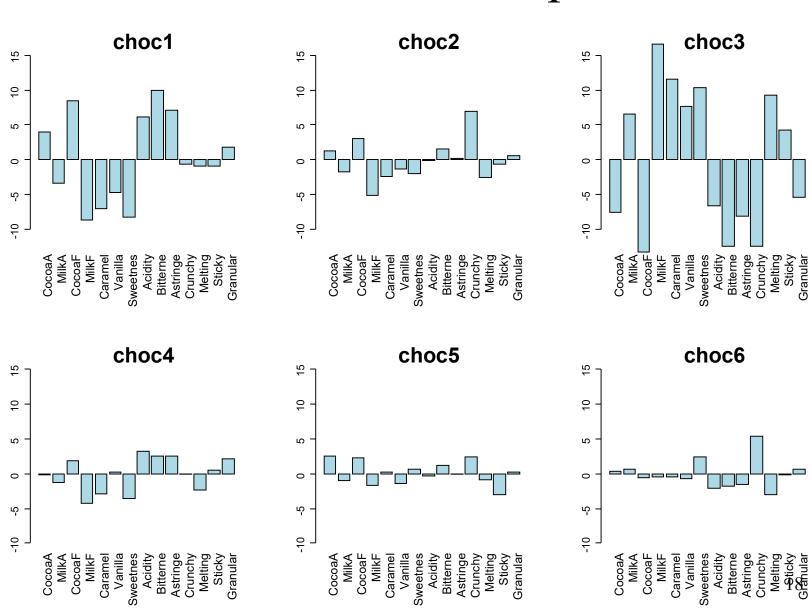
Caractérisation d'un produit

	CocoaFl	Bitterness	sCocoaA	Granula ⁄ t	stringend	yAcidity	Crunchy	Sticky	Melting\$	Sweetnes	sVanilla	Caramel	MilkA	MilkF
choc1	8.069	7.069	7.086	3.448	4.759	4.655	5.966	3.759	4.741	3.138	1.103	1.672	3.586	1.569
choc2	6.914	4.948	6.552	3.155	3.155	3.138	7.707	3.828	4.328	4.621	1.81	2.776	4	2.379
choc4	6.69	5.19	6.259	3.552	3.69	3.931	6.103	4.103	4.379	4.293	2.121	2.672	4.103	2.586
choc5	6.793	4.879	6.793	3.069	3.103	3.086	6.638	3.224	4.741	5.224	1.793	3.414	4.172	3.121
choc6	6.224	4.19	6.362	3.172	2.759	2.672	7.328	3.931	4.207	5.621	1.914	3.259	4.569	3.362
choc3	3.379	1.397	4.672	1.603	1.207	1.569	2.983	5.034	7.31	7.603	3.672	6.328	6.052	7.707

 \mathbf{I}



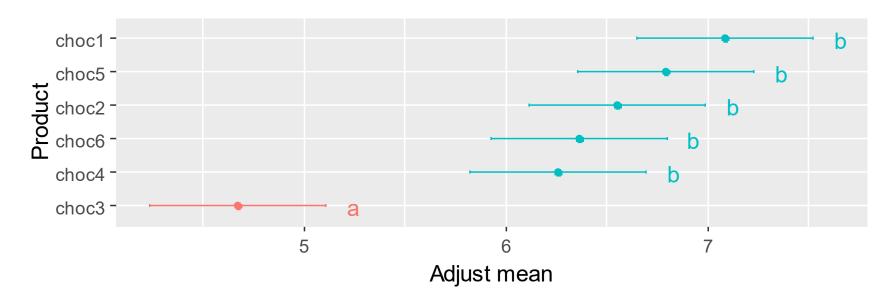
Caractérisation d'un produit



Comparaison par paire des produits

\$adjMean

Product	emmean	SE	df	lower.CL	upper.CL
choc1	7.09	0.24	168	6.61	7.56
choc2	6.55	0.24	168	6.08	7.03
choc3	4.67	0.24	168	4.20	5.15
choc4	6.26	0.24	168	5.78	6.73
choc5	6.79	0.24	168	6.32	7.27
choc6	6.36	0.24	168	5.89	6.84



Probabilités critiques du modèle : Note=P+J+S+J*P+J*S+P*S

	Product	Panelist	Session	Prod:Panel	Prod:Sess	Panel:Sess	median
MilkF	3.74e-40	7.51e-11	0.0924	0.00682	0.118	0.0154	0.01111
Bitterness	1.88e-29	1.64e-10	0.012	0.0258	0.19	0.0554	0.0189
CocoaF	1.75e-28	2e-11	0.0971	0.00665	0.449	0.0941	0.05038
Crunchy	2.88e-27	2.88e-14	0.0546	0.0238	0.687	0.00448	0.01414
Sweetness	1.11e-24	2.42e-12	0.0618	0.118	0.119	0.00325	0.03253
Caramel	1.18e-22	2.39e-23	0.949	0.00312	0.0732	0.000846	0.001983
Astringency	1.47e-15	1.14e-22	0.94	0.0594	0.0818	0.0585	0.05895
CocoaA	8.85e-14	2.55e-08	0.239	0.993	0.801	0.826	0.52
Melting	4.58e-12	1.2e-17	0.118	6.88e-05	0.304	0.062	0.03103
Acidity	5.26e-11	6.14e-25	0.532	0.000915	0.983	0.00812	0.004518
Vanilla	2.78e-10	9.75e-23	0.227	0.00258	0.318	0.0377	0.02014
MilkA	6.44e-08	1.1e-13	0.289	0.0928	0.829	0.233	0.1629
Granular	9.08e-05	2.32e-21	0.147	0.015	0.283	0.31	0.081
Sticky	0.000531	8.37e-21	0.473	0.0541	0.00996	0.0479	0.02893

Modèle: Note=P+J+S+J*P+J*S+P*S

- Effet Produit pour tous les descripteurs
- Discrimination des produits
 - Effet Juge pour tous les descripteurs
- Utilisation différente de l'échelle de note
 - Effet Séance et des interactions pour certains descripteurs

Étude de la performance d'un juge ou d'un jury

Un juge ou un jury est performant si:

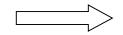
- Il discrimine beaucoup les produits (c'est le cas ici car effet Produit significatif)
- Il est répétable (i.e. il discrimine les produits de la même façon d'une séance à l'autre)

Étude de la répétabilité du jury

• Évaluation de la répétabilité des juges (dans leur ensemble) par l'interaction Produit -Séance du modèle :

Note =
$$P + J + S + J*P + J*S + P*S$$

• Si interaction Produit - Séance significative : les juges dans leur ensemble n'évaluent pas chacun des produits de la même manière d'une séance à l'autre



Problématique car juges pas répétables



Étude de la répétabilité des juges par l'interaction Produit - Séance

	Product:Session
Sticky	0.009964
Caramel	0.07315
Astringency	0.08183
MilkF	0.1182
Sweetness	0.1188
Bitterness	0.1897
Granular	0.283
Melting	0.3041
Vanilla	0.3183
CocoaF	0.4487
Crunchy	0.6869
CocoaA	0.8011
MilkA	0.8287
Acidity	0.9835

Tous les produits n'ont pas été évalués de la même façon aux 2 séances pour le descripteur collant :

les juges ne sont pas répétables ou

les produits ont été modifiés (T° différente, ...)

Pour les autres descripteurs le jury est répétable



Quelles interactions ont contribué à l'interaction Produit - Séance ?

Sticky

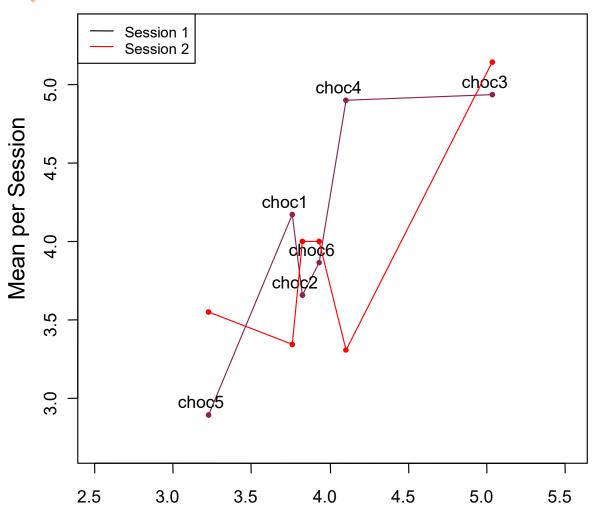
	Séance 1	Séance2	choc4 moins
choc1	0.325	-0.325	collant à la séance
choc2	-0.261	0.261	2 qu'à la séance 1
choc3	-0.193	0.193	2 qu a la scance l
choc4	0.704	-0.704	Notation de choc6
choc5	-0.417	0.417	homogène aux 2
choc6	-0.158	0.158	séances

Coefficients de l'interaction Produit - Séance

graphines

Étude de l'interaction Produit - Séance

Sticky



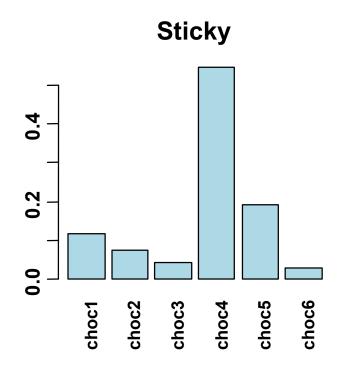
Produits triés par moyenne croissante.

Une ligne brisée par séance.

Non parallélisme = interaction



Étude de l'interaction Produit – Séance Visualisation de la contribution des produits



Le chocolat 4 contribue a plus de 50% à l'interaction produit – séance calculé de la façon suivante :

$$Prod_{i} = \frac{\sum_{j=1}^{J} \alpha \beta i j^{2}}{\sum_{i=1}^{I} \sum_{j=1}^{J} \alpha \beta i j^{2}}$$

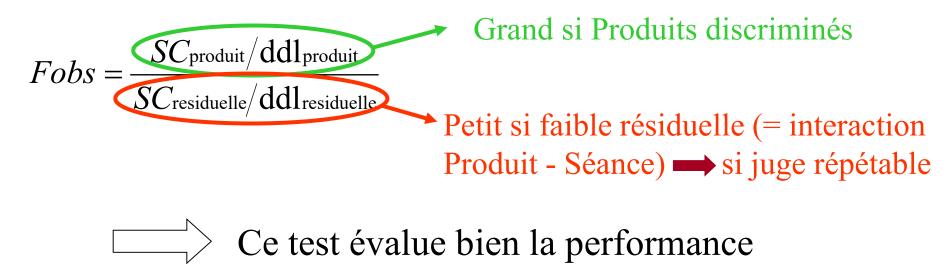
Étude de la performance d'un juge

• Objectif : sélectionner les juges les plus performants pour constituer un jury d'experts

- Un juge est performant si:
 - Il discrimine beaucoup les produits
 - Il est répétable
 - Il est en accord avec ce que dit le jury

Performance individuelle des juges capacité à discriminer

- Évaluation par juge de l'effet Produit du modèle :
 Note = Produit (+ Séance)
- Effet Produit de ce modèle mesuré par :

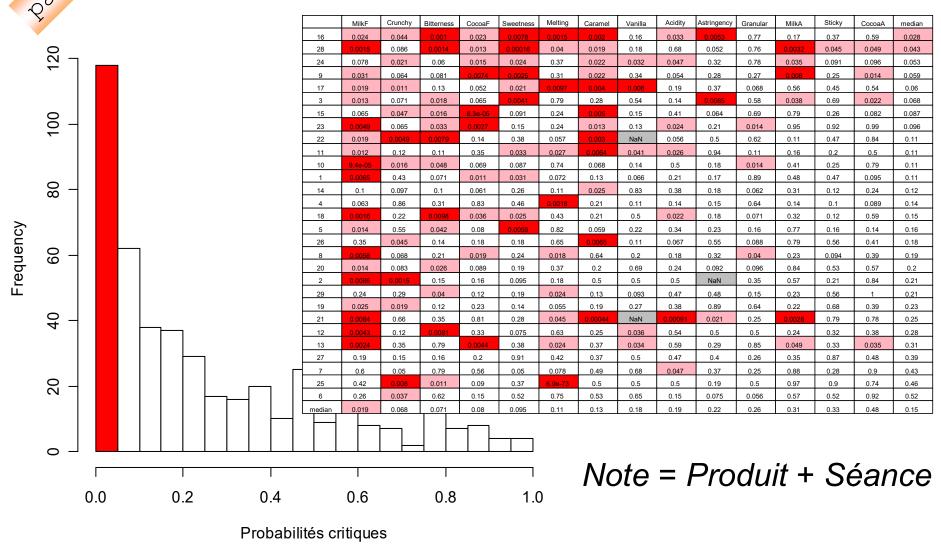


Performance individuelle des juges consensus avec le panel

- Évaluation par juge des moyennes ajustées de l'effet Produit (modèle : Note = Produit)
- Évaluation des moyennes ajustées de l'effet produit pour le jury (modèle (Note = P + J + S + PJ + PS + JS)
- Consensus entre un juge et le jury évalué par le coefficient de corrélation entre : $\begin{pmatrix} \hat{\mu} + \hat{\alpha}_1 & \hat{\mu} + \hat{\alpha}_1 \\ \hat{\mu} + \hat{\alpha}_2 & \hat{\mu} + \hat{\alpha}_2 \\ \vdots & \vdots & \vdots \\ \hat{\mu} + \hat{\alpha}_I & \hat{\mu} + \hat{\alpha}_I \end{pmatrix}$

Juge *j* Panel

Performance individuelle des juges capacité à discriminer



Performance individuelle des juges

consensus avec le panel

Consensus = corrélation $\begin{pmatrix} \hat{\mu} + \hat{\alpha}_1 & \hat{\mu} + \hat{\alpha}_1 \\ \hat{\mu} + \hat{\alpha}_2 & \hat{\mu} + \hat{\alpha}_2 \\ \vdots & \vdots \\ \hat{\mu} + \hat{\alpha}_I & \hat{\mu} + \hat{\alpha}_I \end{pmatrix}$

	MilkF	Crunchy	Bitterness	CocoaF	Sw eetness	Melting	Caramel	Vanilla	Acidity A	stringency	/Granular	MilkA	Sticky	CocoaA	median
16	0.86	0.91	0.69	0.66	0.7	0.3	0.75	0.85	0.33	0.83	0.2	0.93	0.053	0.7	0.7
28	0.96	0.67	0.96	0.9	0.95	0.9	0.70	0.88	0.68	0.85	0.87	0.99	0.85	0.95	0.9
24	0.95	0.73	0.91	0.95	0.9	0.77	0.93	0.91	0.95	0.91	0.37	0.82	0.85	0.95	0.91
9	0.88	0.95	0.86	0.86	0.83	0.86	0.91	0.88	0.95	0.9	0.49	0.81	0.28	0.72	0.86
17	0.98	0.82	0.89	0.93	0.96	0.83	0.96	0.86	0.83	0.71	0.31	0.81	0.36	0.82	0.83
3	0.96	0.72	0.87	0.98	0.87	0.67	0.66	0.86	0.97	0.92	0.53	0.62	0.9	0.84	0.86
15	0.91	0.92	0.79	0.91	0.94	0.76	0.96	0.95	-0.051	0.82	-0.81	0.41	0.84	0.84	0.84
23	0.95	0.9	0.93	0.96	0.74	0.78	0.95	0.9	0.81	0.91	0.24	-0.12	0.76	-0.12	0.86
22	0.71	0.84	0.79	0.77	0.55	0.92	0.92		0.7	0.79	0.76	0.72	0.84	0.7	0.77
11	0.94	0.71	0.91	0.59	0.95	0.88	0.98	0.73	0.38	0.51	0.5	-0.34	0.45	-0.012	0.65
10	0.96	0.93	0.68	0.82	0.8	0.81	0.78	0.41	-0.046	0.84	0.45	0.81	0.82	0.82	0.81
1	0.95	0.91	0.92	0.89	0.97	0.85	0.94	0.9	0.74	0.34	-0.26	0.41	0.5	0.73	0.87
14	0.98	0.65	0.95	0.95	0.87	0.75	0.88	0.6	-0.46	0.67	0.35	0.53	-0.46	0.55	0.66
4	0.97	0.87	0.86	0.59	0.57	0.75	0.52	0.8	0.81	0.95	0.5	0.96	-0.068	0.89	0.81
18	0.98	0.81	0.66	0.87	0.72	0.34	0.96	0.75	0.88	0.65	0.42	0.5	0.58	0.9	0.73
5	0.73	0.44	0.83	0.87	0.84	0.42	0.77	0.53	-0.54	0.63	0.63	0.093	0.37	0.28	0.58
26	0.71	0.97	0.91	0.9	0.91	0.97	0.61	0.68	0.031	0.36	0.69	-0.13	0.69	0.15	0.69
8	0.97	0.95	0.85	0.94	0.76	0.65	0.73	0.33	0.67	0.51	0.6	0.66	0.86	0.88	0.75
20	0.98	0.83	0.9	0.97	0.93	0.55	0.91	0.66	0.6	0.85	0.65	0.38	0.62	0.73	0.78
2	0.95	0.6	0.92	0.96	0.94	0.88	0.9	0.82	0.68		0.16	0.35	-0.087	0.84	0.84
29	0.87	0.79	0.76	0.85	0.93	0.43	0.69	0.89	0.79	0.64	0.43	-0.24	0.046	0.54	0.72
19	0.96	0.96	0.96	0.92	0.9	0.61	0.47	-0.073	0.82	-0.51	0.17	0.8	0.48	0.75	0.77
21	0.88	0.88	0.72	0.12	0.92	0.63	0.95		0.66	0.84	0.82	0.52	0.26	0.75	0.75
12	0.94	0.98	0.93	0.95	0.68	0.75	0.76	0.76	0.51	0.011	0.5	0.86	0.79	0.82	0.78
13	0.99	0.74	0.86	0.97	0.85	0.47	0.96	0.92	0.9	-0.00053	0.48	0.95	0.16	0.92	0.88
27	0.36	0.82	0.52	0.99	0.041	-0.34	0.61	0.13	0.31	0.9	0.12	0.48	0.7	0.67	0.5
7	0.63	0.94	0.57	0.28	0.51	0.68	0.085	-0.39	0.75	0.83	0.9	-0.37	-0.63	0.058	0.54
25	0.92	0.93	0.91	0.79	0.84	-0.53	0.044	-0.16	-0.18	0.89	-0.39	-0.45	-0.096	0.36	0.2
6	0.71	0.082	0.66	0.61	-0.36	-0.079	0.89	-0.29	0.57	0.78	0.1	0.23	0.16	0.34	0.29
median	0.95	0.84	0.86	0.9	0.85	0.75	0.89	0.76	0.68	0.81	0.45	0.52	0.48	0.73	0.77

Pareire

Étude de la reproductibilité des juges par l'interaction produit - juge

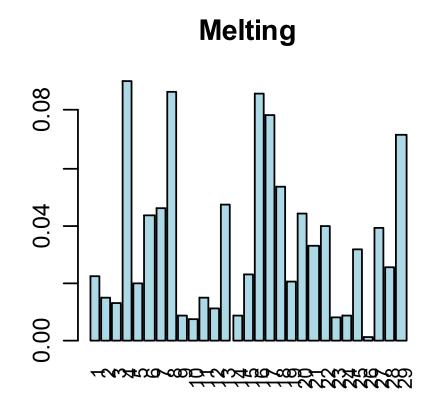
Melting	6.88e-05
Acidity	0.0009151
Vanilla	0.002577
Caramel	0.00312
CocoaF	0.00665
MilkF	0.006824
Granular	0.01502
Crunchy	0.02381
Bitternes	s 0.0258
Sticky	0.05412
Astringen	0.05936
MilkA	0.09279
Sweetnes	s 0.1177
CocoaA	0.9929

Descripteurs difficiles (pas de consensus entre juges)

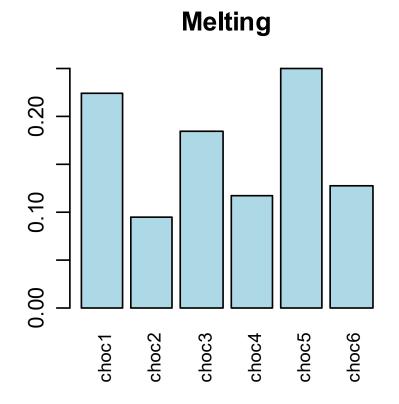
Descripteurs avec un fort consensus entre juges



Étude de la reproductibilité des juges par l'interaction produit – juge



Contribution des juges à l'interaction



Contribution des produits à l'interaction 34

Pare Pers

Test sur l'effet Rang

• Y a-t-il un effet Rang?

Modèle utilisé:

Note =
$$P + J + S + R + J*P + J*S + P*S$$

Probabilité critique de l'effet rang

Sucre	7,59E-04
Vanille	1,34E-02
O.Cacao	3,38E-02
Astringent	0,041227
Granuleux	4,59E-02
Lait	1,13E-01
Croquant	2,27E-01
O.lait	2,47E-01
Acide	0,289937
Cacao	4,34E-01
Caramel	0,451585
Fondant	0,470673
Collant	0,729917
Amer	8,17E-01

Test sur l'effet Rang

Quels rangs contribuent à cet effet Rang?

Rang	Sucre	Vanille	O.Cacao	Astringent	Granuleux
1	-1,11 *	-0,71 *	0,92 *	-0,70 *	-1,03 *
2	0,45	-0,33	-0,69 *	-0,46	0,27
3	0,11	0,42	0,35	0,40	-0,50
4	-0,44	0,18	-0,25	0,60	0,46
5	0,43	0,40	-0,40	-0,03	0,40
6	0,57 *	0,04	0,07	0,19	0,40

^{*} Coefficient significativement différent de 0

Le rang 1 contribue beaucoup à l'effet Rang



Test sur l'effet Rang



Test sur l'effet Précédent

• Y a-t-il un effet Précédent?

Modèle utilisé:

Note =
$$P + J + S + Prec + J*P + J*S + P*S$$

Probabilité critique de l'effet précédent

Cacao	3,15E-04
Lait	2,34E-03
Sucre	4,99E-03
O.Cacao	1,24E-02
Amer	5,12E-02
Vanille	6,06E-02
Astringent	0,075644
Granuleux	1,30E-01
Acide	2,32E-01
Croquant	4,42E-01
Caramel	0,472994
Collant	0,644745
O.lait	8,22E-01
Fondant	9,03E-01

Test sur l'effet Précédent

Quels produits contribuent à cet effet précédent ?

Precedent	O.Cacao	Sucre	Lait	Cacao	
0	0,92 *	-1,24 *	-0,68 *	0,61 *	
Excellence	-0,77 *	0,60 *	0,67 *	-0,57 *	
Amère	-0,34	0,42	-0,04	-0,61 *	
Mi-doux	0,84 *	-0,20	-0,77 *	0,88 *	
Amazonie	-0,32	0,03	0,02	0,28	
Pâtissier	-0,15	-0,07	0,37	-0,43	
Supérieur	-0,18	0,46	0,43	-0,15	

^{*} Coefficient significativement différent de 0

Précédent = 0 pour 1^{er} produit déguster : effet premier fort

Produit déguster après Excellence : note sucre augmentée de 0.6014 explication : « Excellence » très peu sucré (cf. decat, transp 22) 39

Récapitulatif

- Effet Produit (toujours significatif): produits bien discriminés (très intéressant)
- Effet Juge (toujours significatif) : juges utilisent l'échelle de notes différemment (pas grave)
- Effet **Séance** (parfois significatif) : utilisation différente de l'échelle d'une séance à l'autre (**pas grave**)
- Effet Rang et Précédent (parfois significatif) : heureusement, le plan d'exp. était équilibré pour les rangs et les arrières-effets d'ordre 1 (sinon grave)

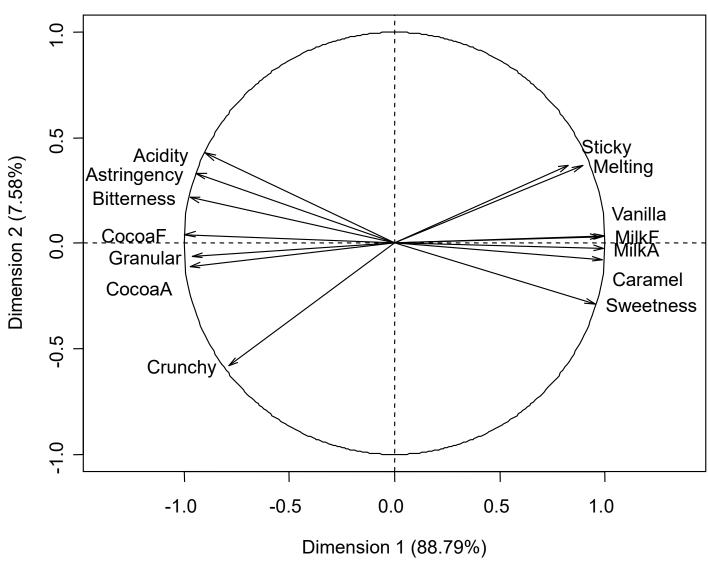
Récapitulatif

- Interaction **Produit Séance** (1 fois significative) : pour ce descripteur (collant), l'ensemble des juges (i.e. le jury) n'est pas répétable (**grave**)
- Interaction **Produit Juge** (parfois significative) : pour ces descripteurs, pas de consensus entre juges (**grave**)
- Interaction **Juge Séance** (parfois significative) : pour certains juges, utilisation différente de l'échelle d'une séance à l'autre (**pas grave**)

Approche multidimensionnelle : approche par profils sensoriels

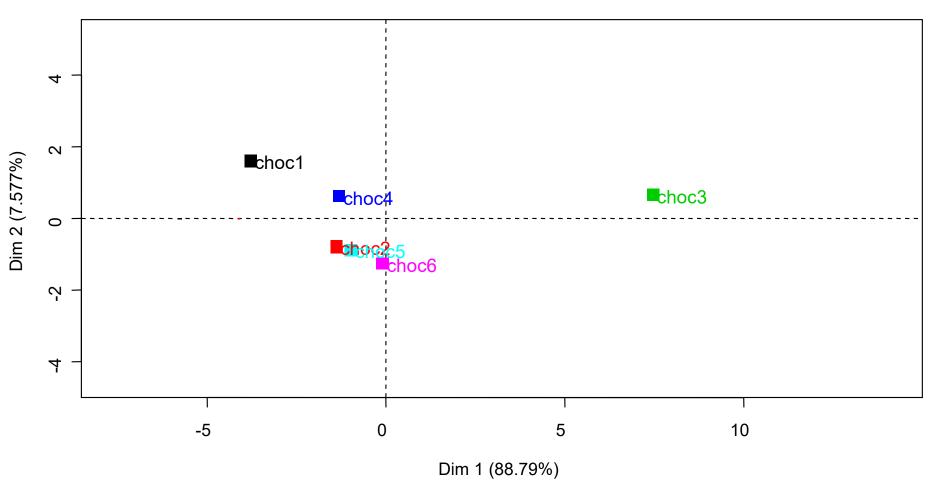
produits moyennes (ajustées)

Nuage des variables





Nuage des individus





Approche multidimensionnelle : approche par profils sensoriels

descripteurs

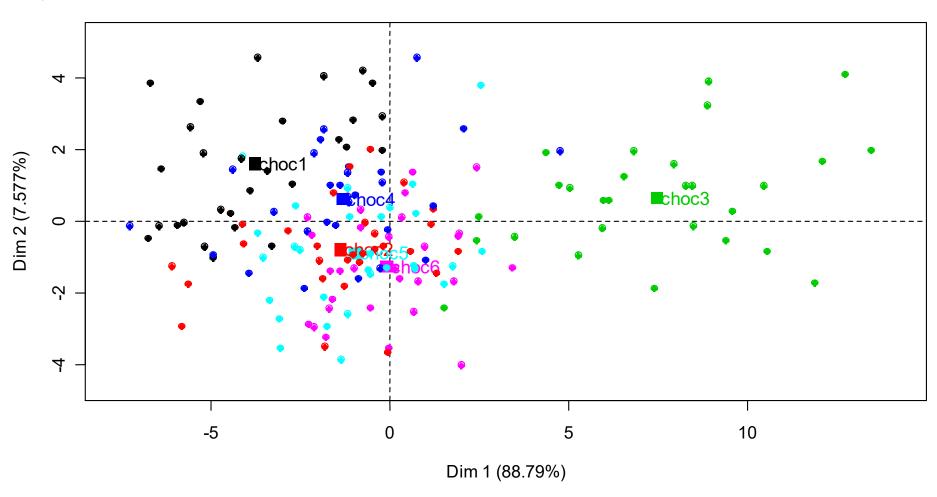
produits

moyennes (ajustées)

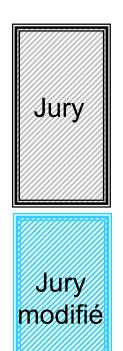
Produit x juge



Nuage des individus



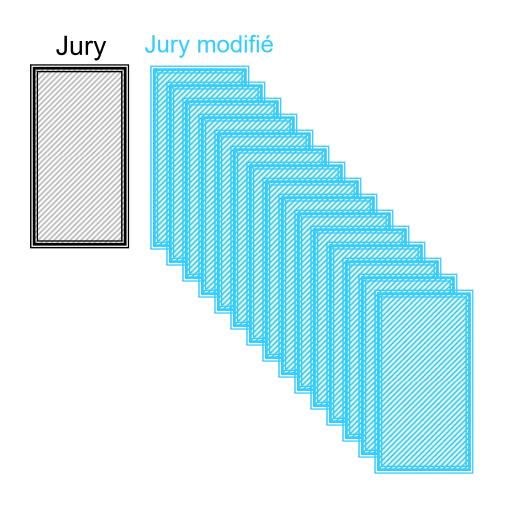
Construction des ellipses de confiance





- 1) Construction d'un jury virtuel par tirage aléatoire avec remise
- 2) Projection des jugements moyens des jurys virtuels

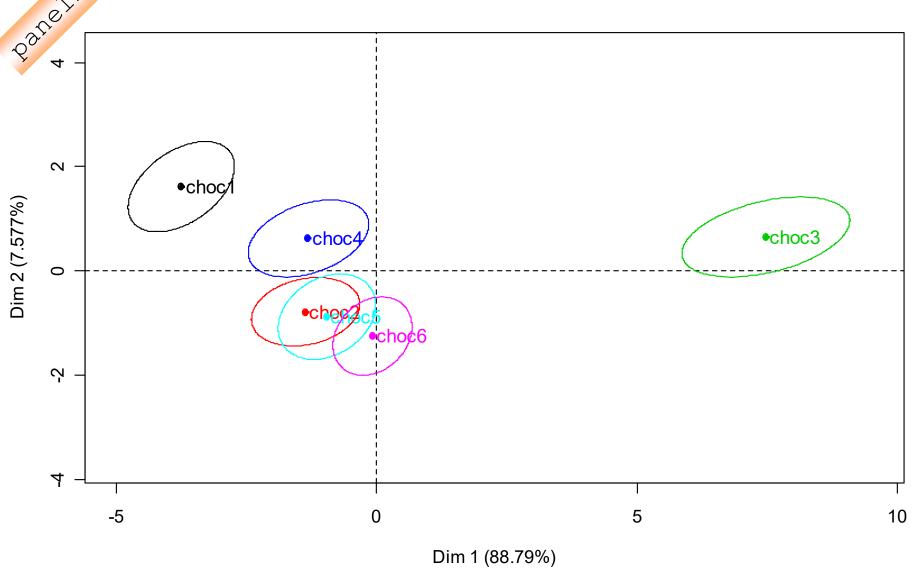
Construction des ellipses de confiance



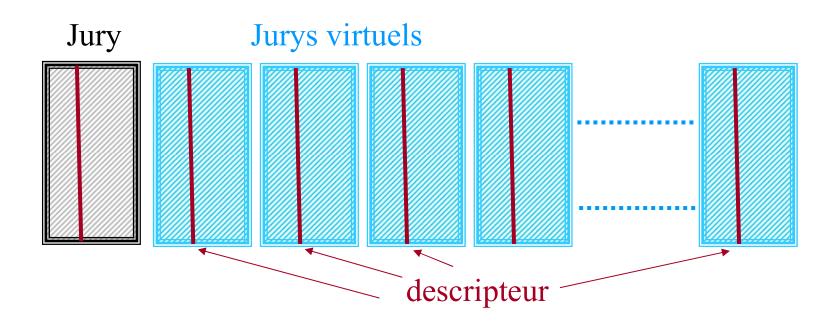




Nuage des individus

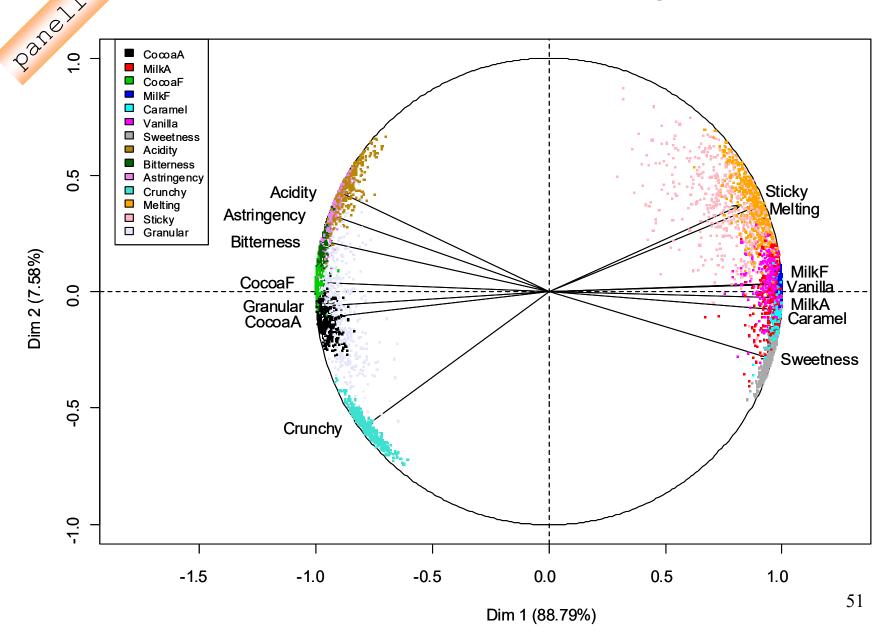


Étude de la variabilité du nuage des variables



Projection des jurys virtuels comme variables supplémentaires

Étude de la variabilité du nuage des variables



Test T² de Hotelling

	choc1	choc2	choc3	choc4	choc5	choc6
choc1	1	4.199e-12	2.213e-24	5.377e-07	8.1e-13	2.319e-17
choc2	4.199e-12	1	7.884e-17	0.0008818	0.6708	0.00759
choc3	2.213e-24	7.884e-17	1	1.912e-17	1.599e-16	1.934e-15
choc4	5.377e-07	0.0008818	1.912e-17	1	0.0007292	3.787e-07
choc5	8.1e-13	0.6708	1.599e-16	0.0007292	1	0.06995
choc6	2.319e-17	0.00759	1.934e-15	3.787e-07	0.06995	1

panelli

panellipse (donnee, col.p, col.j, firstvar, lastvar = ncol(donnee), alpha =
0.05, coord = c(1,2), scale.unit = TRUE, nbsimul = 500, nbchoix = NULL,
bloc = NULL, name.bloc = NULL, level.search.desc = 0.2, centerbypanelist
= TRUE, scalebypanelist = FALSE, name.panelist = FALSE, cex = 1,
color = NULL)

donnee tableau de données

col.p position de la variable produit

col.j position de la variable juge

firstvar position du premier descripteur

lastvar position du dernier descripteur

alpha = 0.05 niveau de confiance pour les ellipses

coord = c (1,2) choix des composantes

and the second

scale.unit = T booléen, si T les descripteurs sont normés

nbsimul=500 nombre de simulations pour construire les ellipses

nbchoix=NULL nombre de juges formant les jurys virtuels

bloc = **NULL** nbre de variables dans chaque groupe (pour une AFM)

name.bloc = **NULL** noms des groupes de variables (pour une AFM)

level.search.desc=0.2 seuil de la probabilité critique de l'effet produit dans le

modèle Produit + Juge au-delà duquel le descripteur n'est pas pris en

compte

centerbypanelist = **T** booléen, si T les données sont centrées par juge

scalebypanelist = F booléen, si T les données sont normées par juge

name.panelist = F booléen, si T le nom des juges est représenté

cex = 1 taille des polices

color = NULL vecteur de couleur



Normer ou non les descripteurs scale.unit

- Pas de consensus chez les statisticiens (certains veulent normer, d'autres non)
- Normer revient à accorder la même importance à chaque descripteur
- Ne pas normer revient à donner plus d'importance aux descripteurs ayant une forte variance (ce sont souvent les descripteurs « faciles », pas toujours les plus intéressants)
- Par défaut, les descripteurs sont normés

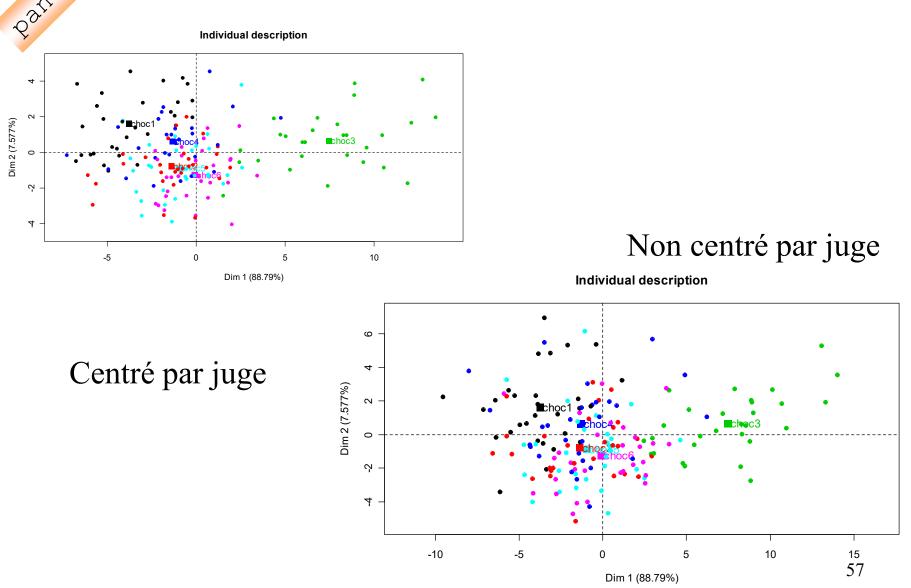


Choix des descripteurs level.search.desc

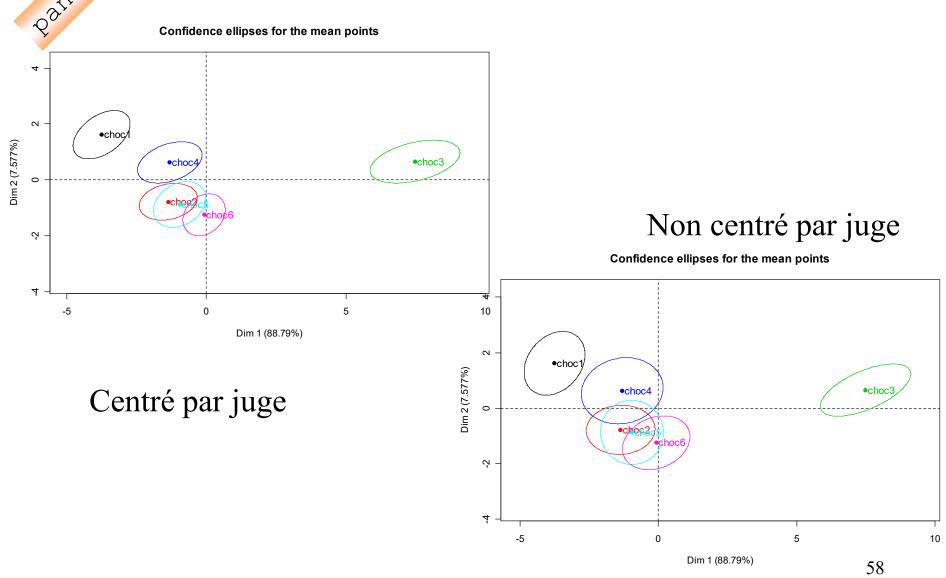
- Objectif : éliminer les variables qui « perturbent » l'analyse
- Seuil élevé pour ne pas prendre le risque d'éliminer une variable apportant un peu d'information : par défaut, seuil = 0.20
- Méthode: analyse de variance par descripteur selon le modèle
 Produit + Juge (si la probabilité critique associée à l'effet produit est supérieure au seuil, le descripteur est éliminé)
 Rq: si on souhaite ne pas éliminer de descripteurs, prendre le seuil égal à 1

7,7°5°

Et si on ne centre pas par juge?



Et si on ne centre pas par juge?



277250

Et s'il n'y avait eu que 12 juges?

Confidence ellipses for the mean points

