

Projet 3 : Concevez une application au service de la santé publique

L'agence "Santé publique France" a lancé un appel à projets pour trouver des idées innovantes d'applications en lien avec l'alimentation. Vous souhaitez y participer et proposer une idée d'application.

Camille BRODIN

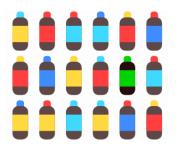
Principe général d'Open Food Facts:





Base de données publique

- créée en 2012
- collaboratif
- + de 990 000 produits





Fonctionnalités web et app :

- Déchiffrer les étiquettes
- Trouver et comparer des produits selon critères
- Explorer, découvrir, contribuer

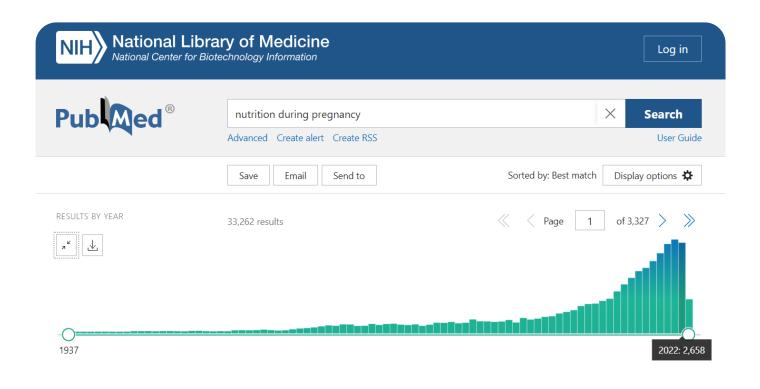
- > Informer pour aider le consommateur à choisir une meilleure alimentation
- Eduquer, développer de nouveaux produits et services, et aider la recherche scientifique

Idée d'application
Nettoyage des données
Analyse des données
Conclusions

Une application pour la santé :

Aider les consommatrices enceintes à identifier les produits à prioriser et à éviter

1. Présentation de l'idée d'application





*Marshall NE, et al., The importance of nutrition in pregnancy and lactation: lifelong consequences. Am J Obstet Gynecol. 2022 May;226(5):607-632



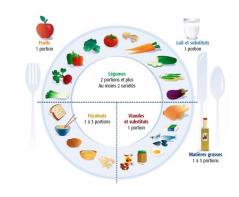
- > Fort effort de recherche et meilleure compréhension de la nutrition en période de grossesse
- > Toujours pas d'indications sur les aliments à prioriser ou éviter (en dehors des boissons alcoolisées)

1. Présentation de l'idée d'application

Une application pour la santé :

Aider les consommatrices enceintes à identifier les produits à prioriser et à éviter

1. Notification de produits quotidiens



Nos idées menus pour vous aujourd'hui:

- Fruits et légumes :
- Féculents :
- Viandes et volailles :
- produits laitiers :
- produits sucrés :
- Epicerie:

2. Classer les produits en 3 niveaux lors des achats







Fonction 1 : Recommander et inspirer

- Notification de liste produits
- Renouvellement chaque jour

Fonction 2 : Classer et guider

- Diviser les produits en trois groupes
- Améliorer la consommation
- prévenir les risques

Idée d'application
Nettoyage des données
Analyse des données
Conclusions

Une base de données propre

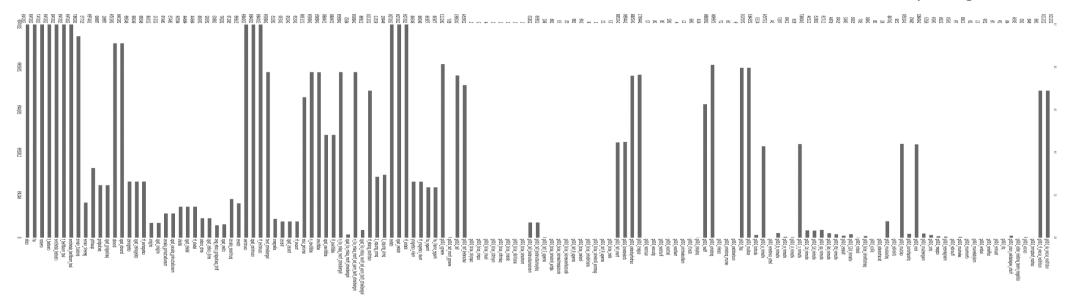
- ☐ sans valeurs aberrantes
- ☐ sans doublons
- ☐ sans valeurs manquantes

Un contenu adapté

- ☐ des produits <u>identifiables</u>
- ☐ des catégories <u>pertinentes</u>
- des données <u>chiffrées utiles</u>

Le jeu de données Open Food Facts:

Illustration du % de remplissage/var



Grand jeu de données

- plus de 320 000 lignes
- 162 colonnes
- Autour de 75 % de valeurs manquantes
- Des colonnes presque vides

Plusieurs types de variables

- Infos produit et id.
- Catégories
- Teneurs pour 100g
- Nombre entiers (additifs, ...)
- Ratios et scores

7

Etapes suivies pour le nettoyage de données :

Etapes nettoyages	Lignes/colonnes supprimées	Méthodes
1.a/Filtrage global	-31 colonnes vides -14 colonnes redondantes	list+df.drop describe+df.drop
1.b/Filtrage orienté projet	-89 colonnes inutiles -261 819 lignes inutiles	df=df[[]] df.loc + df.dropna
2. a/Traitement des valeurs aberrantes	-43 612 lignes aberrantes et -2 colonnes inutiles	df.strftime + df.loc
2. b/Traitement des valeurs outliers	-5276 lignes outliers	df.loc <= 100g
3. Traitement des doublons	/	df['code'].duplicated()



- > 320 772 lignes sur le jeu de données brutes, après nettoyage : 10 065
- > 162 colonnes sur le jeu de données brutes, après nettoyage : 26

Etapes suivies pour le nettoyage de données :

4. Imputations des valeurs manquantes:

Notre liste de 124 catégories « main_category_fr » avec minimum n=5 produits :

['petit-dejeuners', 'biscuits', 'boissons', 'chocolats', 'epicerie', 'pains', 'snacks sucres', 'conserves', 'aliments et boissons a base de vegetaux', 'desserts', 'plats prepares', 'gateaux', 'surgeles', 'chips et frites', 'produits a tartiner sales', 'pates alimentaires', 'soupes', 'plats a base de viande', 'fromages', 'confitures', 'snacks sales', 'bonbons', 'laits', 'yaourts', 'jus de fruits', "jus d'orange 100% pur jus", 'fruits a coques', 'jambons', 'volailles', 'beurres', 'condiments', 'fromages de france', 'sandwichs', 'pates a tartiner', 'sodas', 'jus de fruits 100% pur jus', 'glaces', 'cremes', 'nectars de fruits', 'yaourts aux fruits', 'fromages blancs', 'aliments pour bebe', 'cookies', 'gaufres', 'desserts au chocolat', 'riz', 'fruits secs', 'emmental', 'fromages de vache', 'produits panes', 'saucissons', 'sables', 'yaourts entiers', 'sardines en conserve', 'salades composees', 'poissons', 'huiles', "produits d'elevages", 'sucres', 'jus de pomme', 'saumons', 'viandes', 'produits labellises', 'sodas light', 'saucisses', 'thons', 'legumes frais', 'tartes', "huiles d'olive", 'produits de la mer', 'produits a teneur reduite en sel', 'produits laitiers', 'eaux', 'edulcorants', 'produits a tartiner', 'pickles', 'crepes et galettes', 'lardons', 'yaourts brasses', 'yaourts a boire', 'pains de mie complet', 'jus de fruits a base de concentre', 'poissons en conserve', 'pates a tarte', 'petits beurres', 'jus de pamplemousse', 'patisseries', 'jambons de paris', 'farines', 'sodas aux fruits', 'charcuteries', 'fruits', "jus d'orange a base de concentre", 'farines de ble', 'infusions', 'jambons secs', 'produits deshydrates', 'vinaigres', 'jambons crus', 'poissons fumes', 'olives vertes', 'produits a tartiner sucres', 'epices', "jus d'orange", 'taboules', 'thes', 'sels', 'crustaces', 'coquillettes', 'terrines', 'purees', 'pates', 'glaces et sorbets', 'boissons gazeuses', 'legumes tiges', 'quenelles', 'saucissons secs pur porc', 'chocolats-de-degustation', 'pates a pizza', 'compotes pour bebe', 'matieres grasses vege

-> Création d'une nouvelle variable « general_categ » représentant les 7 familles principales d'aliments :

Les produits sucrés

Les corps gras (+épicerie)

Les viandes, poissons ou œufs

Les produits laitiers

Les fruits et légumes

Les féculents

Les boissons

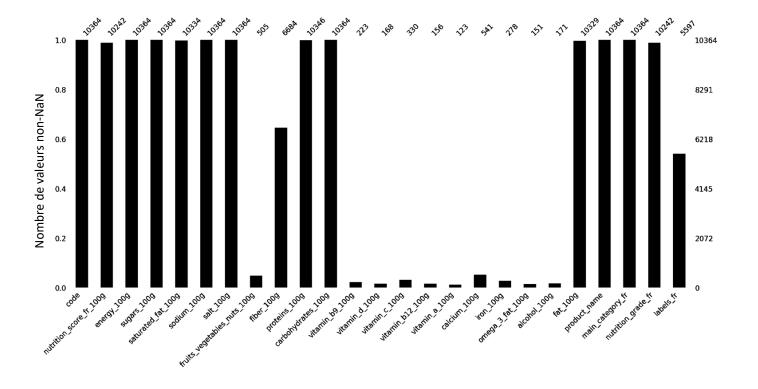


https://alimentale.fr/sante/les-bases-de-la-nutrition/la-pyramide-alimentaire-tout-lequilibre-en-un-coup-doeil/

4. Imputations des valeurs manquantes:

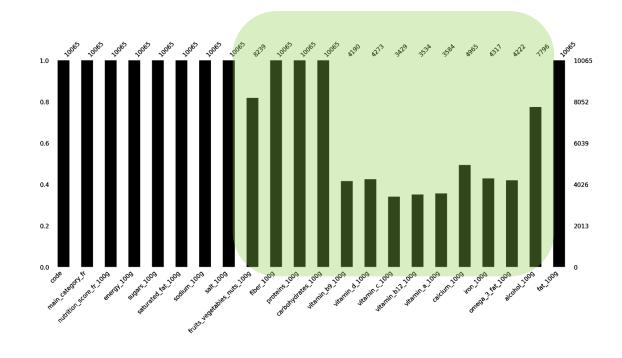
Très fort taux de NaN, trois méthodes d'imputation utilisées

- Méthode 1 : Imputation NaN par moyenne par catégorie
- Méthode 2 : Imputation NaN par 0
- Méthode 3 : Recalcule des grades (a, b, c, d) à partir des notes



4/Imputations des valeurs manquantes:

- → Méthode 1 : Imputation des NaN par la moyenne
- → 124 groupes de produits
- → Appliqué sur les données nutritives (_100g)





42,34 % de valeurs manquantes avant, 23,53 % après imputation

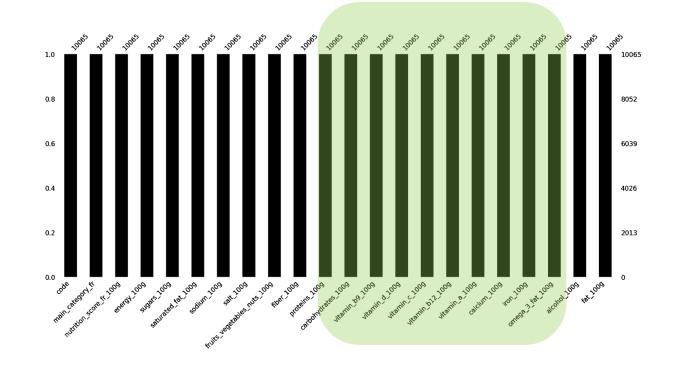
4/Imputations des valeurs manquantes:

- → Méthode 2 : Imputation des NaN restants par 0
- → Appliqué sur les données nutritives (_100g)

√itamin_b9_100g	5801
vitamin_d_100g	5638
vitamin_c_100g	6482
vitamin_b12_100g	6457
vitamin_a_100g	6327
calcium_100g	4946
iron_100g	5674
omega_3_fat_100g	5689

df_100g = df_100g.fillna(0)

```
vitamin_b9_100g
vitamin_d_100g
vitamin_c_100g
vitamin_b12_100g
vitamin_a_100g
calcium_100g
iron_100g
omega_3_fat_100g
```





23,53 % de valeurs manquantes à 1,79% après cette imputation (avec les catégories, cf diapo suivante)

4/Imputations des valeurs manquantes:

- → Méthode 3 : Imputation des NaN restants par recalcule des grades (a, b, c, d) à partir des notes.
- → Appliqué sur les données qualitatives
- · Attribution des couleurs

Le logo Nutri-Score est ensuite attribué en fonction du score obtenu (cf. tableau ci-dessous).

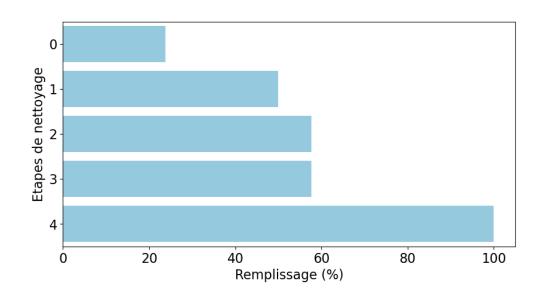
Points				
Aliments solides	Boissons	Logo		
Min à -1	Eaux	NUTRI-SCORE A B C D E		
0 à 2	Min à 1	NUTRI-SCORE A B C D E		
3 à 10	df_bio = pd.DataFrame(df_cleaned.loc[df_cleaned["labels_fr"].str.contains("Abdf bio['AB'] = "oui"			
11 à 18	<pre>df_bio = df_bio[['code', 'AB']] df_bio</pre>			
19 à Max				
	<pre>df_cleaned = pd.merge(df_cleaned, df_bio, on='code', how='left') df_cleaned['AB'] = df_cleaned['AB'].fillna("non") df_cleaned['AB'].value_counts() \$\square\$ 0.2s</pre>			
	non 8668 oui 1397 Name: AB, dtype: int64	AB -> information ma	ınquante -> False	

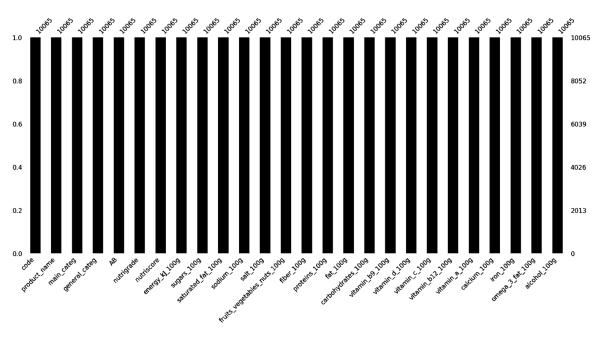




1,79 % de valeurs manquantes sur le jeu de données brutes, 0% après cette imputation

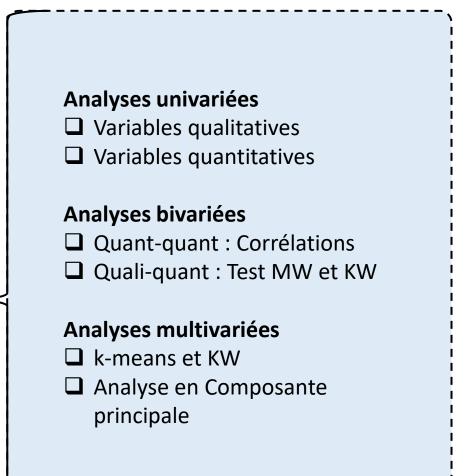
4/Imputations des valeurs manquantes:





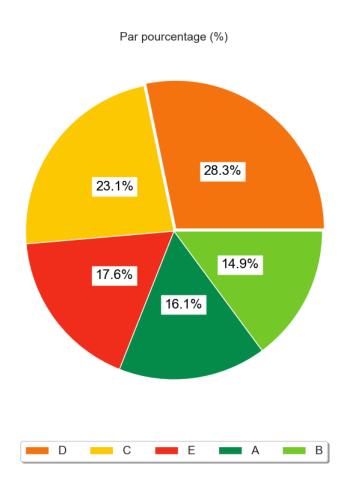
> Jeu de données exploitable, 10 065 produits et 26 variables au total

Idée d'application
Nettoyage des données
Analyse des données
Conclusions

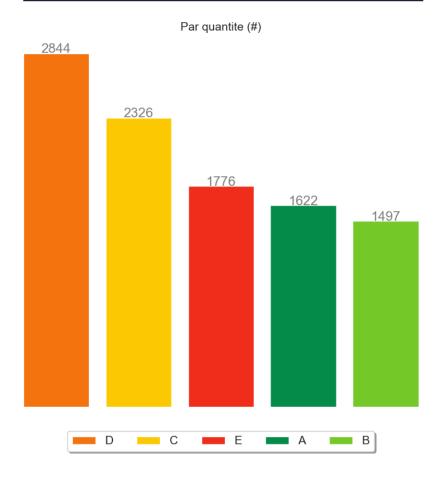


1. Analyse univariée des différentes variables importantes avec les visualisations associées.

Variables qualitatives : Nutrigrade



Distribution des labels AB dans le dataset



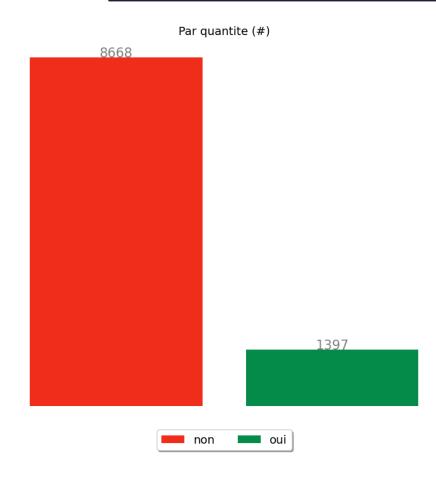
1. Analyse univariée des différentes variables importantes avec les visualisations associées.

Variables qualitatives : Label biologique AB

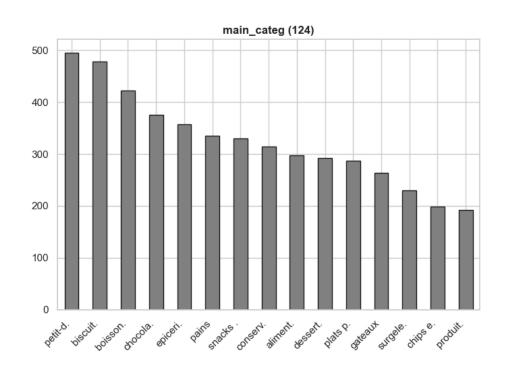
Par pourcentage (%)

86.1% 13.9%

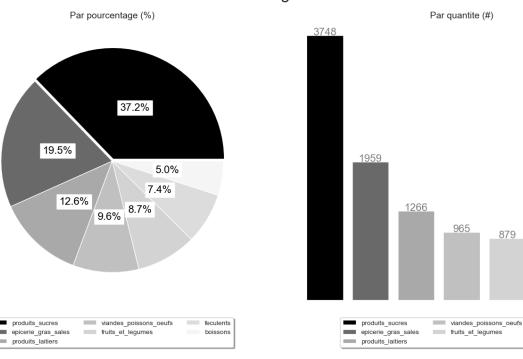
Distribution des labels AB dans le dataset



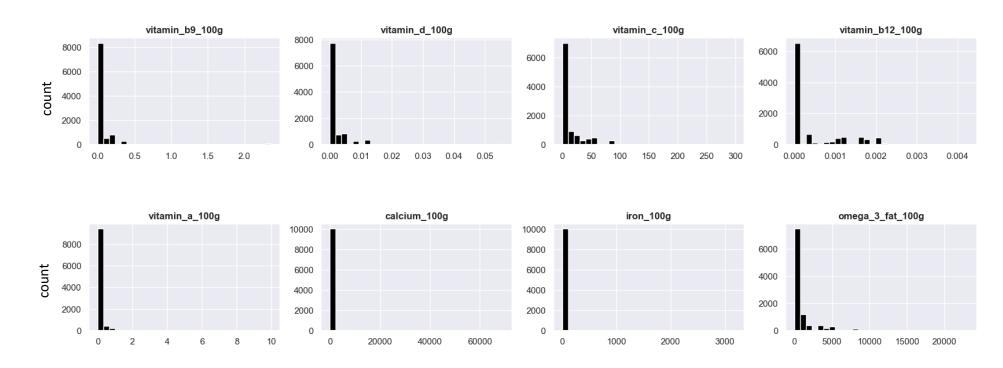
- 1. Analyse univariée des différentes variables importantes avec les visualisations associées.
- **Variables qualitatives : 124 sous catégories et 7 grandes catégories de produits**



Distribution des catégories dans le dataset

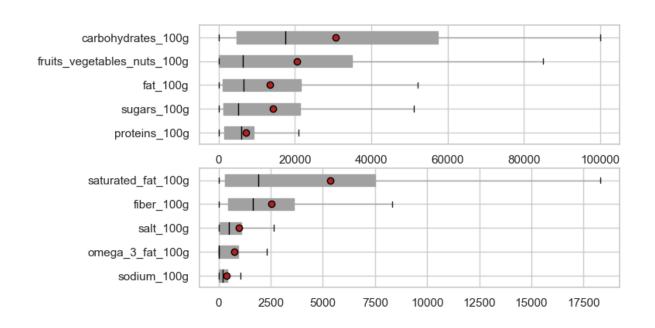


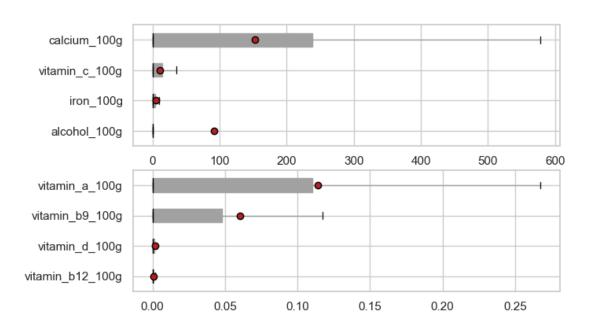
- 1. Analyse univariée des différentes variables importantes avec les visualisations associées.
 - ***** Variables quantitatives :
 - → Test de normalité (histogramme, Shapiro-Wilk)



> Distributions non gaussiennes très rassemblées sur la gauche dans les variables d'études, (ici 8 principales sont présentées) p<0,05. Nous ferons des tests non-paramétriques par la suite.

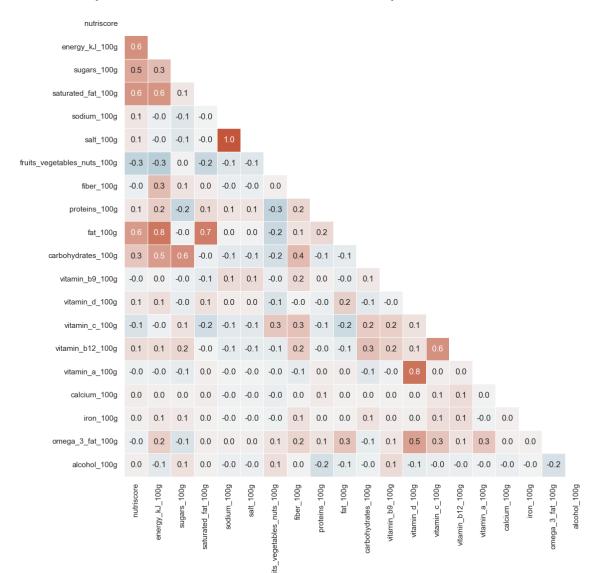
- 1. Analyse univariée des différentes variables importantes avec les visualisations associées.
 - ❖ Variables quantitatives (en mg, ou kJ pour l'energy) pour 100 g ou 100 ml de produit
 - → Tendance centrale (boxplot, median, mean)

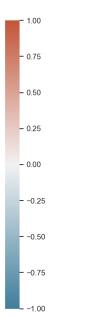




- > Certaines distributions sont très étalées, d'autres très resserrées
- Nous opérons un centrage puis une réduction de nos données avant de passer aux analyses multivariées

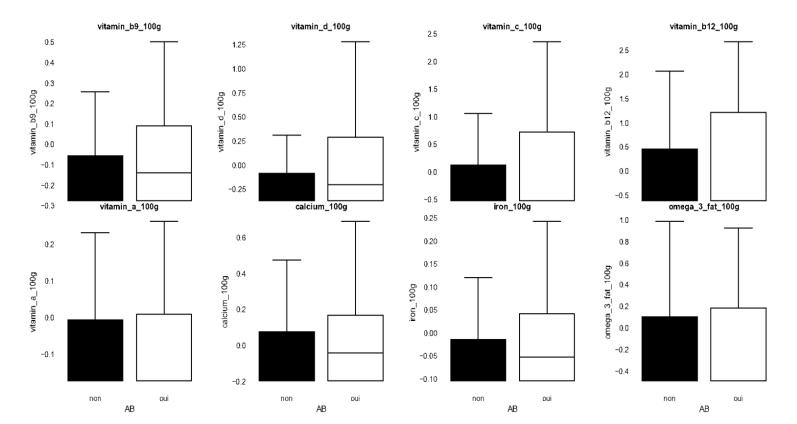
2. Analyses bivariées entre variables quantitatives: Corrélations





- Relations intuitives (sel-sodium, carbohydrates-sucres-fibres etc)
- L'énergie -> protéines-glucides-lipides
- > Le Nutriscore -> lipides, sucres, énergie
- Vitamine B12 et C, Vitamine A et D, Omega3 et vitamine D.
- Aucunes variables ne corrèlent avec la vitamine B9, le calcium, le fer

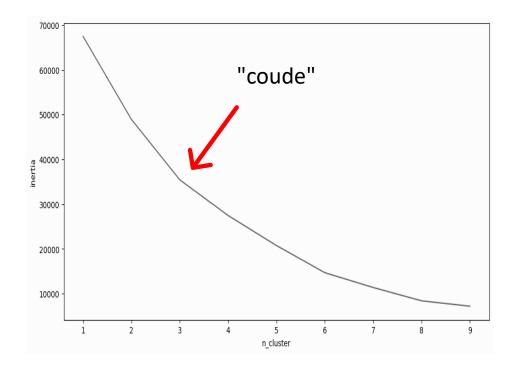
- 2. Analyses bivariées entre une variable quantitative et qualitative:
- * Test non-paramétrique MW : les produits biologiques sont-ils plus vitaminés ?

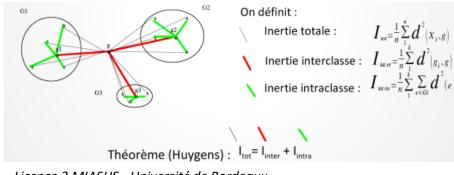


Variables	pvalue two- sided	Conclusi on
vitamin_b9_100g	9.49e-21	positif
vitamin_d_100g	8.10e-10	positif
vitamin_c_100g	3.91e-28	positif
vitamin_b12_100g	1.21e-15	positif
vitamin_a_100g	8.59e-03	positif
calcium_100g	5.76e-13	positif
iron_100g	5.31e-25	positif
omega_3_fat_100g	7.32e-07	positif

Significativement plus de vitamines, minéraux et oméga3 dans les produits bios que dans les produits non-bios

- 3. Analyses multivariées entre variable quantitatives :
- **Utiliser un algorithme de clustering (k-means).**



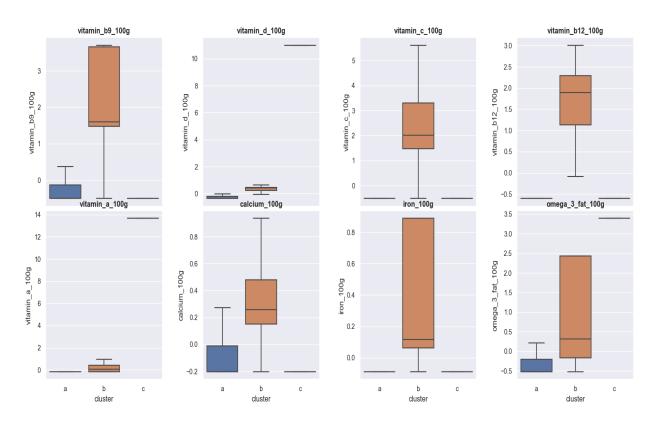


Licence 3 MIASHS - Université de Bordeaux Marie Chavent

coefficient de silhouette = 0.64878166

- > On voit que l'inertie diminue rapidement entre 2 et 3 clusters, et plus lentement après.
- > L'algorithme des kmeans est appliqué à ce jeu de données avec : K = 3 classes, N = 3 répétitions de l'algorithme.
- Coefficient de silhouette satisfaisant (proche de 1), nous gardons et étudions ces groupes.

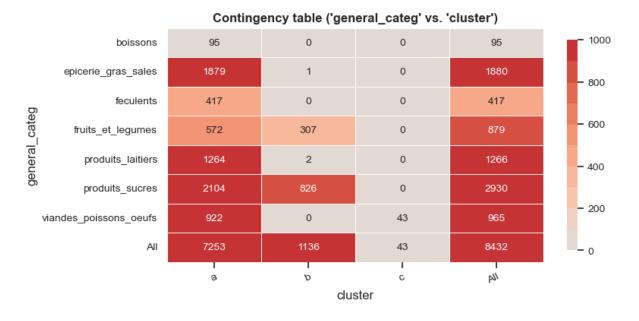
- 3. Analyses multivariées entre variable quantitatives :
- **Utiliser un algorithme de clustering (k-means).**



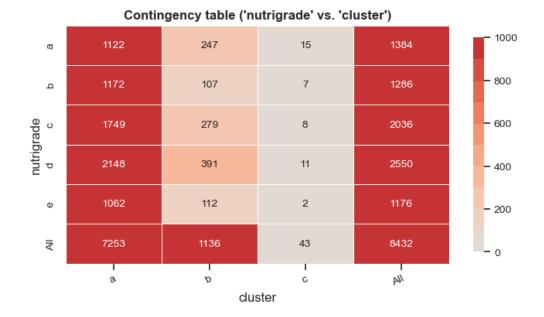
Variables	pvalu e KW	pvalue wilc a vs b	pvalue wilc b vs c	pvalue wilc a vs c	Conclus ions
vitamin_b9_100g	p<0,05	p<0,05	8.55e-29	0.002	b
vitamin_d_100g	p<0,05	p<0,05	7.66e-29	1.00e-29	C
vitamin_c_100g	p<0,05	p<0,05	1.20e-28	NS	b
vitamin_b12_100g	p<0,05	p<0,05	7.66e-29	0.01	b
vitamin_a_100g	p<0,05	p<0,05	7.66e-29	1.00e-29	C
calcium_100g	p<0,05	p<0,05	1.07e-28	1.56e-06	b
iron_100g	p<0,05	p<0,05	1.07e-28	0.01	b
omega_3_fat_100g	p<0,05	p<0,05	1.69e-25	8.20e-27	С

- > Significativement plus de vitamines B, C et minéraux dans le groupe b que dans les autres.
- > Significativement plus de vitamine D, A et oméga3 dans le groupe c que dans les autres.

- 3. Analyses multivariées entre variable quantitatives :
- **Utiliser un algorithme de clustering (k-means).**



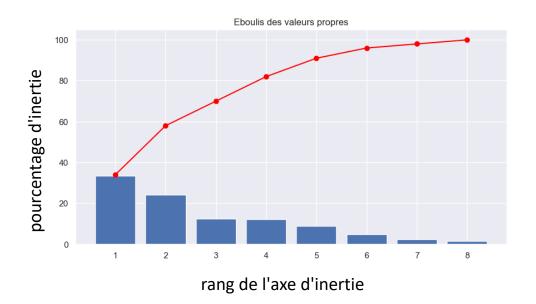
---Chi-squared stat=1927, p<0.05 probably dependent



---Chi-squared stat=89, p<0.05 probably dependent

- > Choix possible dans le groupe a , bien représenté dans chaque catégorie d'aliments
- > Le groupe b et c beaucoup plus petit et spécifique

- 3. Analyses multivariées entre variable quantitatives :
- **Analyse en Composante principale:** variabilité entre les individus



ressemblances entre individus.





Déterminer les axes qui absorbent le plus d'inertie possible.

- 0.75

- 0.50

- 0.25

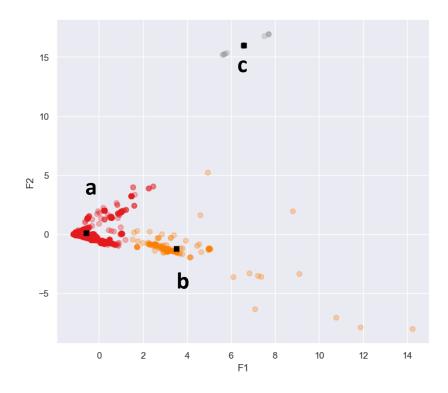
- 0.00

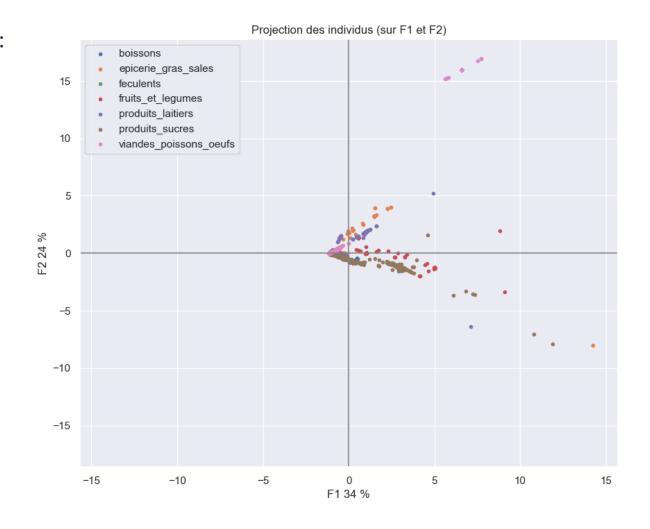
- -0.25

-0.50

- -0.75

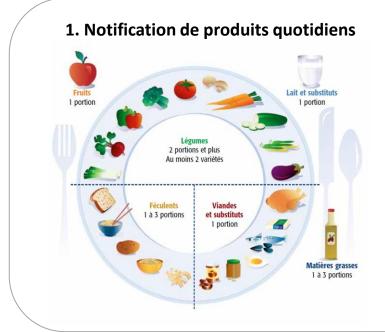
- 3. Analyses multivariées entre variable quantitatives :
- **Analyse en Composante principale:**





Les observations sont redondantes avec notre étude k-means et khi2, l'intérêt de l'analyse en composante principale est limité dans notre cadre (mais voir annexes)

- 3. Analyses multivariées entre variable quantitatives :
- Utiliser un algorithme de clustering (k-means).



Pour vous aujourd'hui:

- Fruits et légumes : 5
- Produits sucrés : 2
- Féculents: 3
- Produits laitiers: 3
- Epicerie : 2
- Viandes et volailles : 2

Fonction 1: Recommander et inspirer

- ✓ Notification de liste produits
- ✓ Renouvellement chaque jour

```
Cette application est faite pour vous! C'est parti pour les
Notre selection de 5 fruits et légumes :
1954
                               quinoa
        galettes de maïs extra fines
1434
1714
            boulgour aux fruits secs
1537
                          quinoa bio
                    lentilles corail
1710
Name: product name, dtype: object
Notre selection de 2 produits sucrés :
         cereales coeur fondant aux noisettes au chocolat
                     croustillant avoine fruits rouge bio
7253
Name: product_name, dtype: object
Notre selection de 3 féculents :
        farine de ble khorasan kamut complete type 150
                                         spaghetti bio
643
                                      riz long complet
925
Name: product name, dtype: object
Notre selection de 3 laitages :
         fromage blanc 0% au lait de brebis
2741
2922
                   boisson au soja calcium
2902
                             fromage blanc
Notre selection de 2 viandes ou poissons ou oeufs :
              brandade de morue a la nimoise
 3660
        tranches de flets de colin d'alaska
4097
```

Idée d'application
Nettoyage des données
Analyse des données
Conclusions

Pertinence et faisabilité de l'application:

- Résumé méthodes
- > Résumé analyses et perspectives

4. Conclusions

Résumé des méthodes de ce projet 3 :

Étape 1 : Nettoyage de données

- Lire les définitions des variables
- Trouver une idée d'application
- 3 Filtrer votre jeu de données
- Traiter les valeurs aberrantes
- Traiter les valeurs manquantes

Étape 2 : Analyse exploratoire

- Analyses univariées
- Analyses bivariées
- 3 Analyses multivariées

Une base de données propre

- ✓ sans valeurs aberrantes
 - ✓ sans doublons
- sans valeurs manquantes: 3 méthodes utilisées

Un contenu adapté

- √ des produits <u>identifiables</u>
- √ des catégories pertinentes
- des données chiffrées utiles

Analyses univariées

- ✓ Variables qualitatives
- Variables quantitatives **Analyses bivariées**
- Quant-quant : Corrélations
- Quali-quant: MW et KW

Analyses multivariées

- √ k-means et KW
- ✓ Analyses en Composantes principales

4. Conclusions

Résumé des analyses et perspectives de ce projet 3 :

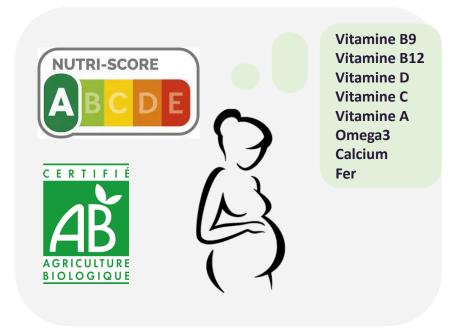
Analyses bivariées

- L'énergie corrélée avec protéines, glucides, lipides pour 100g de produits.
- Le nutriscore corrélé avec lipides, sucre, et l'énergie pour 100g de produits.
- Vitamine B12 et C / Vitamine A et D / Omega3 et vitamine D (ex: poissons)

#Cas des produits difficiles à catégoriser -> imprécisions. #Considérer les quantités et les seuils de nutriments.

Plus de vitamines dans les produits bios

#Autres labels à considérer



https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/pMC9182711/ https://www.nhs.uk/pregnancy/keeping-well/vitamins-supplements-and-nutrition/

<u>Analyses multivariées</u>

- Plus de vitamines B, C et minéraux dans le groupe B. Plus de vitamine D, A et oméga3 dans le groupe C que dans les autres.
- Groupes B et C : spécifiques. Le groupe A laisse plus de choix de produits.
- Nous incluons les groupes kmeans car ils mettent en lumière des liens intéressants entre produits.

#Déséquilibre du nombre de produits intergroupes toutefois.

#C ne permet pas une sélection végétarienne.

4. Conclusions

Une application pour la santé:

Aider les consommatrices enceintes à identifier les produits à prioriser et à éviter

1. Notification de produits quotidiens



Pour vous aujourd'hui:

- Fruits et légumes : 5
- Produits sucrés : 2
- Féculents : 3
- Produits laitiers: 3
- Epicerie: 2
- Viandes et volailles : 2

2. Classer les produits en 3 niveaux lors des achats







Fonction 1: Recommander et inspirer

- Notification de liste produits
- Renouvellement chaque jour

Fonction 2 : Classer et guider

- Diviser les produits en trois groupes
- Améliorer la consommation
- prévenir les risques
- ✓ Pertinence du projet : contribuer à réduire les complications/affections en lien avec la grossesse.
- ✓ Faisabilité du projet : conditionnée par un effort d'étiquetage/renseignement sur la teneur en vitamines (minéraux et AG) essentielles sur les produits.



Projet 3 : Concevez une application au service de la santé publique

L'agence "Santé publique France" a lancé un appel à projets pour trouver des idées innovantes d'applications en lien avec l'alimentation. Vous souhaitez y participer et proposer une idée d'application.

Merci pour votre attention

ANNEXES

1/Filtrage global et orienté projet :

a) Colonnes vides (-31 colonnes vides) =

```
#Nous identifions 31 colonnes vides (%NaN = 100) dans l'analyse ci-dessus
   empty col = ["serum-proteins 100g", "gondoic-acid 100g", "oleic-acid 100g",
                 "molybdenum 100g", "maltodextrins 100g", "nucleotides 100g",
                  "arachidonic-acid 100g", "lauric-acid 100g", "maltose 100g",
                  "capric-acid 100g", "myristic-acid 100g", "palmitic-acid 100g",
                 "stearic-acid 100g", "montanic-acid 100g", "caprylic-acid 100g",
                  "no nutriments", "glycemic-index 100g", "lignoceric-acid 100g",
                 "chlorophyl_100g", "cerotic-acid_100g", "melissic-acid_100g",
                  "elaidic-acid 100g", "ingredients from palm oil", "mead-acid 100g",
                  "erucic-acid 100g", "nervonic-acid 100g", "caproic-acid 100g",
                 "butyric-acid 100g", "nutrition grade uk",
                  "ingredients that may be from palm oil", "water-hardness 100g"]
   print("shape avant", df.shape)
   df = df.drop(columns=empty col)
   print("shape après", df.shape)
shape avant (320772, 162)
shape après (320772, 131)
```

b) Colonnes redondantes

_tags est la version multilingue normalisée de la variable d'origine et _fr la version française des tags, nous exploiterons par la suite les colonnes _fr.

par ailleurs on note la redondance de "categories_fr" avec "main_category_fr", que l'on supprime (la 1ere)

-14 colonnes redondantes

1/Filtrage global et orienté projet :

- c) Colonnes pertinentes
 - Colonnes liées au nutriscore
 - Colonne label qualité AB
 - Colonnes liées aux éléments nutritifs importants dans la grossesse







Vitamine B9
Vitamine B12
Vitamine D
Vitamine C
Vitamine A
Omega3
Calcium
Fer

https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/pMC9182711/ https://www.nhs.uk/pregnancy/keeping-well/vitamins-supplements-and-nutrition/

1/Filtrage global et orienté projet :

d) Lignes pertinentes : pays, date, source, code et catégories

pAYS = Nous aurions pu filtrer avec "france" ou " french" dans _tags mais DOM TOM non inclus



CODE = l'utilisatrice doit pouvoir scanner le produit, code barre requis

✓ Chaque produit a un code

CATEG = Catégories requises pour l'analyse

```
print("shape avant", df_fr.shape)
  df_fr = df_fr.dropna(axis=0, subset='main_category_fr')
  print("shape apres", df_fr.shape)

shape avant (94961, 27)
shape apres (58953, 27)
-36 008 lignes inutiles
```

2/Traitement des valeurs aberrantes/outliers:

DATE = suppression des données antérieures au lancement d'Open Food Facts (19-05-

```
2012)
print("shape avant", df_fr.shape)
  df_fr["created_datetime"] = df_fr["created_datetime"].astype("datetime64")
  df_fr = df_fr[df_fr["created_datetime"].dt.strftime("%Y-%m-%d") > "2012-05-19"]
  print("shape apres", df_fr.shape)
shape avant (58953, 27)
A21 ligner dates arron for late 1 colors.
```

shape avant (58953, 27) shape apres (58522, 27) -431 lignes dates erronées (et -1 colonne)

CREATOR = filtrage sur les contributeurs Open Food Facts

```
print("shape avant", df_fr.shape)
  df_fr = df_fr.loc[df_fr["creator"] == "openfoodfacts-contributors", :]
  print("shape après", df_fr.shape)

shape avant (58522, 26)
shape après (15341, 26)
-43 181 lignes sources (et -1 colonne)
```



5

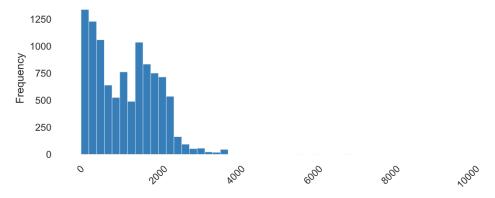
2/Traitement des valeurs aberrantes/outliers:

METADATA (153241, 5) + NUTRINTEREST (15341, 21)

✓ Nutriscore compris entre -15 et 40 selon la littérature

nutrinterest.describe() ✓ 0.1s						
	nytrition_score_fr_100g	energy_100g	sugars_100g	saturated_fat_100g	sodium_100g	salt_100g
count	11216.00	11739.00	11433.00	11417.00	11422.00	11422.00
mean	8.72	1421.81	14.40	5.36	0.40	1.02
std	8.89	30008.85	19.16	8.55	1.71	4.34
min	-14.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
25%	1.00	398.00	1.30	0.20	0.02	0.05
50%	9.00	1100.00	5.25	1.90	0.19	0.49
75%	15.00	1740.00	21.20	7.50	0.43	1.10
max	40.00	3251373.00	103.50	95.00	49.21	125.00

-> Cas particulier energy_100g: kJ (descriptif OFF), filtrage <5000kJ_100g



Histogram with fixed size bins (bins=50)

-> Suppression des données >à 100, nous nous contentons de ce filtrage pour identifier les outliers.

MERGE METADATA + NUTRINTEREST

DF_App = 10364 lignes et 25 colonnes

3/Traitement des doublons: -> pas de doublons

4/Imputations des valeurs manquantes:

- -> Suppression des catégories sous représentées (- de 5 produits/ categ)
- -> Nous récupérons la liste de 124 catégories et nous filtrons par la formule mask

```
print("NaN avant", df app['main category fr'].isna().sum())
   mask = ~df app['main category fr'].isin(lot cat)
   df_app.loc[mask, 'main_category_fr'] = np.NaN
   print("NaN après", df app['main category fr'].isna().sum())

√ 0.0s

NaN avant 0
NaN après 299
   print("shape avant", df app.shape)
   df app = df app.dropna(axis= "rows", subset = 'main category fr')
   print("shape après", df app.shape)
   print("NaN après", df app['main category fr'].isna().sum())
 ✓ 0.0s
shape avant (10364, 25)
shape après (10065, 25)
                                               - 299 lignes
NaN après 0
```

DF_App = 100065 lignes et 26 colonnes

4/Imputations des valeurs manquantes:

c) Imputation par intervalle : nutrigrade

Attribution des couleurs

Le logo Nutri-Score est ensuite attribué en fonction du score obtenu (cf. tableau ci-dessous).

Points		Logo	
Aliments solides	Boissons	Logo	
Min à -1	Eaux	NUTRI-SCORE A B C D E	
0 à 2	Min à 1	NUTRI-SCORE A B C D E	
3 à 10	2 à 5	NUTRI-SCORE A B C D E	
11 à 18	6 à 9	NUTRI-SCORE A B C D E	
19 à Max	10 à Max	NUTRI-SCORE A B C D E	

```
boi = df cleaned.groupby('general_categ').get_group('boissons').index
 no boi = pd.Index(set(df cleaned.index)-set(boi))
 eau = df cleaned[df cleaned['main category fr']=='eaux'].index
 nutri verif = pd.Series(index=df cleaned.index, dtype='object')
 nutri verif.loc[boi] = pd.cut(df cleaned.loc[boi, 'nutrition score fr 100g'],
      [-15,1,5,9,40], labels=list('bcde')).astype('object')
 nutri verif.loc[eau] = 'a'
 nutri_verif.loc[no_boi] = pd.cut(df_cleaned.loc[no_boi, 'nutrition_score_fr_100g']
          [-15,-1,2,10,18,40], labels=list('abcde')).astype('object')
 df_cleaned['nutri_verif'] = nutri_verif
✓ 0.0s
 df cleaned[['nutri verif', 'nutrition grade fr']] ?
     nutri verif nutrition grade fr
    df_cleaned[['nutri_verif', 'nutrition_grade_fr']].isna().sum()
 ✓ 0.0s
nutri verif
nutrition grade fr
dtype: int64
```

4/Imputations des valeurs manquantes:

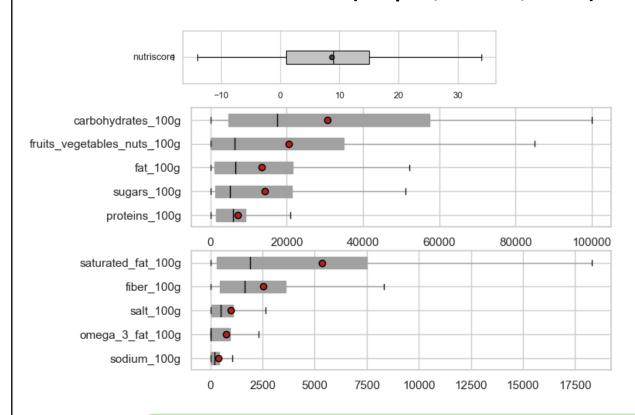
c) Variable labels bio AB

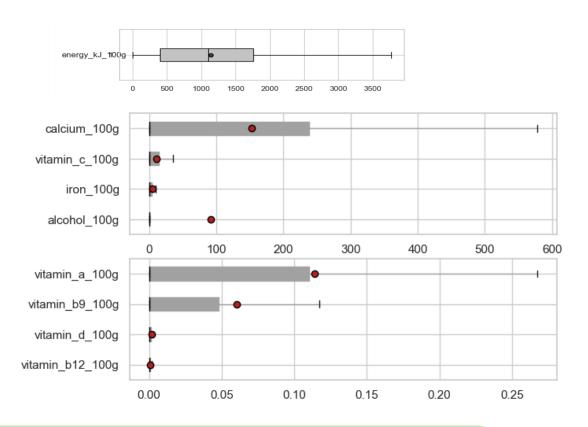
Le label Agriculture biologique (ou label AB) est un label de qualité français créé en 1985, et fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse. Il permet d'identifier les produits issus de l'agriculture biologique.



Variables	pvalue two sided
nutriscore	7.50e-42
energy_kJ_100g	7.20e-02
vitamin_b9_100g	9.49e-21
vitamin_d_100g	8.10e-10
vitamin_c_100g	3.91e-28
vitamin_b12_100g	1.21e-15
vitamin_a_100g	8.59e-03
calcium_100g	5.76e-13
iron_100g	5.31e-25
omega_3_fat_100g	7.32e-07

- 1. Analyse univariée des différentes variables importantes avec les visualisations associées.
 - ❖ Variables quantitatives (en mg, ou kJ pour l'energy) pour 100 g ou 100 ml de produit
 - → Tendance centrale (boxplot, median, mean)





- > Certaines distributions très étalées, d'autres très resserrées
- Nous opérons un centrage puis une réduction de nos données avant de passer aux analyses multivariées

- 3. Analyses multivariées entre variable quantitatives :
- **Analyse en Composante principale:**

