DPENCLASSROOMS

Projet 3

Préparez des données pour un organisme de santé publique



Pierrick BERTHE

Formation Expert en Data Science Openclassrooms – CentraleSupélec



Sommaire



I – Problématique

II – Présentation du jeu de données

III - Nettoyage des données

IV – Analyses univariées

V – Analyse multivariée

VI – Faisabilité du système d'auto-complétion

VII – RGPD

VIII - Conclusion



Problématique



Santé publique France est un établissement public à caractère administratif français, placé sous la tutelle du ministère chargé de la santé, crée le 1er mai 2016.



Cet établissement souhaite améliorer sa base de données **Open Food Facts** qui est mise à disposition de particuliers et d'organisations afin de leur permettre de connaître la qualité nutritionnelle de produits. Mise en place d'un système **d'auto-complétion** pour aider les usagers à remplir plus efficacement la base de données.

Missions:

- Nettoyage des données
- Analyses univariées
- Analyse multivariée
- Etudier la faisabilité du système d'auto-complétion
- Rappel RGPD





Sommaire



I – Problématique

II – Présentation du jeu de données

III - Nettoyage des données

IV – Analyses univariées

V – Analyse multivariée

VI – Faisabilité du système d'auto-complétion

VII – RGPD

VIII - Conclusion



Présentation du jeu de données







> Descriptif des produits alimentaires :

- Les **informations générales** des produits : code barre, nom, date de modification, etc.
- Un ensemble de tags : catégorie du produit, localisation, origine, etc.
- Les ingrédients composant les produits et leurs additifs éventuels.
- Des **informations nutritionnelles** : quantité en grammes d'un nutriment pour 100 grammes du produit.

➤ <u>Valeurs manquantes :</u>

- 39_604_863 de NaN pour 51_961_338 observations (76.22 %)
- 154 / 162 colonnes concernées

➤ Doublons

Pas de doublons sur la colonne du code barre.



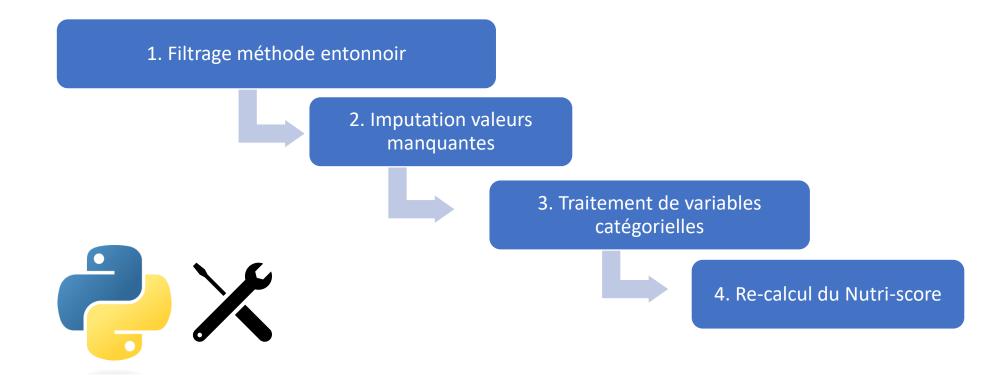
Sommaire



- I Problématique
- II Présentation du jeu de données
- III Nettoyage des données
- IV Analyses univariées
- V Analyse multivariée
- VI Faisabilité du système d'auto-complétion
- VII RGPD
- VIII Conclusion













Nom	Utilisation	Fonctions spécifiques
Anaconda	Gestion de package Gestion d'environnement virtuel	Conda : installation de package via le terminal
Visual Studio Code 1.83.0	Structurer la démarche Exécuter code par étape Expliquer la démarche (markdown)	
Python 3.11.6	Appel aux librairies Boucles for pour générer plusieurs calculs et graphiques	Boucles, listes, dictionnaires, librairies, méthodes
Pandas 2.1.0	Manipulation de données Représentation des données	Manipulation de Dataframe : création, copie, filtres, tris, description, concaténation
Matplotlib 3.7.2 Seaborn 0.12.2	Génération de graphiques de visualisation	Barplot, scatterplot, lineplot, distplot, heatmap
Numpy 1.25.2	Manipulation de matrices et fonctions mathématiques	Histogram, argmax, arange, object, number
Missingno 0.5.2	Représentation graphique pour valeurs manquantes	Matrice de NaN
Sklearn 1.3.0	Apprentissage automatique et modélisation statistique	SimpleImputer, KNNImputer, StandardScaler, PCA
Scipy 1.11.2	Calculs de mathématiques complexes ou de problèmes scientifiques	Stats, chi2_contingency, shapiro, kruskal





1/ Filtrage méthode « entonnoir »

a) Filtrage colonne par % remplissage

=> Suppression des colonnes < 25% de remplissage





1/ Filtrage méthode « entonnoir »

a) Filtrage colonne par % remplissage

=> Suppression des colonnes < 25% de remplissage

b) Filtrage colonnes redondantes

- => Suppression des colonnes identiques:
- Tags (par ex : « countries » / « countries_tags » / « countries_fr »)
- Temps (par ex : « created_t » / « created_datetime »)





1/ Filtrage méthode « entonnoir »

a) Filtrage colonne par % remplissage

=> Suppression des colonnes < 25% de remplissage

b) Filtrage colonnes redondantes

o de la companya de

c) Filtrage des colonnes inutiles

- => Suppression des colonnes identiques:
- Tags (par ex : « countries » / « countries_tags » / « countries_fr »)
- Temps (par ex : « created_t » / « created_datetime »)

=> Suppression colonne : « url » / « creator » / « Nutri-score_UK »





1/ Filtrage méthode « entonnoir »

a) Filtrage colonne par % remplissage

=> Suppression des colonnes < 25% de remplissage

- b) Filtrage colonnes redondantes
 - c) Filtrage des colonnes inutiles
 - d) Filtrage par pays

- => Suppression des colonnes identiques:
- Tags (par ex : « countries » / « countries_tags » / « countries_fr »)
- Temps (par ex : « created_t » / « created_datetime »)

=> Suppression colonne : « url » / « creator » / « Nutri-score_UK »

=> Conservation des produits disponibles en France





13

1/ Filtrage méthode « entonnoir »

a) Filtrage colonne par % remplissage

=> Suppression des colonnes < 25% de remplissage

b) Filtrage colonnes redondantes

=> Suppression des colonnes identiques:
- Tags (par ex : « countries / « countries tags » / « countries fr »)
- Temps (par ex : « created / » / « created / datetime »)

c) Filtrage des colonnes inutiles

=> Suppression colonne : « url » / « creator » / « Nutri-score UK »

d) Filtrage par pays

=> Conservation des produits disponibles en France

=> Application de règles métiers :

- 0 ≤ Energie sur 100g ≤ 3_762 kJ
- 0 ≤ Quantité sur 100g ≤ 100g
- Acide gras trans / saturé ≤ Lipide
- Sucres ≤ Glucide

e) Filtrage valeurs aberrantes





2. Imputation valeurs manquantes

a) Colonnes essentielles

=> **Suppression des produits** où il manque le code-barre, le nom du produit ou le pays





2. Imputation valeurs manquantes



=> Suppression des produits où il manque le code-barre, le nom du produit ou le pays

b) Ingrédients mineurs

=> Imputation par la valeur « 0 » des valeurs manquantes des ingrédients dont l'affichage sur l'emballage n'est pas obligatoire (fibres, sodium, calcium, vitamines, etc...)

c) Ingrédients majeurs

=> Imputation par l'algorithme KNN des valeurs manquantes des ingrédients dont l'affichage sur l'emballage est obligatoire (énergie, lipide, acides gras saturés, glucide, sucre, protéine, sel)





3. Traitement de variables catégorielles

a) Labélisation valeurs manquantes

=> Attribution valeur « inconnu »





3. Traitement de variables catégorielles

a) Labélisation valeurs manquantes

=> Attribution valeur « inconnu »

b) Séparation des chaînes de caractère

=> séparation des valeurs par la virgule si nécessaire

Plats préparés, Plats à base de viande, Plats à





3. Traitement de variables catégorielles

a) Labélisation valeurs manquantes

=> Attribution valeur « inconnu »

b) Séparation des chaînes de caractère

=> séparation des valeurs par la virgule si nécessaire

categories_fr Plats préparés,Plats à base de viande,Plats à ...

c) Suppression sources d'erreur

=> Uniformisation bas de casse, suppression des accents, des caractères spéciaux, des espaces vides, des préfixes relatifs aux pays





3. Traitement de variables catégorielles

a) Labélisation valeurs manquantes

=> Attribution valeur « inconnu »

b) Séparation des chaînes de caractère

=> séparation des valeurs par la virgule si nécessaire

c) Suppression sources d'erreur

=> Uniformisation bas de casse, suppression des accents, des caractères spéciaux, des espaces vides, des préfixes relatifs aux pays

Comptage des occurrences

=> Pour chaque valeur unique





Comptage des occurrences

« categories_fr » => 6_518 catégories



« main_categories_fr » => 956 catégories







Comptage des occurrences

« categories_fr » => 6_518 catégories



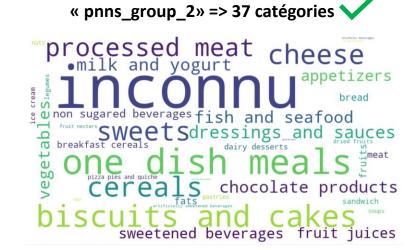
"pnns_group_1" => 10 catégories

cereals and potatoes
salty snacks composite foods
inconnu
fish meat eggs
sugary snacks
fruits and vegetables
milk and dairy products

*Pnns: Programme National Nutrition Santé

« main_categories_fr » => 956 catégories









4. Re-calcul du Nutri-score







Méthode de calcul de 2023







4. Re-calcul du Nutri-score

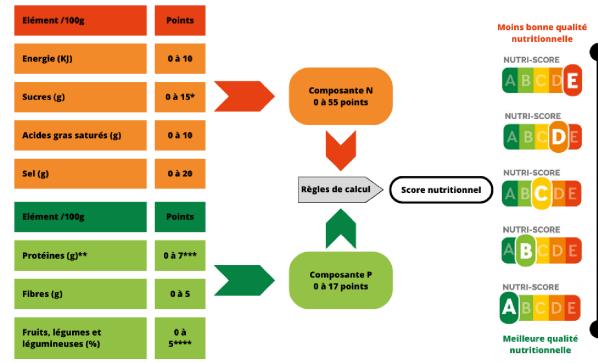






Méthode de calcul de 2023





=> Imputation des valeurs manquantes par les valeurs recalculées :

- Score nutritionnel
- Nutri-score

^{*10} points maximum pour les boissons

^{**}En fonction des points "défavorables" N et du nombre de points accordés pour la composante "fruits,

légumes et légumineuses", les protéines sont prises en compte ou non.

^{***2} points maximum pour les viandes rouges

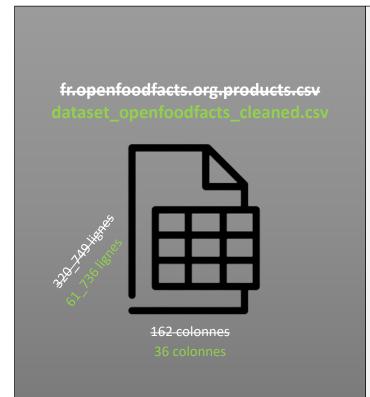
^{****6} points maximum pour les boissons

La présence d'édulcorants non nutritifs pour les boissons ajoute 4 points au total N









> Descriptif des produits alimentaires :

- Les **informations générales** des produits : code barre, nom, date de modification, etc.
- Un ensemble de tags : catégorie du produit, pays de vente.
- Des **informations nutritionnelles** : quantité en grammes d'un nutriment pour 100 grammes du produit.

➤ Valeurs manguantes :

- 39 604 863 de NaN pour 51 961 338 observations (76.22 %)
- 110 059 de NaN pour 2 222 496 observations (4.95 %)

- 154 / 162 colonnes concernées

- 5 / 36 colonnes concernées



Sommaire



- I Problématique
- II Présentation du jeu de données
- III Nettoyage des données
- IV Analyses univariées
- V Analyse multivariée
- VI Faisabilité du système d'auto-complétion
- VII RGPD
- VIII Conclusion

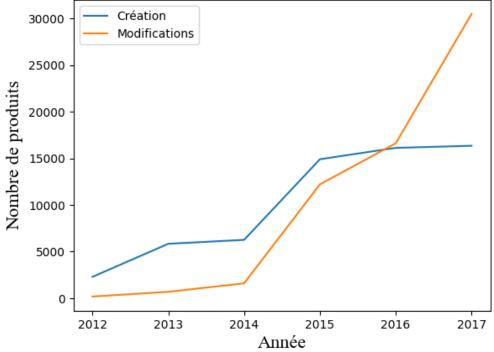




Nombre de création de nouvelle ligne de produit et de modification sur le jeu de données



Evolution des créations et modifications de produits par année



=> Le jeu de données n'est plus mis à jour depuis 6 ans

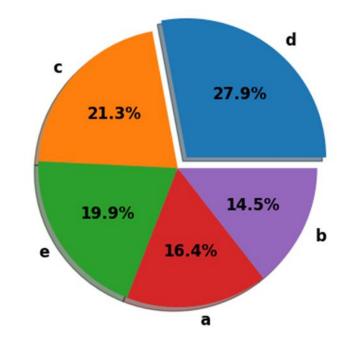




Nombre de produits associés à chaque Nutri-score



Répartition des Nutri-scores



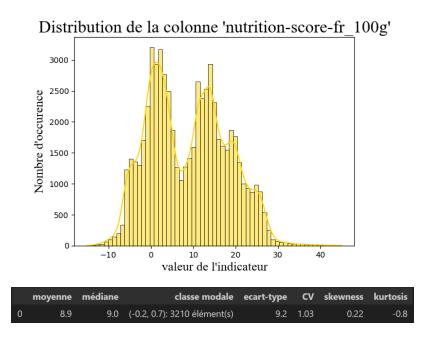
=> Les lettres C et D représentent la moitié des produits (49,2%)





Distribution du score nutritionnel



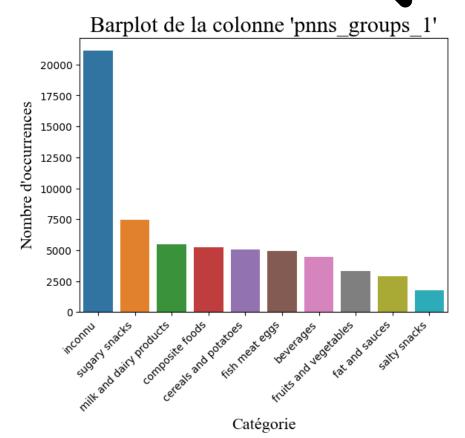


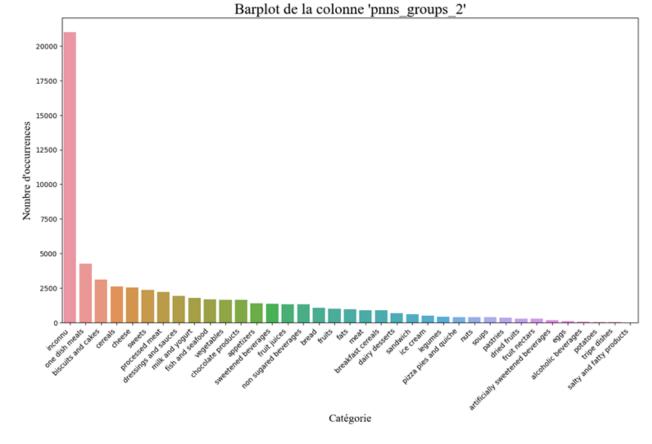
- Aspect: distribution bimodale => 2 zones de fortes concentrations (autour de 0 et 15).
- **Tendance centrale**: La moyenne et la médiane sont proches autour du score 9.
- Dispersion: les données forment un groupe très hétérogène (Coeff. variation > 100%).
- Forme: données étalées à droite (skewness>0) et plus aplaties que la loi normale (kurtosis<0).





Récurrence des catégories





=> env. 30% des produits sont de catégorie « inconnue »



Sommaire



- I Problématique
- II Présentation du jeu de données
- III Nettoyage des données
- IV Analyses univariées
- V Analyse multivariée
- VI Faisabilité du système d'auto-complétion
- VII RGPD
- VIII Conclusion





Analyse en Composantes Principales (ACP)



21 composantes expliquent 100% des données

9 composantes > seuil de Kaiser de 4,76



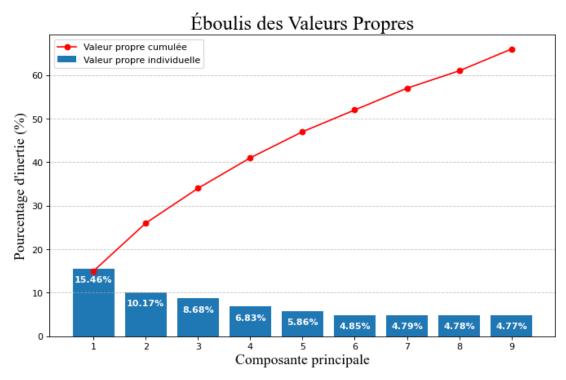


Analyse en Composantes Principales (ACP)



21 composantes expliquent 100% des données

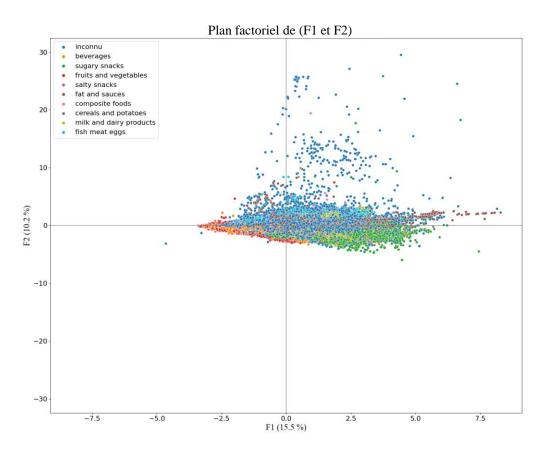
9 composantes > seuil de Kaiser de 4,76

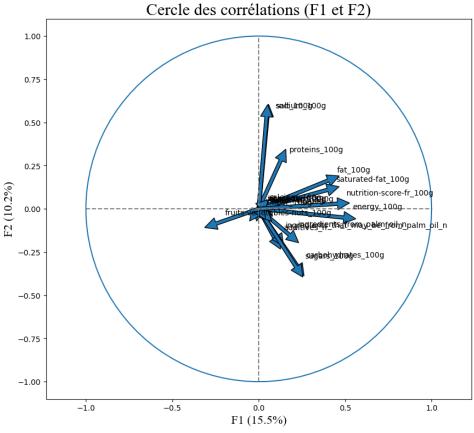


=> Les 5 premières composantes expliquent env. 50% de l'inertie totale











nutrition-score-fr_100g -

fruits-vegetables-nuts_100g -

0.46

-0.25

F1

0.03

-0.09

F2

0.06

0.05

F3

Nom de la variable

Analyse multivariée

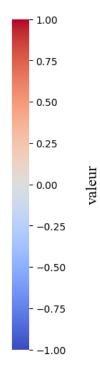


	Heatmap des composantes principales								
code -	0.02	-0.02	0.04	-0.03	0.05	0.32	-0.01		
additives_n -	0.09	-0.17	0.36	0.51	0.10	-0.06	-0.01	0.01	
ingredients_from_palm_oil_n -	0.18	-0.15	0.26	0.19	0.10	0.13	-0.09	-0.02	
ingredients_that_may_be_from_palm_oil_n -	0.10	-0.16	0.30	0.48	0.16	0.06	-0.01	-0.03	
energy_100g -	0.49	-0.05	-0.10	-0.14	0.12		-0.02	0.01	0.01
fat_100g -	0.40	0.16	-0.29	0.11	-0.04	0.13		-0.01	-0.04
saturated-fat_100g -	0.40	0.11	-0.22	0.08	-0.20	0.11	-0.04		-0.04
trans-fat_100g -	0.02	-0.01	0.02	0.06	-0.00			-0.10	0.41
cholesterol_100g -	0.01	-0.00	0.00	0.00	-0.01	0.27		-0.09	
carbohydrates_100g -	0.22	-0.33	0.28	-0.34	0.24	-0.10		0.02	0.06
sugars_100g -	0.22	-0.34	0.25	-0.39	-0.19		0.04		0.03
fiber_100g -	0.02	-0.02	-0.03	-0.29	0.67	0.21	-0.10	0.01	0.01
proteins_100g -	0.13	0.28	-0.24	0.13	0.46	-0.14			0.06
salt_100g -	0.05	0.54	0.43	-0.13	-0.02	0.02		0.01	0.01
sodium_100g -	0.05		0.43	-0.14	-0.01	0.02		0.01	0.01
vitamin-a_100g -	-0.00	-0.00	0.00	0.03	-0.03		-0.24	0.34	-0.05
vitamin-c_100g -	-0.01	-0.01	0.01	-0.00	-0.03	0.18	-0.16		0.06
calcium_100g -	0.01	0.01	-0.01	0.05	0.05	-0.19	0.32		-0.20
iron_100g -	0.00	-0.00	0.01	-0.01	0.04	0.14		0.13	-0.39

-0.02

-0.14

F4



34

F5 Composante principale

F7

F8

F9

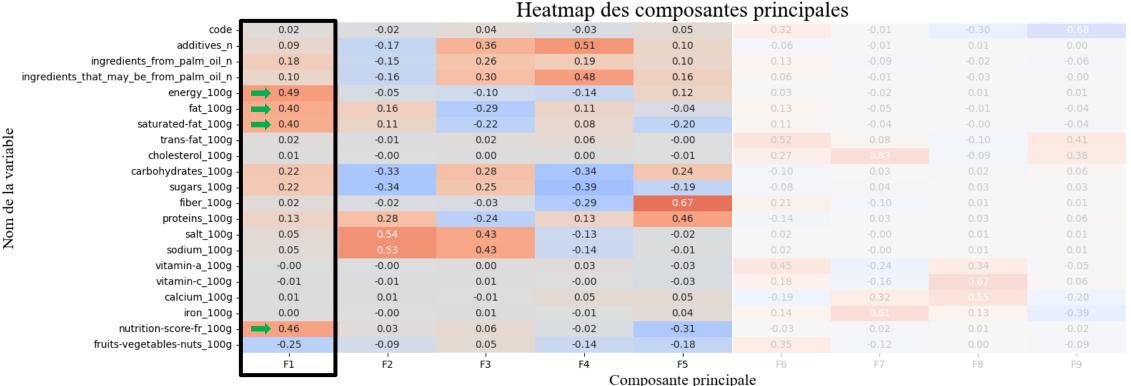
F6

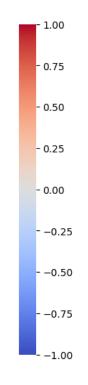
-0.31

-0.18









valeur

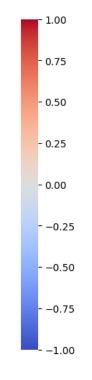
 $\hat{\mathbb{I}}$

F1 semble Corrélée à **l'apport calorique**





			_ He	eatmap des	composant	es principal	es		
code -	0.02	-0.02	0.04	-0.03	0.05	0.32	-0.01		
additives_n -	0.09	-0.17	0.36	0.51	0.10	-0.06	-0.01	0.01	
ingredients_from_palm_oil_n -	0.18	-0.15	0.26	0.19	0.10	0.13	-0.09	-0.02	
ingredients_that_may_be_from_palm_oil_n -	0.10	-0.16	0.30	0.48	0.16	0.06	-0.01	-0.03	
energy_100g -	0.49	-0.05	-0.10	-0.14	0.12		-0.02	0.01	0.01
fat_100g -	0.40	0.16	-0.29	0.11	-0.04	0.13		-0.01	-0.04
saturated-fat_100g -	0.40	0.11	-0.22	0.08	-0.20	0.11	-0.04		-0.04
trans-fat_100g - cholesterol_100g - carbohydrates_100g -	0.02	-0.01	0.02	0.06	-0.00			-0.10	0.41
cholesterol_100g -	0.01	-0.00	0.00	0.00	-0.01	0.27		-0.09	
carbohydrates_100g -	0.22	-0.33	0.28	-0.34	0.24	-0.10		0.02	0.06
sugars_100g -	0.22	-0.34	0.25	-0.39	-0.19		0.04		0.03
	0.02	-0.02	-0.03	-0.29	0.67	0.21	-0.10	0.01	0.01
fiber_100g - proteins_100g - salt_100g -	0.13	0.28	-0.24	0.13	0.46	-0.14			0.06
salt_100g -	0.05	0.54	0.43	-0.13	-0.02	0.02		0.01	0.01
sodium_100g -	0.05	0.53	0.43	-0.14	-0.01	0.02		0.01	0.01
vitamin-a_100g -	-0.00	-0.00	0.00	0.03	-0.03		-0.24	0.34	-0.05
vitamin-c_100g -	-0.01	-0.01	0.01	-0.00	-0.03	0.18	-0.16		0.06
calcium_100g -	0.01	0.01	-0.01	0.05	0.05	-0.19	0.32		-0.20
iron_100g -	0.00	-0.00	0.01	-0.01	0.04	0.14		0.13	-0.39
nutrition-score-fr_100g -	0.46	0.03	0.06	-0.02	-0.31		0.02	0.01	-0.02
fruits-vegetables-nuts_100g -	-0.25	-0.09	0.05	-0.14	-0.18		-0.12		-0.09
	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9
			J	Coi	nposante princi	pale			



Î

F2 semble Corrélée à la saveur salée



Analyse multivariée



			H	eatmap des	composant	es principal	es		
code -	0.02	-0.02	0.04	-0.03	0.05	0.32	-0.01		
additives_n -	0.09	-0.17	0.36	0.51	0.10	-0.06	-0.01	0.01	
ingredients_from_palm_oil_n -	0.18	-0.15	0.26	0.19	0.10	0.13	-0.09	-0.02	
ingredients_that_may_be_from_palm_oil_n -	0.10	-0.16	0.30	0.48	0.16	0.06	-0.01	-0.03	
energy_100g -	0.49	-0.05	-0.10	-0.14	0.12		-0.02	0.01	0.01
fat_100g -	0.40	0.16	-0.29	0.11	-0.04	0.13		-0.01	-0.04
saturated-fat_100g -	0.40	0.11	-0.22	0.08	-0.20	0.11	-0.04		-0.04
trans-fat_100g -	0.02	-0.01	0.02	0.06	-0.00			-0.10	0.41
trans-fat_100g - cholesterol_100g - carbohydrates_100g -	0.01	-0.00	0.00	0.00	-0.01	0.27		-0.09	
carbohydrates_100g -	0.22	-0.33	0.28	-0.34	0.24	-0.10		0.02	0.06
sugars_100g -	0.22	-0.34	0.25	-0.39	-0.19		0.04		0.03
fiber_100g -	0.02	-0.02	-0.03	-0.29	0.67	0.21	-0.10	0.01	0.01
proteins_100g -	0.13	0.28	-0.24	0.13	0.46	-0.14			0.06
salt_100g -	0.05	0.54	0.43	-0.13	-0.02	0.02		0.01	0.01
sodium_100g -	0.05		0.43	-0.14	-0.01	0.02		0.01	0.01
vitamin-a_100g -	-0.00	-0.00	0.00	0.03	-0.03		-0.24	0.34	-0.05
vitamin-c_100g -	-0.01	-0.01	0.01	-0.00	-0.03	0.18	-0.16		0.06
calcium_100g -	0.01	0.01	-0.01	0.05	0.05	-0.19	0.32		-0.20
iron_100g -	0.00	-0.00	0.01	-0.01	0.04	0.14		0.13	-0.39
nutrition-score-fr_100g -	0.46	0.03	0.06	-0.02	-0.31		0.02	0.01	-0.02
fruits-vegetables-nuts_100g -	-0.25	-0.09	0.05	-0.14	-0.18		-0.12		-0.09
	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9
Composante principale									

- 0.75 - 0.50 - 0.25 - 0.00 - -0.25 -0.75

1

F3 semble Corrélée à **l'apport d'éléments ajouté artificiellement**



Analyse multivariée



- 0.75

- 0.50

- 0.25

- 0.00

			Н	[eatmap des	composante	es principal	es		
code -	0.02	-0.02	0.04	-0.03	0.05	0.32	-0.01		
additives_n -	0.09	-0.17	0.36	0.51	0.10	-0.06	-0.01	0.01	
ingredients_from_palm_oil_n -	0.18	-0.15	0.26	0.19	0.10	0.13	-0.09	-0.02	
ingredients_that_may_be_from_palm_oil_n -	0.10	-0.16	0.30	0.48	0.16	0.06	-0.01	-0.03	
energy_100g -	0.49	-0.05	-0.10	-0.14	0.12		-0.02	0.01	0.01
fat_100g -	0.40	0.16	-0.29	0.11	-0.04	0.13		-0.01	-0.04
saturated-fat_100g -	0.40	0.11	-0.22	0.08	-0.20	0.11	-0.04		-0.04
trans-fat_100g -	0.02	-0.01	0.02	0.06	-0.00			-0.10	0.41
trans-fat_100g - cholesterol_100g - carbohydrates_100g -	0.01	-0.00	0.00	0.00	-0.01	0.27		-0.09	
carbohydrates_100g -	0.22	-0.33	0.28	-0.34	0.24	-0.10		0.02	0.06
sugars_100g -	0.22	-0.34	0.25	-0.39	-0.19		0.04		0.03
fiber_100g -	0.02	-0.02	-0.03	-0.29	0.67	0.21	-0.10	0.01	0.01
proteins_100g -	0.13	0.28	-0.24	0.13	0.46	-0.14			0.06
salt_100g -	0.05	0.54	0.43	-0.13	-0.02	0.02		0.01	0.01
sodium_100g -	0.05		0.43	-0.14	-0.01	0.02		0.01	0.01
vitamin-a_100g -	-0.00	-0.00	0.00	0.03	-0.03		-0.24	0.34	-0.05
vitamin-c_100g -	-0.01	-0.01	0.01	-0.00	-0.03	0.18	-0.16		0.06
calcium_100g -	0.01	0.01	-0.01	0.05	0.05	-0.19	0.32		-0.20
iron_100g -	0.00	-0.00	0.01	-0.01	0.04	0.14		0.13	-0.39
nutrition-score-fr_100g -	0.46	0.03	0.06	-0.02	-0.31		0.02	0.01	-0.02
fruits-vegetables-nuts_100g -	-0.25	-0.09	0.05	-0.14	-0.18		-0.12		-0.09
	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9
					mposante princip	pale			

- -0.25 - -0.75 仆 F4 semble

Corrélée à l'apport d'édulcorants

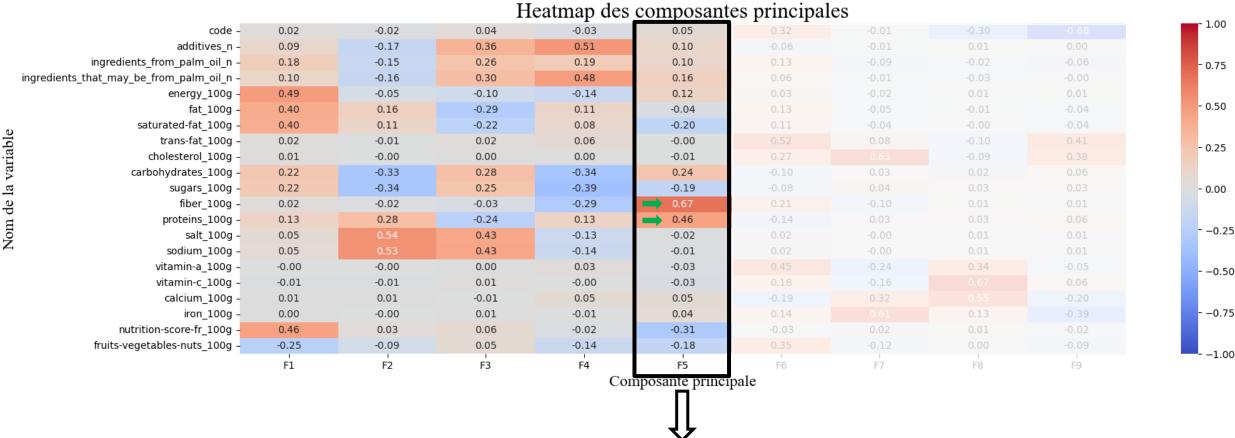


Analyse multivariée



valeur

-0.75



F5 semble Corrélée à la quantité des nutriments de la composante P (+) du score nutritionnel



Nom de la variable

Analyse multivariée



	Heatmap des composantes principales								
code -	0.02	-0.02	0.04	-0.03	0.05	0.32	-0.01	-0.30	-0.68
additives_n -	0.09	-0.17	0.36	0.51	0.10	-0.06	-0.01	0.01	0.00
ingredients_from_palm_oil_n -	0.18	-0.15	0.26	0.19	0.10	0.13	-0.09	-0.02	-0.06
ingredients_that_may_be_from_palm_oil_n -	0.10	-0.16	0.30	0.48	0.16	0.06	-0.01	-0.03	-0.00
energy_100g -	0.49	-0.05	-0.10	-0.14	0.12	0.03	-0.02	0.01	0.01
fat_100g -	0.40	0.16	-0.29	0.11	-0.04	0.13		-0.01	-0.04
saturated-fat_100g -	0.40	0.11	-0.22	0.08	-0.20	0.11	-0.04		-0.04
trans-fat_100g -	0.02	-0.01	0.02	0.06	-0.00	0.52		-0.10	0.41
cholesterol_100g -	0.01	-0.00	0.00	0.00	-0.01	0.27		-0.09	0.38
carbohydrates_100g -	0.22	-0.33	0.28	-0.34	0.24	-0.10		0.02	0.06
sugars_100g -	0.22	-0.34	0.25	-0.39	-0.19	-0.08	0.04		0.03
fiber_100g -	0.02	-0.02	-0.03	-0.29	0.67	0.21	-0.10	0.01	0.01
proteins_100g -	0.13	0.28	-0.24	0.13	0.46	-0.14			0.06
salt_100g -	0.05	0.54	0.43	-0.13	-0.02	0.02		0.01	0.01
sodium_100g -	0.05	0.53	0.43	-0.14	-0.01	0.02		0.01	0.01
vitamin-a_100g -	-0.00	-0.00	0.00	0.03	-0.03	0.45	-0.24	0.34	-0.05
vitamin-c_100g -	-0.01	-0.01	0.01	-0.00	-0.03	0.18	-0.16		0.06
calcium_100g -	0.01	0.01	-0.01	0.05	0.05	-0.19	0.32		-0.20
iron_100g -	0.00	-0.00	0.01	-0.01	0.04	0.14		0.13	-0.39
nutrition-score-fr_100g -	0.46	0.03	0.06	-0.02	-0.31	-0.03	0.02	0.01	-0.02
fruits-vegetables-nuts_100g -	-0.25	-0.09	0.05	-0.14	-0.18	0.35	-0.12	0.00	-0.09
	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9

1.00
- 0.75
- 0.50
- 0.25
- 0.00
0.25
0.50
0.75
1.00

Composante principale





Sommaire



- I Problématique
- II Présentation du jeu de données
- III Nettoyage des données
- IV Analyses univariées
- V Analyse multivariée
- VI Faisabilité du système d'auto-complétion
- VII RGPD
- VIII Conclusion



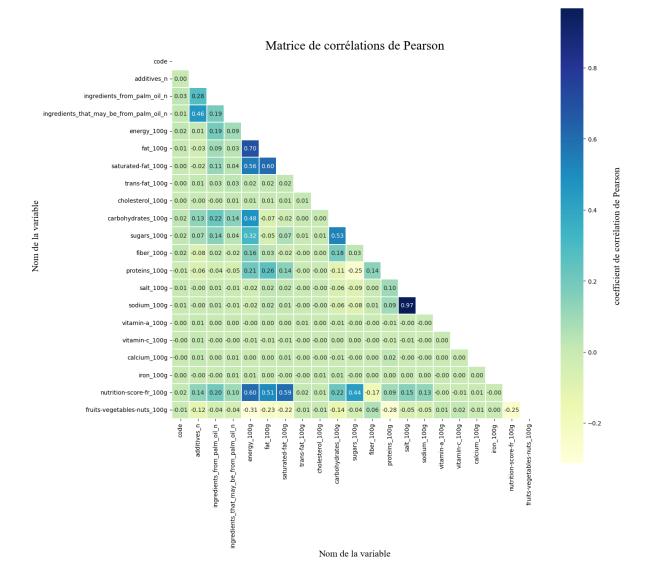








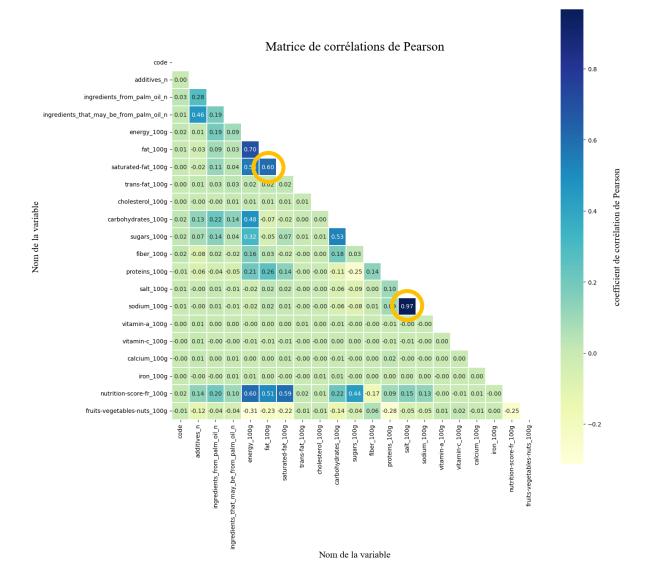








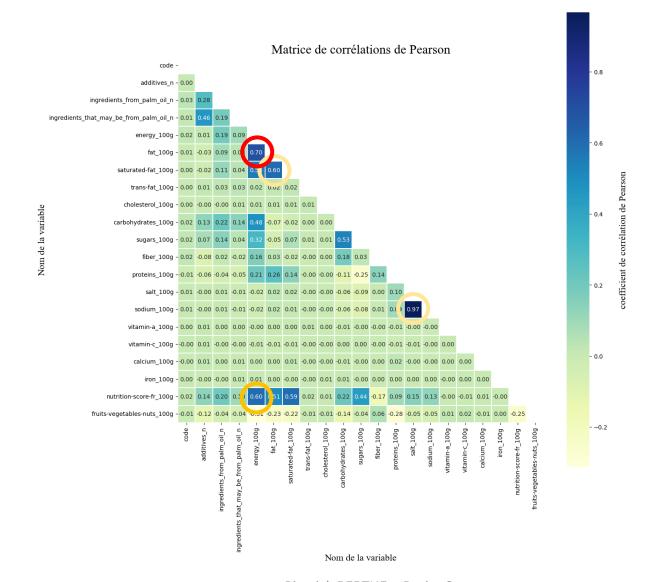








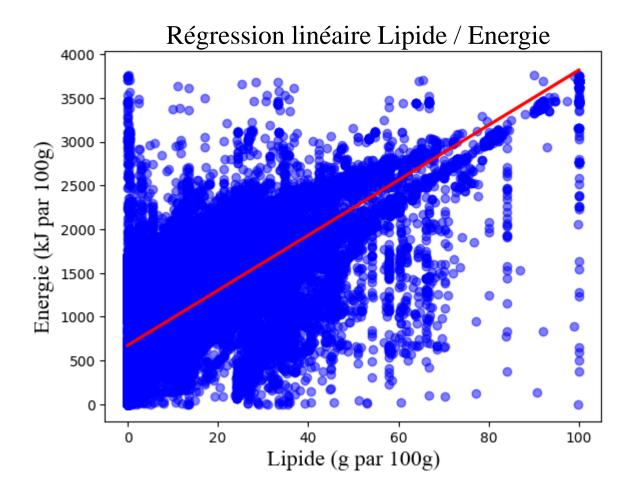










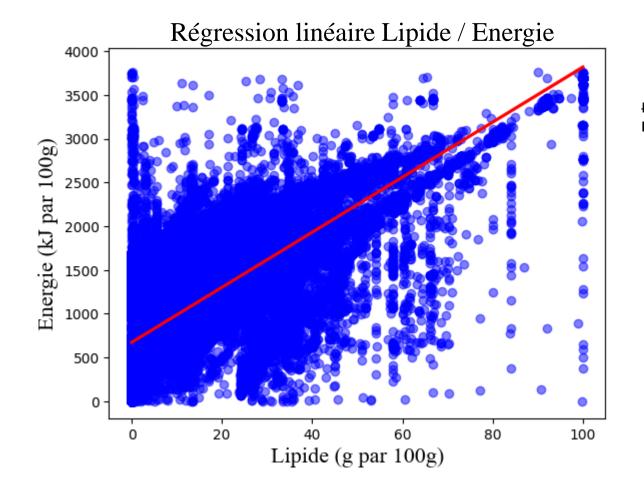


Hypothèse nulle (H0) : Pas de corrélation entre les 2 variables. Hypothèse alternative (HA) : Corrélation entre les 2 variables.









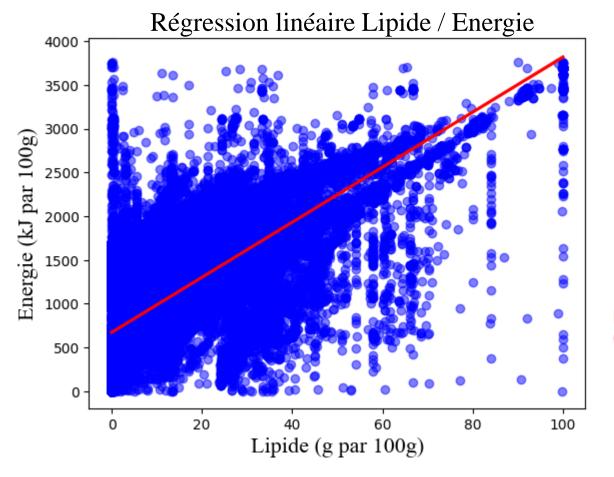
Hypothèse nulle (H0): Pas de corrélation entre les 2 variables. Hypothèse alternative (HA): Corrélation entre les 2 variables.

 $p_value = 0.00$









Hypothèse nulle (H0): Pas de corrélation entre les 2 variables. Hypothèse alternative (HA): Corrélation entre les 2 variables.

p value = 0.00

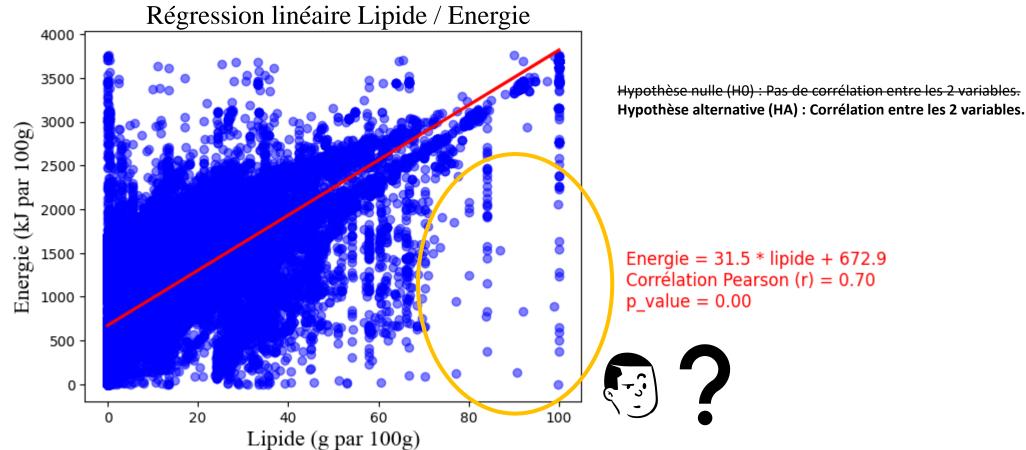
Energie = 31.5 * lipide + 672.9Corrélation Pearson (r) = 0.70

=> Il existe une corrélation positive entre la quantité de lipide et d'énergie (p-value < 0,05 ; r=0,70)









=> Il existe une corrélation positive entre la quantité de lipide et d'énergie (p-value < 0,05 ; r=0,70)













 χ^2

Hypothèse nulle (H0) : Pas de corrélation entre les 2 variables. Hypothèse alternative (HA) : Corrélation entre les 2 variables.







 χ^2

Hypothèse nulle (H0): Pas de corrélation entre les 2 variables. Hypothèse alternative (HA): Corrélation entre les 2 variables.

Nutri-score / catégorie pnns 2

```
Test du chi-deux :

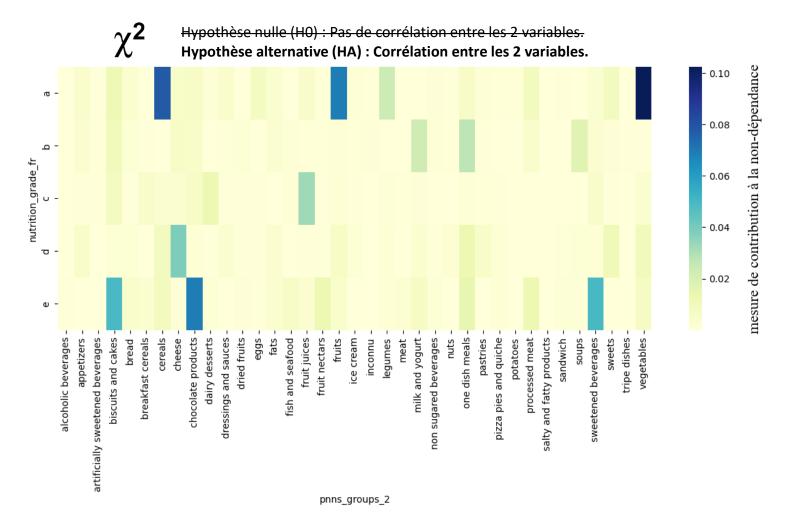
Chi² = 40894.46

p-value = 0.00
```





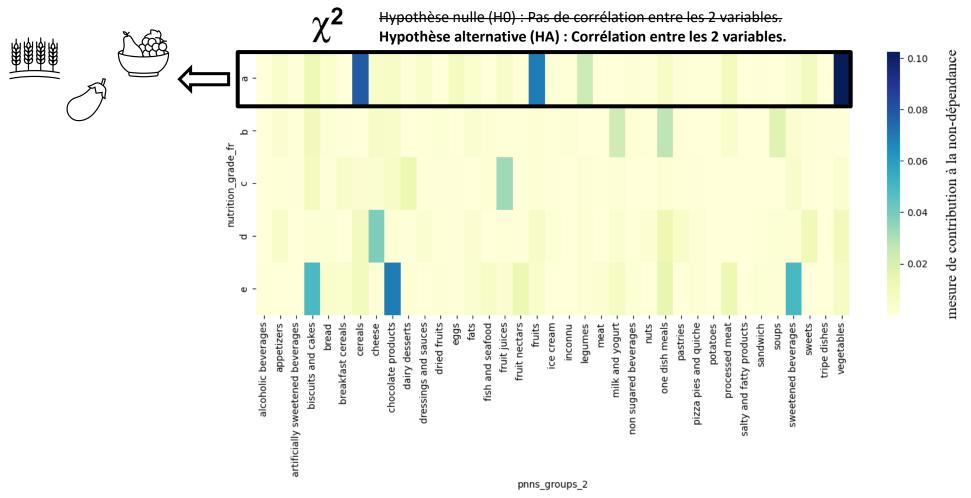








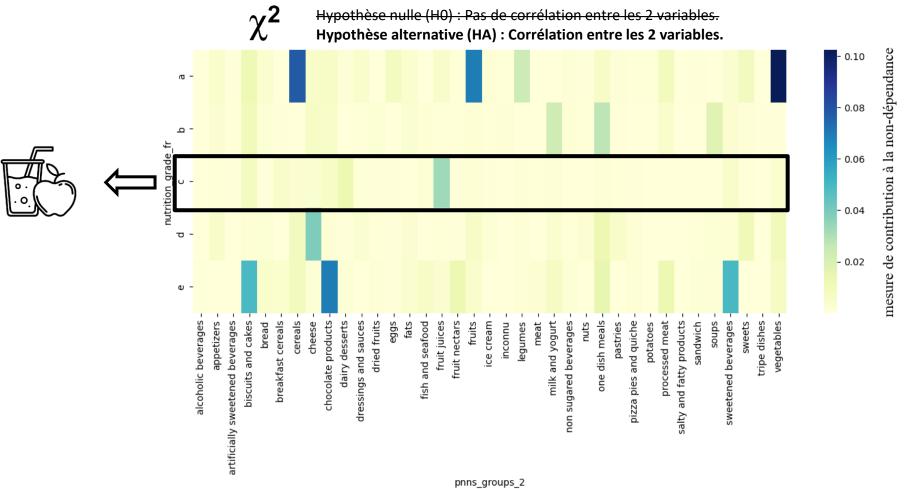








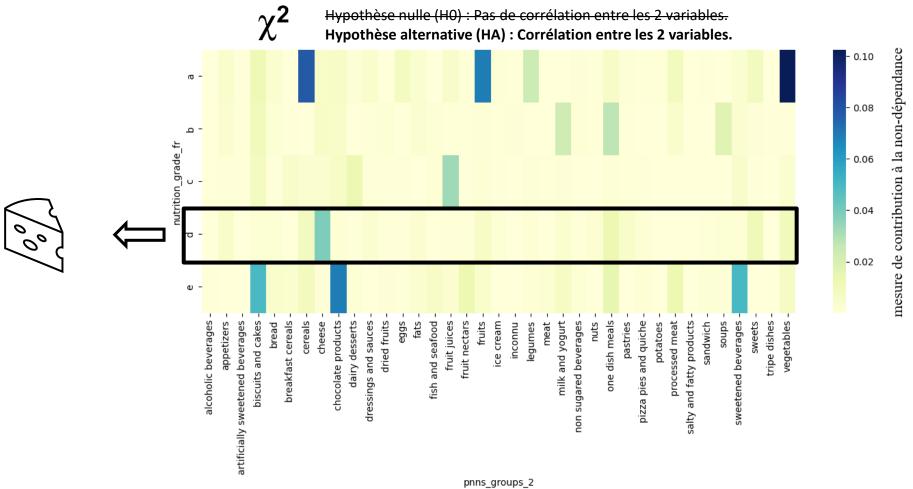








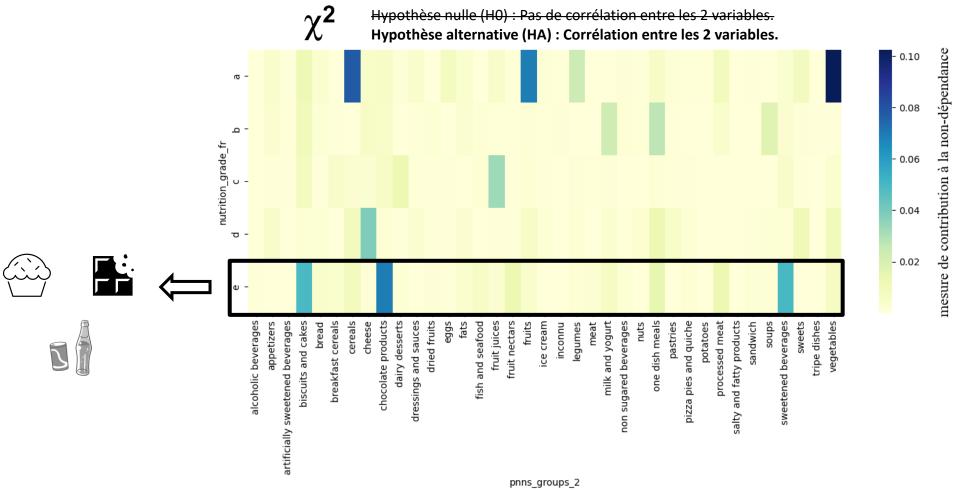


































Test de normalité des données => **Test de Shapiro-Wilk**



Hypothèse nulle (H0) : la population est distribuée normalement selon la loi gaussienne.

Hypothèse alternative (HA) : la population n'est pas distribuée normalement selon la loi gaussienne.













Test de normalité des données => Test de Shapiro-Wilk



Hypothèse nulle (H0) : la population est distribuée normalement selon la loi gaussienne.

Hypothèse alternative (HA) : la population n'est pas distribuée normalement selon la loi gaussienne.

	Column	SW-statistic	P-value
0	code	0.12436	0.0
1	additives_n	0.64575	0.0
2	ingredients_from_palm_oil_n	0.22780	0.0
3	ingredients_that_may_be_from_palm_oil_n	0.30616	0.0
4	energy_100g	0.94936	0.0
5	fat_100g	0.77444	0.0
6	saturated-fat_100g	0.64348	0.0
7	trans-fat_100g	0.00292	0.0
8	cholesterol_100g	0.00055	0.0
9	carbohydrates_100g	0.86016	0.0
10	sugars_100g	0.71868	0.0
11	fiber_100g	0.44373	0.0
12	proteins_100g	0.81852	0.0
13	salt_100g	0.18533	0.0
14	sodium_100g	0.17332	0.0
15	vitamin-a_100g	0.00113	0.0
16	vitamin-c_100g	0.00447	0.0
17	calcium_100g	0.00815	0.0
18	iron_100g	0.00087	0.0
19	nutrition-score-fr_100g	0.97473	0.0
20	fruits-vegetables-nuts_100g	0.73058	0.0













Test de normalité des données => **Test de Shapiro-Wilk**



Hypothèse nulle (H0) : la population est distribuée normalement selon la loi gaussienne.

Hypothèse alternative (HA) : la population n'est pas distribuée normalement selon la loi gaussienne.



Test non-paramétrique de Kruskall-Wallis



	Column	SW-statistic	P-value
0	code	0.12436	0.0
1	additives_n	0.64575	0.0
2	ingredients_from_palm_oil_n	0.22780	0.0
3	ingredients_that_may_be_from_palm_oil_n	0.30616	0.0
4	energy_100g	0.94936	0.0
5	fat_100g	0.77444	0.0
6	saturated-fat_100g	0.64348	0.0
7	trans-fat_100g	0.00292	0.0
8	cholesterol_100g	0.00055	0.0
9	carbohydrates_100g	0.86016	0.0
10	sugars_100g	0.71868	0.0
11	fiber_100g	0.44373	0.0
12	proteins_100g	0.81852	0.0
13	salt_100g	0.18533	0.0
14	sodium_100g	0.17332	0.0
15	vitamin-a_100g	0.00113	0.0
16	vitamin-c_100g	0.00447	0.0
17	calcium_100g	0.00815	0.0
18	iron_100g	0.00087	0.0
19	nutrition-score-fr_100g	0.97473	0.0
20	fruits-vegetables-nuts_100g	0.73058	0.0







Hypothèse nulle (H0) : la valeur de la variable qualitative n'influence pas les valeurs de la variable quantitative. Hypothèse alternative (HA) : la valeur de la variable qualitative influence les valeurs de la variable quantitative.

19/07/2024 Pierrick BERTHE – Projet 3





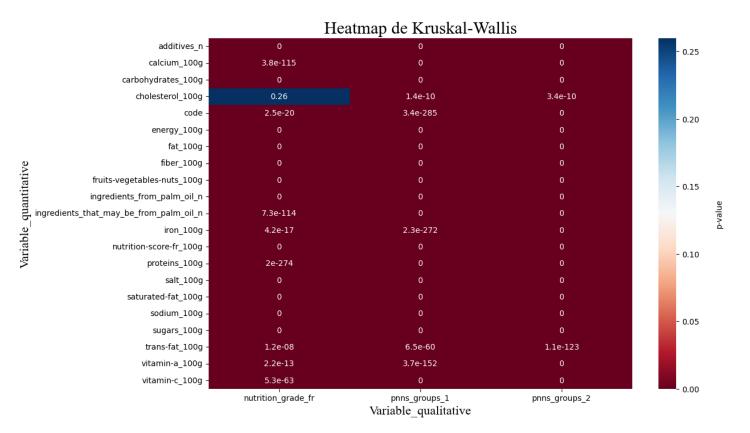








Hypothèse nulle (H0) : la valeur de la variable qualitative n'influence pas les valeurs de la variable quantitative. Hypothèse alternative (HA) : la valeur de la variable qualitative influence les valeurs de la variable quantitative.



=> Les valeurs des variables quantitatives sont influencées par les variables qualitatives relatives au Nutri-score et aux pnns des catégories d'aliment, à l'exception de la quantité de cholestérol qui n'est pas influencé par le Nutri-score.



Sommaire



- I Problématique
- II Présentation du jeu de données
- III Nettoyage des données
- IV Analyses univariées
- V Analyse multivariée
- VI Faisabilité du système d'auto-complétion
- VII RGPD
- VIII Conclusion





Voici les 5 grand principe RGPD (Règlement sur la Protection des Données Personnelles) :

- 1. Finalité
- 2. Pertinence
- 3. Durée limitée de conservation
- 4. Sécurité
- 5. Droits des personnes





Sommaire



- I Problématique
- II Présentation du jeu de données
- III Nettoyage des données
- IV Analyses univariées
- V Analyse multivariée
- VI Faisabilité du système d'auto-complétion
- VII RGPD
- VIII Conclusion





- Nettoyer le jeu de données 🗸
- Analyse univariée des variables importantes
- Analyse multivariée et résultats statistiques
- Conclusion sur la faisabilité du système d'auto-complétion
- Rappel RGPD 🗸









Faisabilité système d'auto-complétion:

- Corrélation données quantitatives
- Corrélation données qualitatives
- Influence des données qualitatives sur les données quantitatives



Limites:

- Données obsolètes (pas mis à jour depuis 2017)
- 30% des produits sont de catégorie « inconnu »
- Application de règle métier pour détecter des variables aberrantes (lipide / énergie)
- Mise à jour des Nutri-score (méthode de calcul 2023)



La création d'un système d'auto-complétion fonctionnel pour notre client "Santé Publique France" n'est pas encore possible avec ce jeu de données. Plusieurs travaux d'amélioration de sa qualité sont à prévoir encore en amont.

DPENCLASSROOMS

Merci pour votre attention

