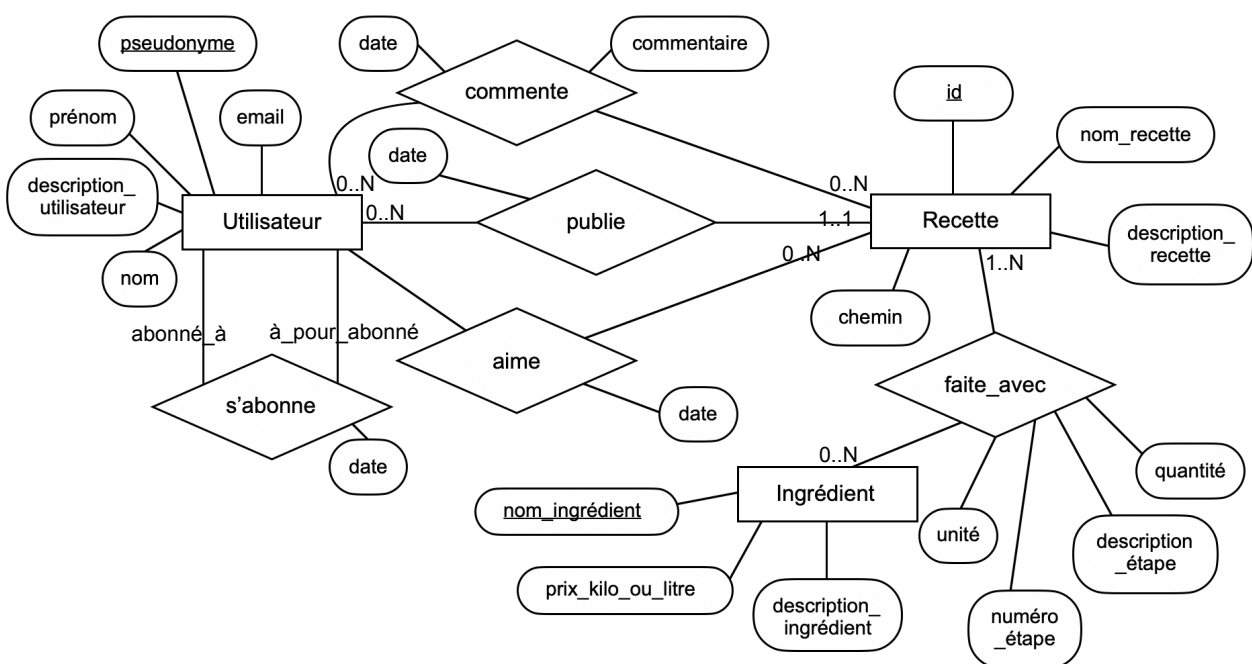


# Projet de base de données

## Partie 1:

Dans le cadre de notre projet de base de données, nous avons choisi de développer une base de données dédiée à la gestion d'un réseau social culinaire. Notre objectif est de créer une plateforme interactive où les utilisateurs pourront partager des photos de leurs recettes préférées, échanger des conseils culinaires et découvrir de nouvelles idées de plats. L'idée principale derrière cette application est de permettre aux amateurs de cuisine de tous niveaux de partager leurs compétences culinaires et d'apprendre les uns des autres. En offrant un espace convivial et collaboratif, notre application vise à encourager la créativité et l'expérimentation en cuisine. Dans ce rapport, nous présenterons en détail le cahier des charges de notre application, en commençant par la modélisation de notre problème en utilisant le modèle Entité/Association. Nous décrirons également les différentes contraintes d'intégrité que nous avons identifiées pour assurer le bon fonctionnement de notre base de données. Enfin, nous proposerons une transformation de notre modèle E/A vers le modèle relationnel, en fournissant une liste des relations avec leurs colonnes correspondantes.

L'application permettra à un utilisateur de publier des photos. Pinterest, Instagram, ou encore Facebook sont nos inspirations premières. Les photos seront proposées sur la page d'accueil, sur le profil des usagers, qui, une fois sélectionné proposera la recette de l'illustration partagée. Si la recette n'as pas de photo, le recette sera celle mis en avant. Mais nous pensons à l'expérience utilisateur et nous sommes persuadés qu'avoir une photo pour illustrer une recette est quelque chose de primordial. Les personnes pourront également commenter une recette pour donner leurs avis ou encore demander conseil. Les publications pourront également être aimées par les utilisateurs et chacun pourra s'abonner à ses chefs préférés pour pouvoir suivre leurs futures publications ! Chaque recette sera associée à ces ingrédients avec les instructions correspondantes qui permettront de réaliser des succulents petits plats !



Ce modèle contient 4 entités. Utilisateur est caractérisé par l'attribut pseudonyme correspond à son nom d'usage. Le nom, prénom et email servent à l'inscription et ne seront pas partagés, mais l'adresse mail peut servir à annoncer les nouvelles publications des personnes à laquelle l'utilisateur est abonné. La description\_utilisateur sert de présentation à l'utilisateur pour les personnes qui viendrait s'abonner. Chaque utilisateur s'abonne à un autre grâce à l'association s'abonne qui a comme attribut date. Grâce aux associations publie et aime qui on comme attributs date des recettes peuvent être mises en ligne et aimer par d'autres. Elles peuvent également être commenté grâce a commente qui a une date et bien évidemment un commentaire. Les photos sont stockées grâce a leurs chemin dans un fichier, là où elles seront stockées. Une recette a un id qui là définie, un nom\_recette comme titre et une description\_recette pour s'introduire. Les recettes sont faite\_avec des ingrédients, ses attributs sont description\_étape, numéro\_étape qui sont les instructions à suivre pour réaliser la recette. Unité et quantité sont les doses de chaque ingrédient à utiliser dans les étapes. Ingrédient est une entité dans laquelle se trouvent tous les noms des ingrédients définies par nom\_ingrédient ainsi que leurs descriptions et leurs prix au poids pour avoir une idée du prix total des ingrédients de la recette.

Attributs des tables :

- Utilisateur(pseudonyme (*clé primaire*): texte, prénom: texte, nom: texte, email (*non nul, avec un @ au milieu*): texte, description\_utilisateur: texte)
- Recette(id (*clé primaire*): nombre, pseudonyme (*clé étrangère*): texte, nom\_recette (*unique*): texte, date (*non nul*): date, description\_recette: texte)
- Ingrédient(nom\_ingrédient (*clé primaire*): texte, description\_ingrédient: texte, prix\_kilo\_ou\_litre (>0): flottant)
- commente(pseudonyme (*clé primaire, clé étrangère*): texte, id\_recette (*clé primaire, clé étrangère*): entier, date (*clé primaire*): date, commentaire (*clé primaire*): texte)
- aime (pseudonyme (*clé primaire, clé étrangère*): texte, id\_recette (*clé primaire, clé étrangère*): entier, date (*clé primaire*): date)
- faite\_avec(nom\_recette (*clé primaire, clé étrangère*): texte, numéro\_étape (*clé primaire, >0*): entier, description\_étape (*clé primaire*): texte, nom\_ingrédient: texte, unité: texte, quantité (>0): entier)
- s'abonne(pseudonyme (*clé primaire, clé étrangère*): texte, abonné\_à (*clé primaire, clé étrangère*): texte)

Clés étrangères :

Recette.pseudonyme REFERENCES Utilisateur.pseudonyme  
 commente.pseudonyme REFERENCES Utilisateur.pseudonyme  
 commente.id\_recette REFERENCES Recette.id  
 aime.pseudonyme REFERENCES Utilisateur.pseudonyme  
 aime.id\_recette REFERENCES Recette.id  
 faite\_avec.nom\_recette REFERENCES Recette.nom\_recette  
 s'abonne.pseudonyme REFERENCES Utilisateur.pseudonyme  
 s'abonne.abonné\_a REFERENCES Utilisateur.pseudonyme

Questions intéressante à poser :

- Les utilisateurs avec au moins 1 publication.
- Les utilisateurs qui ont posté le plus de 1 commentaire.
- Les utilisateurs qui ont aimé le plus de recettes.
- Les utilisateurs qui ont publié le plus grand nombre de photo.
- Les utilisateurs qui ont aimé une recette posté par quelqu'un qu'ils suivent.
- Les utilisateurs qui ont reçu le moins de commentaires sous leurs recettes/photos.
- Les utilisateurs qui sont abonnés à un utilisateur.
- Les abonnements d'un utilisateur.
- Le nom, prénom et pseudonyme des utilisateurs qui ont aimé une recette avec une variété de tomate.
- Les utilisateurs avec le plus d'abonnés.
- Le nom et prénom des utilisateurs qui ont publié une recette avec une variété de tomate.
- Les abonnées des utilisateurs qui ont publiés une recette avec de l'ail.
- Les recettes/photos d'un utilisateur.
- Les id des recettes publiées entre le 1er mars 2022 et le 1er mai 2022.
- Les ingrédients les plus cher par unité.
- Les recettes/photos ayant reçu un commentaire se finissant par un '!'.
- Les recettes/photos des abonnements d'un utilisateur.

Partie 2:

A/ Création du schéma de la base de données

Voici ci-dessous le script permettant la création de la base de donnée ainsi que leurs contrainte d'intégrité.

```
create table utilisateur(  
    nom      varchar(20),  
    prenom   varchar(20),  
    email     varchar(100) NOT NULL,  
    pseudonyme varchar(20),  
    description_utilisateur varchar(400),  
    primary key (pseudonyme),  
    constraint chk_email check (email like '%@%')  
);  
  
create table abonnement(  
    pseudonyme varchar(20),  
    abonne_a   varchar(20),  
    primary key (pseudonyme, abonne_a),  
    foreign key (pseudonyme) references utilisateur(pseudonyme),  
    foreign key (abonne_a) references utilisateur(pseudonyme)  
);  
  
create table recette(  
    id      number(3),  
    pseudonyme varchar(20) not null,  
    date_mise_en_ligne date not null,  
    nom_recette varchar(100) unique,  
    chemin_photo varchar(100),
```

```

description varchar(400),
primary key (id),
foreign key (pseudonyme) references utilisateur(pseudonyme)
);

```

```

create table ingredient(
  nom_ingredient varchar(50),
  description varchar(50),
  prix_kilo_ou_litre float,
  primary key (nom_ingredient),
  constraint chk_prix check (prix_kilo_ou_litre>=0)
);

```

```

create table faite_avec(
  nom_ingredient varchar(50),
  nom_recette varchar(100),
  numero_etape number(3),
  quantite number(3),
  unite varchar(20),
  description_etape varchar(600),
  primary key (nom_recette, numero_etape, description_etape),
  foreign key (nom_recette) references recette(nom_recette),
  constraint chk_quantite check (quantite>=0),
  constraint chk_etape check (numero_etape>0)
);

```

```

create table commentaire(
  pseudonyme varchar(20),
  id_recette number(3),
  date_mise_en_ligne date,
  commentaire varchar(600),
  primary key (pseudonyme, id_recette, date_mise_en_ligne, commentaire),
  foreign key (pseudonyme) references utilisateur(pseudonyme),
  foreign key (id_recette) references recette(id)
);

```

```

create table aime(
  pseudonyme varchar(20),
  id_recette number(3),
  date_mise_en_ligne date,
  primary key (pseudonyme, id_recette, date_mise_en_ligne),
  foreign key (pseudonyme) references utilisateur(pseudonyme),
  foreign key (id_recette) references recette(id)
);

```

B/ Jeu de donnée

Voici ci-dessous les tableaux de données que nous avons créer.

# Utilisateur

Nom	Prénom	Email	Pseudonyme	Description
Dulin	Monique	<a href="mailto:moniquedulin@jourrapide.com">moniquedulin@jourrapide.com</a>	Aptir1980	
Pomerleau	André	<a href="mailto:andrepomerleau@dayrep.com">andrepomerleau@dayrep.com</a>	Haverfice	
Thiériault	Leone	<a href="mailto:leonethiériault@teleworm.us">leonethiériault@teleworm.us</a>	Malactind	
D'Avis	Théophile	<a href="mailto:theophiledavis@dayrep.com">theophiledavis@dayrep.com</a>	Eveithe56	Théophile D'Avis, 24ans
Boulé	Zara	<a href="mailto:zaraboule@armyspy.com">zaraboule@armyspy.com</a>	Accoure	
Léveillé	Landers	<a href="mailto:landerslevelle@rhyta.com">landerslevelle@rhyta.com</a>	Owbet1963	Homme, couleur préféré: vert.
Godin	Holly	<a href="mailto:hollygodin@teleworm.us">hollygodin@teleworm.us</a>	Othoose56	67ans, tropical zodiac: Aquarius
Maheu	Victorine	<a href="mailto:victorinemaheu@teleworm.us">victorinemaheu@teleworm.us</a>	Riotied	<a href="http://LeftChat.fr">LeftChat.fr</a>
Lagacé	Porter	<a href="mailto:porterlagace@jourrapide.com">porterlagace@jourrapide.com</a>	Triated	Travail chez Nectars Matrix Design
Charlebois	Normand	<a href="mailto:normandcharlebois@rhyta.com">normandcharlebois@rhyta.com</a>	Wooduousted	Apple for ever
Boutot	Constance	<a href="mailto:constanceboutot@armyspy.com">constanceboutot@armyspy.com</a>	Carmseepan	
Casgrain	Aurore	<a href="mailto:aurorecasgrain@teleworm.us">aurorecasgrain@teleworm.us</a>	Hene1991	Cuisinière par passion
Lachapelle	Matthieu	<a href="mailto:matthieulachapelle@jourrapide.com">matthieulachapelle@jourrapide.com</a>	Bullithein	74 ans
Plante	Armina	<a href="mailto:arminaplante@rhyta.com">arminaplante@rhyta.com</a>	Wassible	
Huppé	Normand	<a href="mailto:huppenormand@jourrapide.com">huppenormand@jourrapide.com</a>	Formaded	76
Sicard	Garland	<a href="mailto:garlandsicard@dayrep.com">garlandsicard@dayrep.com</a>	Pround	Société: Tape World
Rivard	Octave	<a href="mailto:octaverivard@jourrapide.com">octaverivard@jourrapide.com</a>	Uniscomen	<a href="http://StartupStores.fr">StartupStores.fr</a>
Sauriol	Harbin	<a href="mailto:harbinsauriol@dayrep.com">harbinsauriol@dayrep.com</a>	Sonarmiss	
Édouard	Fifi	<a href="mailto:fifiedouard@rhyta.com">fifiedouard@rhyta.com</a>	Moste1964	Flight service specialist
Goddu	Iven	<a href="mailto:ivengoddu@rhyta.com">ivengoddu@rhyta.com</a>	Upoctin	Physical therapist
Carrière	Florus	<a href="mailto:floruscarriere@jourrapide.com">floruscarriere@jourrapide.com</a>	Bose1982	
Beaulieu	Olympia	<a href="mailto:olympiabeaulieu@rhyta.com">olympiabeaulieu@rhyta.com</a>	Fincureparl	<a href="http://ThemeTrip.fr">ThemeTrip.fr</a>
Chicoine	Joséphine	<a href="mailto:josephinechicoine@dayrep.com">josephinechicoine@dayrep.com</a>	Alky1995	
Lereau	Margaux	<a href="mailto:margauxlereau@armyspy.com">margauxlereau@armyspy.com</a>	Panytherry	
Chauvin	Clémence	<a href="mailto:clemencechauvin@rhyta.com">clemencechauvin@rhyta.com</a>	Nabing	Femme
Fluet	Benjamin	<a href="mailto:benjaminfluet@jourrapide.com">benjaminfluet@jourrapide.com</a>	Sweld1954	
Dupuis	Faustin	<a href="mailto:dupuisfaustin@armyspy.com">dupuisfaustin@armyspy.com</a>	Phrovis	
Ayot	Isaac	<a href="mailto:isaacayot@dayrep.com">isaacayot@dayrep.com</a>	Stropeten	Homme, 20 ans
Baril	Paverell	<a href="mailto:pacerellbaril@teleworm.us">pacerellbaril@teleworm.us</a>	Thervin	<a href="http://GamingCounty.fr">GamingCounty.fr</a>
Quiron	Pascaline	<a href="mailto:pascalinequiron@jourrapide.com">pascalinequiron@jourrapide.com</a>	Eard1982	12/11/82
Deniger	Avice	<a href="mailto:avidedeniger@jourrapide.com">avidedeniger@jourrapide.com</a>	Withild	<a href="http://DomainingBuzz.fr">DomainingBuzz.fr</a>
Grenier	Faye	<a href="mailto:fayegrenier@armyspy.com">fayegrenier@armyspy.com</a>	Allecomead	Scorpion
Cantin	Aimée	<a href="mailto:aimmecantin@armyspy.com">aimmecantin@armyspy.com</a>	Brible	Alpha Beta Corp
Paimboeuf	Warrane	<a href="mailto:warranepaimboeuf@armyspy.com">warranepaimboeuf@armyspy.com</a>	Witied	
Poisson	Manville	<a href="mailto:manvillepoisson@rhyta.com">manvillepoisson@rhyta.com</a>	Uposurs45	J'adore le poisson!
Bussière	Musette	<a href="mailto:musettebussière@rhyta.com">musettebussière@rhyta.com</a>	Conore	
Levasseur	Alexis	<a href="mailto:alexislevasseur@dayrep.com">alexislevasseur@dayrep.com</a>	Uplive	
Courtois	Patricia	<a href="mailto:patriciacourtois@jourrapide.com">patriciacourtois@jourrapide.com</a>	Therling	Compagnie : Realty Solution
Marois	Amélie	<a href="mailto:ameliamarois@rhyta.com">ameliamarois@rhyta.com</a>	Sonsise	28ans

## Abonnement

Pseudonyme	Abonné à
Aptir1980	Haverfice
Aptir1980	Accoure
Aptir1980	Owbet1963
Aptir1980	Othoose56
Aptir1980	Wooduousted
Aptir1980	Hene1991
Aptir1980	Bullithein
Aptir1980	Sonarmiss
Aptir1980	Nabing
Aptir1980	Thervin
Haverfice	Alky1995
Haverfice	Withild
Haverfice	Conore
Haverfice	Uplive
Malactind	Aptir1980
Malactind	Haverfice
Malactind	Accoure
Malactind	Owbet1963
Malactind	Othoose56
Malactind	Riotied
Malactind	Wooduousted
Malactind	Carmseepan
Eveithe56	Sonsise
Eveithe56	Therling
Eveithe56	Uplive
Eveithe56	Uposurs45
Eveithe56	Witied
Eveithe56	Bribble
Eveithe56	Allecomead
Eveithe56	Withild
Eveithe56	Eard1982
Eveithe56	Thervin

Pseudonyme	Abonné à
Accoure	Stropeten
Accoure	Sweld1954
Accoure	Nabing
Accoure	Alky1995
Owbet1963	Hene1991
Owbet1963	Carmseepan
Owbet1963	Wassible
Othoose56	Riotied
Othoose56	Owbet1963
Othoose56	Eveithe56
Othoose56	Haverfice
Othoose56	Stropeten
Riotied	Accoure
Riotied	Hene1991
Triated	Hene1991
Triated	Haverfice
Triated	Bose1982
Triated	Phrovis
Triated	Withild
Wooduousted	Formaded
Carmseepan	Nabing
Carmseepan	Stropeten
Carmseepan	Allecomead
Wassible	Fincureplarl
Wassible	Bribble
Wassible	Sonsise
Wassible	Uplive
Wassible	Therling
Wassible	Malactind
Formaded	Pround
Formaded	Uniscomen
Pround	Wassible
Uniscomen	Pround

Pseudonyme	Abonné à
Uniscomen	Wassible
Uniscomen	Sweld1954
Uniscomen	Phrovis
Uniscomen	Withild
Uniscomen	Bribble
Sonarmiss	Uniscomen
Sonarmiss	Panytherry
Moste1964	Conore
Moste1964	Therling
Moste1964	Eard1982
Upoctin	Moste1964
Bose1982	Bribble
Bose1982	Witied
Bose1982	Uposurs45
Bose1982	Uplive
Fincureplarl	Nabing
Alky1995	Panytherry
Alky1995	Owbet1963
Alky1995	Phrovis
Panytherry	Alky1995
Nabing	Alky1995
Nabing	Owbet1963
Nabing	Nabing
Nabing	Uplive
Sweld1954	Uplive
Phrovis	Fincureplarl
Phrovis	Sonarmiss
Stropeten	Sonarmiss
Thervin	Moste1964
Thervin	Uniscomen
Thervin	Hene1991
Thervin	Upoctin
Withild	Allecomead

Pseudonyme	Abonné à
Withild	Witied
Allecomead	Uplive
Bribble	Withild
Bribble	Stropeten
Bribble	Phrovis
Bribble	Nabing
Bribble	Panytherry
Bribble	Alky1995
Bribble	Upoctin
Bribble	Moste1964
Bribble	Uniscomen
Bribble	Formaded
Bribble	Wassible
Witied	Accoure
Witied	Malactind
Uposurs45	Conore
Uposurs45	Uplive
Uposurs45	Sonsise
Conore	Uposurs45
Uplive	Uposurs45
Uplive	Conore
Uplive	Witied
Uplive	Accoure
Uplive	Wassible
Sonsise	Uplive
Sonsise	Sweld1954
Sonsise	Wooduousted
Sonsise	Eveithe56
Sonsise	Accoure
Sonsise	Owbet1963
Sonsise	Othoose56
Sonsise	Malactind
Sonsise	Moste1964

## Commentaire

Pseudonyme	Id_recette	Date_de_mise_en_ligne	Commentaire
Conore	100	2022-01-08	Personnellement, j'ajoute 25% de patates et termine en liant avec crème fraîche et 4 ou 5 jaunes d'oeufs.
Witied	100	2022-01-10	Délicieuse ! La noix de muscade donne un parfum étonnant !
Bribble	103	2022-01-31	Délicieux, je le présente avec une petite salade (avec des noix) et surtout des pommes (le fruit). Un ami m'a suggéré de piquer le fromage (avec une seringue) au calva. Nous sommes en Normandie !
Stropeten	103	2022-01-31	J'aime bien
Thervin	103	2022-02-01	Je saupoudre d'ail et quelques cuillères à café de vin blanc sec.
Eard1982	103	2022-02-02	Attention prendre un camembert au lait cru, pour éviter le goût de "plâtre". Emballer le fromage dans de l'alu, le remettre dans la boîte et mettre sur les braises pendant un petit 20 min...
Withild	103	2022-02-09	Un délice, pratique quand on a des invités de dernière minute ou tout simplement pas envie de cuisiner :) Moi je le mets directement au four (pour plus de rapidité) puissance maxi en 5-10 minutes c'est réglé, j'ai un superbe camembert prêt à exploser! On l'ouvre et hop trempinette :) Hum....
Allecomead	103	2022-02-10	Très bon si on aime le camembert :)
Phrovis	103	2022-02-14	Bien s'assurer que le fond de la boîte est en peuplier et non pas en carton !!!!! Sinon fromage fondu rien de plus
Riotied	111	2022-04-15	Super bon et simple à réaliser ! Je recommande 100% la recette. A la place de la farine pour absorber le liquide de la viande, je fais un peu plus de pommes de terre et je mets une couche en dessous de ma viande, et une au dessus
Triated	111	2022-04-16	Vraiment superbe recette. Petit +, rajouter un peu de cumin dans la viande hachée, un peu de muscade dans la purée et un peu de chapelure pour le gratiné
Wooduusted	111	2022-04-20	Très bonne recette. Je n'ai pas mis de tomate et ai ajouté dans ma purée maison de la crème et de la noix de muscade. Je referai!



Pseudonyme	Id_recette	Date_de_mise_en_ligne	Commentaire
Carmseepan	111	2022-04-24	Bon, mais il s'agit plus d'une sauce bolo à la purée (pas de tomate dans le Hachis parmentier). Et 300g de purée de pommes de terre pour 4, ce n'est pas assez.
Hene1991	111	2022-04-24	Très moelleux, il faut juste à mon avis mettre plus de purée j'ai doublé la quantité
Bullithein	111	2022-04-26	Parfait, j'ai rajouté 2 merguez hachées pour parfumer la viande. Un délice.
Wassible	111	2022-04-27	Excellent, avec une purée maison, c'est encore mieux :)
Formaded	111	2022-04-29	Au lieu des tomates j'ai mis des carottes et c'est super bon
Aptir1980	111	2022-04-29	Excellente recette, facile à réaliser. J'ai simplement rajouté une échalote, de la ciboulette ainsi que de la muscade dans les pommes de terre. Puis, remplacé le beurre par de l'huile d'olive et le fromage râpé par de la chapelure. À refaire !
Haverfice	111	2022-04-30	C'est bon mais il faut au moins doubler la purée... ou même tripler!
Malactind	111	2022-05-01	Très bon mais pas assez de pommes de terre, 100 g par personne ça me paraît faible.
Uposurs45	107	2022-03-19	Petit conseil: faites bouillir de l'eau avec un peu de vinaigre. Plongez vos oeufs sortis du frigo une heure avant. A la reprise de l'ébullition, comptez 3 minutes, sortez vos oeufs et rincez-les à l'eau froide pour arrêter la cuisson.
Conore	107	2022-03-20	Il faut effectivement les retirer quand l'eau bout si on les a mis dans l'eau froide... 3 minutes c'est quand on les met dans l'eau bouillante.
Uplive	107	2022-03-23	Super... 25 ans que j'en avais plus mangé...
Therling	107	2022-03-25	Super
Sonsise	107	2022-03-26	Cool très cool très très cool
Withild	112	2022-05-02	Beaucoup trop salé, la proportion de sauce soja est délirante ! Je n'utilise pas de soja sucré, mais avec sauce soja normale, mettre 1 càs maximum, et ajouter si nécessaire. J'ai respecté la dose, c'était immangeable, beaucoup trop salé. Pour le reste, la recette est bonne, je réessaierai avec moins de soja.
Allecomead	112	2022-05-02	Je trouve la recette un peu trop sucrée à mon goût.

Pseudonyme	Id_recette	Date_de_mise_en_ligne	Commentaire
Brible	112	2022-05-05	Excellente recette. Moi je les fais cuire au four. C'est moins gras et aussi bon.
Witied	112	2022-05-08	Excellente recette, juste diminuer la sauce soja à 3 cuillères à soupe.
Uposurs45	112	2022-05-09	Attention diminuer le soja par 2 minimum
Stropeten	114	2022-05-03	Magnifique!
Sweld1954	119	2022-06-10	Ça a l'air excellent!
Phrovis	119	2022-06-12	Juste wow.

# Aime

Pseudonyme	Id_recette	date
Haverfice	100	2022-01-08
Malactind	100	2022-01-08
Eveithe56	100	2022-01-08
Accoure	100	2022-01-08
Owbet1963	100	2022-01-09
Othoose56	100	2022-01-09
Riotied	100	2022-01-09
Triated	100	2022-01-11
Wooduousted	100	2022-01-12
Carmseepan	100	2022-01-12
Hene1991	100	2022-01-12
Bullithein	100	2022-01-13
Eveithe56	101	2022-01-19
Accoure	101	2022-01-20
Owbet1963	101	2022-01-21
Othoose56	101	2022-01-21
Riotied	101	2022-01-21
Triated	101	2022-01-21
Wooduousted	101	2022-01-22
Carmseepan	101	2022-01-22
Hene1991	101	2022-01-22
Bullithein	101	2022-01-23
Aptir1980	103	2022-01-30
Haverfice	103	2022-01-30
Malactind	103	2022-01-30
Eveithe56	103	2022-01-30
Accoure	103	2022-01-31
Owbet1963	103	2022-02-01
Othoose56	103	2022-02-01
Riotied	103	2022-02-01
Triated	103	2022-02-01
Wooduousted	103	2022-02-02

Pseudonyme	Id_recette	date
Carmseepan	103	2022-02-02
Hene1991	103	2022-02-03
Bullithein	103	2022-02-04
Wassible	103	2022-02-04
Formaded	103	2022-02-04
Pround	103	2022-02-04
Uniscomen	103	2022-02-04
Panytherry	104	2022-02-12
Nabing	104	2022-02-13
Sweld1954	104	2022-02-14
Phrovis	104	2022-02-15
Stropeten	104	2022-02-16
Thervin	104	2022-02-17
Stropeten	105	2022-02-16
Panytherry	106	2022-03-01
Nabing	106	2022-03-02
Sweld1954	106	2022-03-03
Bullithein	107	2022-03-15
Wassible	107	2022-03-15
Formaded	107	2022-03-15
Pround	107	2022-03-15
Uniscomen	107	2022-03-16
Sonarmiss	107	2022-03-17
Moste1964	107	2022-03-17
Upoctin	107	2022-03-17
Bose1982	107	2022-03-17
Fincureplarl	107	2022-03-17
Alky1995	107	2022-03-18
Panytherry	107	2022-03-18
Nabing	107	2022-03-18
Sweld1954	107	2022-03-18
Phrovis	110	2022-04-02
Stropeten	110	2022-04-03

Pseudonyme	Id_recette	date
Thervin	110	2022-04-04
Eard1982	110	2022-04-05
Withild	110	2022-04-06
Allecomead	110	2022-04-06
Bribble	110	2022-04-06
Witied	110	2022-04-06
Uposurs45	110	2022-04-06
Conore	110	2022-04-07
Uplive	110	2022-04-08
Therling	110	2022-04-09
Sonsise	110	2022-04-10
Alky1995	110	2022-04-10
Othoose56	111	2022-04-12
Riotied	111	2022-04-13
Triated	111	2022-04-14
Wooduousted	111	2022-04-15
Carmseepan	111	2022-04-16
Hene1991	111	2022-04-17
Bullithein	111	2022-04-18
Wassible	111	2022-04-18
Formaded	111	2022-04-18
Pround	111	2022-04-18
Uniscomen	111	2022-04-19
Aptir1980	112	2022-04-25
Haverfice	112	2022-04-26
Malactind	112	2022-04-27
Eveithe56	112	2022-04-28
Accoure	112	2022-04-29
Owbet1963	112	2022-04-29
Othoose56	112	2022-04-29
Riotied	112	2022-04-29
Triated	112	2022-04-29
Wooduousted	112	2022-04-30

Pseudonyme	Id_recette	date
Carmseepan	112	2022-05-01
Hene1991	113	2022-04-26
Bullithein	118	2022-06-05
Wassible	118	2022-06-05
Formaded	119	2022-06-09
Pround	123	2022-07-19
Riotied	126	2022-08-07
Triated	128	2022-08-17
Wooduousted	128	2022-08-18
Carmseepan	129	2022-08-22
Hene1991	129	2022-08-22
Bullithein	129	2022-08-23
Wassible	129	2022-08-24

## Recette

Id	Pseudonyme	Date_mise_en_ligne	Nom_recette	Chemin_photo	Description
100	Aptir1980	2022-01-08	Soupe de potimarron	/dossier/photo/100	La soupe de potimarron est une soupe généralement liée préparée à partir d'une purée de potimarron.
101	Malactind	2022-01-19	Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel		Le financier est un biscuit moelleux qui se compose de blancs d'oeufs, de beurre noisette, de poudre d'amandes et de sucre.
102	Accoure	2022-01-26		/dossier/photo/102	
103	Alky1995	2022-01-30	Fondue de camembert		La fondue de camembert est probablement la plus facile (et certainement l'une des recettes les plus savoureuses) de fondue au fromage.
104	Alky1995	2022-02-12		/dossier/photo/104	
105	Wooduousted	2022-02-16		/dossier/photo/105	
106	Triated	2022-03-01		/dossier/photo/106	
107	Alky1995	2022-03-15	Oeufs à la coque		Un œuf à la coque ou œuf mollet au Canada est un œuf entier cuit dans sa coquille, de telle sorte que le blanc soit peu coagulé encore souple et le jaune coulant.
108	Malactind	2022-03-22		/dossier/photo/108	
109	Panytherry	2022-03-29		/dossier/photo/109	
110	Wassible	2022-04-02	Poulet au four simple et savoureux		Le bon poulet du dimanche qu'on aime :-) Aujourd'hui, on vous montre comment on prépare notre poulet rôti au four. Une recette simple et surtout sans âge !
111	Pround	2022-04-12	Hachis Parmentier		Le hachis Parmentier, ou hachis parmentier, est un plat à base de purée de pommes de terre et de viande de bœuf hachée.
112	Triated	2022-04-25	Samoussa rapide au boeuf		Découvrez la recette de Samoussa au boeuf à faire en 15 minutes. Hacher finement les oignons et l'ail et les faire revenir dans un peu d'huile.
113	Bullithein	2022-04-26		/dossier/photo/113	
114	Panytherry	2022-05-03		/dossier/photo/114	
115	Upoctin	2022-05-05		/dossier/photo/115	
116	Wassible	2022-05-10		/dossier/photo/116	
117	Hene1991	2022-05-29		/dossier/photo/117	
118	Malactind	2022-06-05		/dossier/photo/118	
119	Moste1964	2022-06-09		/dossier/photo/119	
120	Nabing	2022-06-15		/dossier/photo/120	
121	Nabing	2022-06-19		/dossier/photo/121	
122	Panytherry	2022-07-18		/dossier/photo/122	
123	Sonarmiss	2022-07-19		/dossier/photo/123	
124	Wooduousted	2022-07-25		/dossier/photo/124	
125	Carmseepan	2022-07-30		/dossier/photo/125	
126	Hene1991	2022-08-07		/dossier/photo/126	
127	Uniscomen	2022-08-09		/dossier/photo/127	
128	Fincureplarl	2022-08-17		/dossier/photo/128	
129	Pround	2022-08-22		/dossier/photo/129	

## Ingrédient

Nom_ingredient	Description_ingre dient	Prix_kilo_ou_litre
sel	Assaisonnement	1.00
potimarron	Légume	3.65
ail	Légume	4.00
eau	Liquide	0.004
Beurre	Matière grasse	7.55
Chocolat	Friandise	12.00
Amande en poudre	Céréale	12.00
Blanc d'oeuf	Protéine	4.20
Sucre	Assaisonnement	1.30
camembert dans une boîte en bois	Fromage	20.00
Oeuf	Protéine	4.20
Vinaigre	Liquide	0.80
Pain	Céréale	3.60
Poivre	Assaisonnement	14.50
Gros sel	Assaisonnement	1.00
Feuille de laurier	Assaisonnement	20.00
Tomate cerise	Fruit	6.00
Oignon	Légume	2.00
Poulet fermier	Protéine	10.00
Jus de citron	Liquide	5.50
Bouillon de volaille	Liquide	20.00
Parmesan	Fromage	28.00
Jaune d'oeuf	Protéine	4.20
Herbes de Provence	Assaisonnement	30.00
Viande hachée	Protéine	18.90
Purée	Légume	4.59
Farine	Céréale	0.56
Fromage rapé	Fromage	10.00
Tomate	Fruit	4.99
Huile de friture	Matière grasse	4.00

Nom_ingredient	Description_ingre dient	Prix_kilo_ou_litre
Huile d'olive	Matière grasse	22.90
Gingembre en poudre	Assaisonnement	12.90
Curry	Assaisonnement	13.50
Carotte	Légume	0.66
Feuille de brick	Autre	9.17
Boeuf haché	Protéine	16.48
Sauce soja	Sauce	8.00

Faite avec

Nom_ingredient	Nom_recette	Numéro_étape	Quantité	Unité	Description_étape
potimarron	Soupe de potimarron	1	1	Kg	Couper le potimarron en morceau après avoir enlevé les pépin, mais dans l'avoir éplucher.
potimarron	Soupe de potimarron	2	1	Kg	Le mettre dans une casserole.
Eau	Soupe de potimarron	3	0		Recouvrir d'eau sans dépasser la hauteur du potimarron et faire cuire à basse température.
Ail	Soupe de potimarron	4	2	Gousse	Écrasé l'ail et l'ajouter en fin de cuisson.
Sel	Soupe de potimarron	5	0		Ajouter en fin de cuisson.
	Soupe de potimarron	6	0		Mixer le tout.
	Soupe de potimarron	7	0		Servir chaud.
	Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel	1	0		Préchauffez votre four à 160°C en mode traditionnel.
Chocolat	Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel	2	1	Tablette	Mettre le chocolat dans un récipient.
Beurre	Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel	3	80	G	Faire fondre le beurre avec le chocolat.
Sucre	Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel	4	40	G	Ajouter le sucre.
Amande en poudre	Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel	5	100	G	Ajouter la poudre d'amande.
Blancs d'oeuf	Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel	6	3		Ajouter les blancs d'oeuf.
	Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel	7	0		Faites cuire 15 minutes. Laissez bien refroidir avant de démouler.
camembert dans une boîte en bois	Fondue de camembert	1	1		Il vous suffit d'oter l'emballage du camembert et de remettre celui-ci dans sa boîte en bois en otant le couvercle (côté étiquette).
camembert dans une boîte en bois	Fondue de camembert	2	1		En été : Deposer le tout sur votre grill de barbecue... (sans flammes).
camembert dans une boîte en bois	Fondue de camembert	3	1		En hiver : Le déposer sur une plaque électrique position MINIMUM (1)...
	Fondue de camembert	4	0		Tout doucement, regarder votre camembert gonfler jusqu'à ce qu'il vous semble prêt à éclater.
	Fondue de camembert	5	0		A la pointe d'un couteau tailler sur le dessus une croix.
	Fondue de camembert	6	0		Ouvrez et trempez y des morceaux de pains ou de pommes de terre (cuites au préalable).
Oeuf	Oeufs à la coque	1	0		Pour réussir vos oeufs à la coque, suivez les 5 conseils suivants : Choisissez des oeufs extra frais et de taille similaire pour une cuisson homogène Sortez-les du réfrigérateur 1 heure avant de les cuire pour qu'ils soient à température ambiante
Eau	Oeufs à la coque	2	0		Mettre de l'eau à chauffer.
Oeuf	Oeufs à la coque	3	0		Lorsque l'eau bout, plonger les oeufs dedans avec une cuillère et compter 3 minutes de cuisson avant de les sortir de l'eau.
Vinaigre	Oeufs à la coque	4	0		Ajoutez un filet de vinaigre ou de jus de citron dans l'eau de cuisson afin d'éviter que l'oeuf se dilue dans l'eau si d'aventure la coquille se fêle
	Oeufs à la coque	5	0		Si vous ne les dégustez pas immédiatement, conservez-les dans une eau à 60°C.
Pain	Oeufs à la coque	6	0		Accompagnez de mouillettes de pain.
Sel	Oeufs à la coque	7	0		Puis salez légèrement, succès garanti !
	Poulet au four simple et savoureux	1	0		Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6).
Poulet fermier	Poulet au four simple et savoureux	2	2	Kg	Prenez le poulet.
Ail	Poulet au four simple et savoureux	3	2	Gousse	Placer les a l'intérieurs du poulet.
Feuille de laurier	Poulet au four simple et savoureux	4	1		Placer les a l'intérieurs du poulet.
Bouillon de volaille	Poulet au four simple et savoureux	5	1		Le mettre dans un récipient.

Nom_ingredient	Nom_recette	Numéro_étape	Quantité	Unité	Description_étape
Jus de citron	Poulet au four simple et savoureux	6	0		Mélanger le avec le bouillon.
Poulet fermier	Poulet au four simple et savoureux	7	2	Kg	Arroser copieusement le poulet et verser le reste du jus dans le plat.
Sel	Poulet au four simple et savoureux	8	0		Saupoudrer le gros sel sur le poulet.
Poulet fermier	Poulet au four simple et savoureux	9	2	Kg	Placer le poulet dans le plat.
Oignon	Poulet au four simple et savoureux	10	2		Ajouter les oignons couper en 4 dans le plat avec le poulet.
Tomate cerise	Poulet au four simple et savoureux	11	1	Poignée	Ajouter aussi les tomates cerises.
	Poulet au four simple et savoureux	12	0		Placer le poulet au four durant environ 1 heure 40 à 200°C. (Au bout de 20 min de cuisson, retourner le poulet et laisser cuire 20 min, puis le replacer à l'endroit pour la suite de la cuisson)
	Poulet au four simple et savoureux	13	0		Attention : Arroser le poulet avec son jus le plus souvent possible durant la cuisson (ajouter de l'eau si nécessaire). Le poulet n'en sera que plus moelleux !
	Poulet au four simple et savoureux	14	0		Récupérer le jus à la fin de la cuisson, avec les tomates et les oignons, dans un bol, et placer sur la table, avec une belle salade verte et une poêlée de pommes de terres nouvelles.
Oignon	Hachis Parmentier	1	2		Hacher les oignons.
Ail	Hachis Parmentier	2	2	Gousse	Hacher l'ail.
Beurre	Hachis Parmentier	3	30	G	Les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Tomate	Hachis Parmentier	4	2		Ajouter les tomates coupées en dés.
Viande hachée	Hachis Parmentier	5	400	G	Ajouter la viande hachée.
Farine	Hachis Parmentier	6	1	Cuillère à soupe	Ajouter la farine.
Sel	Hachis Parmentier	7	0		Ajouter du sel.
Poivre	Hachis Parmentier	8	0		Ajouter du poivre.
H e r b e s d e provenance	Hachis Parmentier	9	1	Pincée	Ajouter les herbes de provenance.
	Hachis Parmentier	10	0		Quand tout est cuit, couper le feu.
Jaune d'oeuf	Hachis Parmentier	11	1		Ajouter le jaune d'oeuf.
Parmesan	Hachis Parmentier	12	30	G	Ajouter un peu de parmesan.
	Hachis Parmentier	13	0		Bien mélanger.
	Hachis Parmentier	14	0		Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
	Hachis Parmentier	15	0		Étaler au fond du plat à gratin.
purée	Hachis Parmentier	16	0		Préparer la purée. L'étaler au dessus de la viande.
Fromage rapé	Hachis Parmentier	17	0		Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner.
Huile d'olive	Samoussa rapide au boeuf	1	0		Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu vif.
Oignon	Samoussa rapide au boeuf	2	1		Faire revenir l'oignon.
Ail	Samoussa rapide au boeuf	3	1		Faire revenir l'ail avec l'oignon.
Carotte	Samoussa rapide au boeuf	4	1		Haché la carotte et la faire revenir avec l'oignon et l'ail.
Boeuf haché	Samoussa rapide au boeuf	5	250	G	Ajouter la viande de bœuf et laisser dorer un peu.
Curry	Samoussa rapide au boeuf	6	2	Cuillère à café	Ajouter le curry.
Gingembre	Samoussa rapide au boeuf	7	1	Cuillère à café	Ajouter le gingembre.
Sauce soja	Samoussa rapide au boeuf	8	5	Cuillère à soupe	Puis la sauce soja.
	Samoussa rapide au boeuf	9	0		Bien mélanger et laisser cuire à feu doux 2 à 3 min.
	Samoussa rapide au boeuf	10	0		Répartir la farce dans les feuilles de brick (2 samoussas par feuille) et procéder au pliage (souvent expliqué sur les paquets de feuilles de brick).
Jaune d'oeuf	Samoussa rapide au boeuf	11	1		Coller le dernier revers avec un jaune d'œuf.
Huile à friture	Samoussa rapide au boeuf	12	0		Faire cuire dans un fond d'huile de friture, 2 min de chaque côté.



Nom_ingredient	Nom_recette	Numéro_étape	Quantité	Unité	Description_étape
	Samoussa rapide au boeuf	13	0		En fin de cuisson, déposer les samoussas sur une assiette avec du papier absorbant afin de retirer l'excès d'huile de cuisson. Bon appétit !

Comme notre projet est un réseaux social, nous avons décidé de mettre le maximum de données dans les utilisateurs et les interactions entre personnes. C'est à dire, les commentaires, et les j'aimes ont vraiment beaucoup de donnée ce qui fais en sorte que nos requêtes on beaucoup de résultats. De plus, nous avons fais en sorte que les recettes publié ne sois pas que des recettes. Nous savons que les gens sur les réseaux sociaux mettent plus souvent des photos qu'autres chose, donc nous avons mis environ 15% d'utilisateur publiant des recette et beaucoup de photo. Nous avons essayé de représenter ma réalité, beaucoup de personne aime et commente mais beaucoup moins publie des choses. Nous avons essayé de diversifié aussi nos ingrédients et donc nos recettes pour ne pas avoir des données similaire qui serais redondante. Cela nous permet d'avoir plein de requête différente allant de la liste des utilisateurs qui on publié une recette à la recette ayant le plus d'ingrédients qui la compose.

Voici ci-dessous les requêtes d'insertion dans les tables.

```

insert into utilisateur values ('Dulin', 'Monique', 'moniquedulin@jourrapide.com', 'Aptir1980', '');
insert into utilisateur values ('Pomerleau', 'André', 'andrepomerleau@dayrep.com', 'Haverfice', '');
insert into utilisateur values ('Thiériauld', 'Leone', 'leonethiériauld@teleworm.us', 'Malactind', '');
insert into utilisateur values ('D"Avis', 'Théophile', 'theophiledavis@dayrep.com', 'Eveithe56', 'Théophile D"Avis, 24ans');
insert into utilisateur values ('Boulé', 'Zara', 'zaraboule@armyspy.com', 'Accoure', '');
insert into utilisateur values ('Léveillé', 'Landers', 'landerslevelle@rhyta.com', 'Owbet1963', 'Homme, couleur préféré: vert. ');
insert into utilisateur values ('Godin', 'Holly', 'hollygodin@teleworm.us', 'Othoose56', '67ans, tropical zodiac: Aquarius');
insert into utilisateur values ('Maheu', 'Victorine', 'victorinemaheu@teleworm.us', 'Riotied', 'LeftChat.fr');
insert into utilisateur values ('Lagacé', 'Porter', 'porterlagace@jourrapide.com', 'Triated', 'Travail chez Nectars Matrix Design');
insert into utilisateur values ('Charlebois', 'Normand', 'normandcharlebois@rhyta.com', 'Wooduosted', 'Apple for ever');
insert into utilisateur values ('Boutot', 'Constance', 'constanceboutot@armyspy.com', 'Carmseepan', '');
insert into utilisateur values ('Casgrain', 'Aurore', 'aurorecasgrain@teleworm.us', 'Hene1991', 'Cuisinière par passion');
insert into utilisateur values ('Lachapelle', 'Matthieu', 'matthieulachapelle@jourrapide.com', 'Bullithein', '74 ans');
insert into utilisateur values ('Plante', 'Armina', 'aminaplante@rhyta.com', 'Wassible', '');
insert into utilisateur values ('Huppé', 'Normand', 'huppenormand@jourrapide.com', 'Formaded', '76');
insert into utilisateur values ('Sicard', 'Garland', 'garlandsicard@dayrep.com', 'Pround', 'Société: Tape World');
insert into utilisateur values ('Rivard', 'Octave', 'octaverivard@jourrapide.com', 'Uniscomen', 'StartupStores.fr');
insert into utilisateur values ('Sauriol', 'Harbin', 'harbinsauriol@dayrep.com', 'Sonarmiss', '');
insert into utilisateur values ('Édouard', 'Fifi', 'fifiedouard@rhyta.com', 'Moste1964', 'Flight service specialist');
insert into utilisateur values ('Goddu', 'Iven', 'ivengoddu@rhyta.com', 'Upoctin', 'Physical therapist');
insert into utilisateur values ('Carrière', 'Florus', 'floruscarriere@jourrapide.com', 'Bose1982', '');
insert into utilisateur values ('Beaulieu', 'Olympia', 'olympiabeaulieu@rhyta.com', 'Fincureplarl', 'ThemeTrip.fr');
insert into utilisateur values ('Chicoine', 'Joséphine', 'josephinechicoine@dayrep.com', 'Alky1995', '');
insert into utilisateur values ('Lereau', 'Margaux', 'margauxlereau@armyspy.com', 'Panytherry', '');
insert into utilisateur values ('Chauvin', 'Clémence', 'clemencechauvin@rhyta.com', 'Nabing', 'Femme');
insert into utilisateur values ('Fluet', 'Benjamin', 'benjaminfluet@jourrapide.com', 'Sweld1954', '');
insert into utilisateur values ('Dupuis', 'Faustin', 'dupuisfaustin@armyspy.com', 'Phrovis', '');
insert into utilisateur values ('Ayot', 'Isaac', 'isaacayot@dayrep.com', 'Stropeten', 'Homme, 20 ans');
insert into utilisateur values ('Baril', 'Paverell', 'pacerellbaril@teleworm.us', 'Thervin', 'GamingCounty.fr');
insert into utilisateur values ('Quiron', 'Pascaline', 'pascalinequiron@jourrapide.com', 'Eard1982', '12/11/82');
insert into utilisateur values ('Deniger', 'Avice', 'avidedeniger@jourrapide.com', 'Withild', 'DomainingBuzz.fr');
insert into utilisateur values ('Grenier', 'Faye', 'fayegrenier@armyspy.com', 'Allecomead', 'Scorpion');
insert into utilisateur values ('Cantin', 'Aimée', 'aimmecantin@armyspy.com', 'Bribble', 'Alpha Beta Corp');
insert into utilisateur values ('Paimboeuf', 'Warrane', 'warranepaimboeuf@armyspy.com', 'Witied', '');

```

```

insert into utilisateur values ('Poisson', 'Manville', 'manvillepoisson@rhyta.com', 'Uposurs45', 'J"adore le poisson!');
insert into utilisateur values ('Bussière', 'Musette', 'musettebussière@rhyta.com', 'Conore', '');
insert into utilisateur values ('Levasseur', 'Alexis', 'alexislevasseur@dayrep.com', 'Uplive', '');
insert into utilisateur values ('Courtois', 'Patricia', 'patriciacourtois@jourrapide.com', 'Therling', 'Compagnie : Realty
Solution');
insert into utilisateur values ('Marois', 'Amélie', 'ameliamarois@rhyta.com', 'Sonsise', '28ans');

```

```

insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Haverfice');
insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Accoure');
insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Owbet1963');
insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Othoose56');
insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Wooduousted');
insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Hene1991');
insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Bullithein');
insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Sonarmiss');
insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Nabing');
insert into abonnement values ('Aptir1980', 'Thervin');
insert into abonnement values ('Haverfice', 'Alky1995');
insert into abonnement values ('Haverfice', 'Withild');
insert into abonnement values ('Haverfice', 'Conore');
insert into abonnement values ('Haverfice', 'Uplive');
insert into abonnement values ('Malactind', 'Aptir1980');
insert into abonnement values ('Malactind', 'Haverfice');
insert into abonnement values ('Malactind', 'Accoure');

```

```

insert into abonnement values ('Malactind', 'Owbet1963');
insert into abonnement values ('Malactind', 'Othoose56');
insert into abonnement values ('Malactind', 'Riotied');
insert into abonnement values ('Malactind', 'Wooduousted');
insert into abonnement values ('Malactind', 'Carmseepan');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Sonsise');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Therling');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Uplive');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Uposurs45');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Witied');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Bribble');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Allecomead');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Withild');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Eard1982');
insert into abonnement values ('Eveithe56', 'Thervin');
insert into abonnement values ('Accoure', 'Stropeten');
insert into abonnement values ('Accoure', 'Sweld1954');
insert into abonnement values ('Accoure', 'Nabing');
insert into abonnement values ('Accoure', 'Alky1995');
insert into abonnement values ('Owbet1963', 'Hene1991');
insert into abonnement values ('Owbet1963', 'Carmseepan');
insert into abonnement values ('Owbet1963', 'Wassible');
insert into abonnement values ('Othoose56', 'Riotied');
insert into abonnement values ('Othoose56', 'Owbet1963');
insert into abonnement values ('Othoose56', 'Eveithe56');
insert into abonnement values ('Othoose56', 'Haverfice');
insert into abonnement values ('Othoose56', 'Stropeten');
insert into abonnement values ('Riotied', 'Accoure');
insert into abonnement values ('Riotied', 'Hene1991');
insert into abonnement values ('Triated', 'Hene1991');
insert into abonnement values ('Triated', 'Haverfice');
insert into abonnement values ('Triated', 'Bose1982');
insert into abonnement values ('Triated', 'Phrovis');
insert into abonnement values ('Triated', 'Withild');
insert into abonnement values ('Wooduousted', 'Formaded');

```

insert into abonnement values ('Carmseepan', 'Nabing');  
 insert into abonnement values ('Carmseepan', 'Stropeten');  
 insert into abonnement values ('Carmseepan', 'Allecomead');  
 insert into abonnement values ('Wassible', 'Fincureplarl');  
 insert into abonnement values ('Wassible', 'Briple');  
 insert into abonnement values ('Wassible', 'Sonsise');  
 insert into abonnement values ('Wassible', 'Uplive');  
 insert into abonnement values ('Wassible', 'Therling');  
 insert into abonnement values ('Wassible', 'Malactind');  
 insert into abonnement values ('Formaded', 'Pround');  
 insert into abonnement values ('Formaded', 'Uniscomen');  
 insert into abonnement values ('Pround', 'Wassible');  
 insert into abonnement values ('Uniscomen', 'Pround');  
 insert into abonnement values ('Uniscomen', 'Wassible');  
 insert into abonnement values ('Uniscomen', 'Sweld1954');  
 insert into abonnement values ('Uniscomen', 'Phrovis');

insert into abonnement values ('Uniscomen', 'Withild');  
 insert into abonnement values ('Uniscomen', 'Briple');  
 insert into abonnement values ('Sonarmiss', 'Uniscomen');  
 insert into abonnement values ('Sonarmiss', 'Panytherry');  
 insert into abonnement values ('Moste1964', 'Conore');  
 insert into abonnement values ('Moste1964', 'Therling');  
 insert into abonnement values ('Moste1964', 'Eard1982');  
 insert into abonnement values ('Upoctin', 'Moste1964');  
 insert into abonnement values ('Bose1982', 'Briple');  
 insert into abonnement values ('Bose1982', 'Witied');  
 insert into abonnement values ('Bose1982', 'Uposurs45');  
 insert into abonnement values ('Bose1982', 'Uplive');  
 insert into abonnement values ('Fincureplarl', 'Nabing');  
 insert into abonnement values ('Alky1995', 'Panytherry');  
 insert into abonnement values ('Alky1995', 'Owbet1963');  
 insert into abonnement values ('Alky1995', 'Phrovis');  
 insert into abonnement values ('Panytherry', 'Alky1995');  
 insert into abonnement values ('Nabing', 'Alky1995');  
 insert into abonnement values ('Nabing', 'Owbet1963');  
 insert into abonnement values ('Nabing', 'Nabing');  
 insert into abonnement values ('Nabing', 'Uplive');  
 insert into abonnement values ('Sweld1954', 'Uplive');  
 insert into abonnement values ('Phrovis', 'Fincureplarl');  
 insert into abonnement values ('Phrovis', 'Sonarmiss');  
 insert into abonnement values ('Stropeten', 'Sonarmiss');  
 insert into abonnement values ('Thervin', 'Moste1964');  
 insert into abonnement values ('Thervin', 'Uniscomen');  
 insert into abonnement values ('Thervin', 'Hene1991');  
 insert into abonnement values ('Thervin', 'Upoctin');  
 insert into abonnement values ('Withild', 'Allecomead');  
 insert into abonnement values ('Withild', 'Witied');  
 insert into abonnement values ('Allecomead', 'Uplive');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Withild');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Stropeten');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Phrovis');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Nabing');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Panytherry');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Alky1995');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Upoctin');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Moste1964');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Uniscomen');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Formaded');  
 insert into abonnement values ('Briple', 'Wassible');

```

insert into abonnement values ('Witied', 'Accoure');
insert into abonnement values ('Witied', 'Malactind');
insert into abonnement values ('Uposurs45', 'Conore');
insert into abonnement values ('Uposurs45', 'Uplive');
insert into abonnement values ('Uposurs45', 'Sonsise');
insert into abonnement values ('Conore', 'Uposurs45');
insert into abonnement values ('Uplive', 'Uposurs45');
insert into abonnement values ('Uplive', 'Conore');
insert into abonnement values ('Uplive', 'Witied');
insert into abonnement values ('Uplive', 'Accoure');
insert into abonnement values ('Uplive', 'Wassible');
insert into abonnement values ('Sonsise', 'Uplive');
insert into abonnement values ('Sonsise', 'Sweld1954');
insert into abonnement values ('Sonsise', 'Wooduousted');
insert into abonnement values ('Sonsise', 'Eveithe56');
insert into abonnement values ('Sonsise', 'Accoure');
insert into abonnement values ('Sonsise', 'Owbet1963');
insert into abonnement values ('Sonsise', 'Othoose56');
insert into abonnement values ('Sonsise', 'Malactind');
insert into abonnement values ('Sonsise', 'Moste1964');

```

```

insert into recette values (100, 'Aptir1980', to_date('2022-01-08', 'yyyy-mm-dd'), 'Soupe de potimarron', '/dossier/photo/100', 'La soupe de potimarron est une soupe généralement liée préparée à partir d"une purée de potimarron.");
insert into recette values (101, 'Malactind', to_date('2022-01-19', 'yyyy-mm-dd'), 'Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel', "", 'Le financier est un biscuit moelleux qui se compose de blancs d"oeufs, de beurre noisette, de poudre d"amandes et de sucre. ');
insert into recette values (102, 'Accoure', to_date('2022-01-26', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/102', "");
insert into recette values (103, 'Alky1995', to_date('2022-01-30', 'yyyy-mm-dd'), 'Fondue de camembert', "", 'La fondue de camembert est probablement la plus facile (et certainement l"une des recettes les plus savoureuses) de fondue au fromage. ');
insert into recette values (104, 'Alky1995', to_date('2022-02-12', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/104', "");
insert into recette values (105, 'Wooduousted', to_date('2022-02-16', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/105', "");
insert into recette values (106, 'Triated', to_date('2022-03-01', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/106', "");
insert into recette values (107, 'Alky1995', to_date('2022-03-15', 'yyyy-mm-dd'), 'Oeufs à la coque', "", 'Un œuf à la coque ou œuf mollet au Canada est un œuf entier cuit dans sa coquille, de telle sorte que le blanc soit peu coagulé encore souple et le jaune coulant. ');
insert into recette values (108, 'Malactind', to_date('2022-03-22', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/108', "");
insert into recette values (109, 'Panytherry', to_date('2022-03-29', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/109', "");
insert into recette values (110, 'Wassible', to_date('2022-04-02', 'yyyy-mm-dd'), 'Poulet au four simple et savoureux', "", 'Le bon poulet du dimanche qu"on aime :- ) Aujourd"hui, on vous montre comment on prépare notre poulet rôti au four. Une recette simple et surtout sans âge ! ');
insert into recette values (111, 'Pround', to_date('2022-04-12', 'yyyy-mm-dd'), 'Hachis Parmentier', "", 'Le hachis Parmentier, ou hachis parmentier, est un plat à base de purée de pommes de terre et de viande de bœuf hachée. ');
insert into recette values (112, 'Triated', to_date('2022-04-25', 'yyyy-mm-dd'), 'Samoussa rapide au boeuf', "", 'Découvrez la recette de Samoussa au boeuf à faire en 15 minutes. Hacher finement les oignons et l"ail et les faire revenir dans un peu d"huile. ');
insert into recette values (113, 'Bullithein', to_date('2022-04-26', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/113', "");
insert into recette values (114, 'Panytherry', to_date('2022-05-03', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/114', "");
insert into recette values (115, 'Upoctin', to_date('2022-05-05', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/115', "");
insert into recette values (116, 'Wassible', to_date('2022-05-10', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/116', "");
insert into recette values (117, 'Hene1991', to_date('2022-05-29', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/117', "");
insert into recette values (118, 'Malactind', to_date('2022-06-05', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/118', "");
insert into recette values (119, 'Moste1964', to_date('2022-06-09', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/119', "");
insert into recette values (120, 'Nabing', to_date('2022-06-15', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/120', "");
insert into recette values (121, 'Nabing', to_date('2022-06-19', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/121', "");
insert into recette values (122, 'Panytherry', to_date('2022-07-18', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/122', "");
insert into recette values (123, 'Sonarmiss', to_date('2022-07-19', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/123', "");
insert into recette values (124, 'Wooduousted', to_date('2022-07-25', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/124', "");
insert into recette values (125, 'Carmseepan', to_date('2022-07-30', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/125', "");
insert into recette values (126, 'Hene1991', to_date('2022-08-07', 'yyyy-mm-dd'), "", '/dossier/photo/126', "");

```

```

insert into recette values (127, 'Uniscomen', to_date('2022-08-09', 'yyyy-mm-dd'), '', '/dossier/photo/127', '');
insert into recette values (128, 'Fincureplar', to_date('2022-08-17', 'yyyy-mm-dd'), '', '/dossier/photo/128', '');
insert into recette values (129, 'Proud', to_date('2022-08-22', 'yyyy-mm-dd'), '', '/dossier/photo/129', '');

```

```

insert into ingredient values ('sel', 'Assaisonnement', 1.00);
insert into ingredient values ('potimarron', 'Légume', 3.65);
insert into ingredient values ('ail', 'Légume', 4.00);
insert into ingredient values ('eau', 'Liquide', 0.004);
insert into ingredient values ('beurre', 'Matière grasse', 7.55);
insert into ingredient values ('chocolat', 'Friandise', 12.00);
insert into ingredient values ('amande en poudre', 'Céréale', 12.00);
insert into ingredient values ('blanc d"oeuf', 'Protéine', 4.20);
insert into ingredient values ('sucre', 'Assaisonnement', 1.30);
insert into ingredient values ('camembert dans une boîte en bois', 'Fromage', 20.00);
insert into ingredient values ('oeuf', 'Protéine', 4.20);
insert into ingredient values ('vinaigre', 'Liquide', 0.80);
insert into ingredient values ('pain', 'Céréale', 3.60);
insert into ingredient values ('poivre', 'Assaisonnement', 14.50);
insert into ingredient values ('gros sel', 'Assaisonnement', 1.00);
insert into ingredient values ('feuille de laurier', 'Assaisonnement', 20.00);
insert into ingredient values ('tomate cerise', 'Fruit', 6.00);
insert into ingredient values ('oignon', 'Légume', 2.00);
insert into ingredient values ('poulet fermier', 'Protéine', 10.00);
insert into ingredient values ('jus de citron', 'Liquide', 5.50);
insert into ingredient values ('bouillon de volaille', 'Liquide', 20.00);
insert into ingredient values ('parmesan', 'Fromage', 28.00);

```

```

insert into ingredient values ('jaune d"oeuf', 'Protéine', 4.20);
insert into ingredient values ('herbes de Provence', 'Assaisonnement', 30.00);
insert into ingredient values ('viande hachée', 'Protéine', 18.90);
insert into ingredient values ('purée', 'Légume', 4.59);
insert into ingredient values ('farine', 'Céréale', 0.56);
insert into ingredient values ('fromage rapé', 'Fromage', 10.00);
insert into ingredient values ('tomate', 'Fruit', 4.99);
insert into ingredient values ('huile de friture', 'Matière grasse', 4.00);
insert into ingredient values ('huile d"olive', 'Matière grasse', 22.90);
insert into ingredient values ('gingembre en poudre', 'Assaisonnement', 12.90);
insert into ingredient values ('curry', 'Assaisonnement', 13.50);
insert into ingredient values ('carotte', 'Légume', 0.66);
insert into ingredient values ('feuille de brick', 'Autre', 9.17);
insert into ingredient values ('boeuf haché', 'Protéine', 16.48);
insert into ingredient values ('sauce soja', 'Sauce', 8.00);

```

```

insert into faite_avec values ('potimarron', 'Soupe de potimarron', 1, 1, 'Kg', 'Couper le potimarron en morceau après avoir enlevé les pépin, mais dans l"avoir éplucher.');
```

```

insert into faite_avec values ('potimarron', 'Soupe de potimarron', 2, 1, 'Kg', 'Le mettre dans une casserole.');
```

```

insert into faite_avec values ('eau', 'Soupe de potimarron', 3, 0, '', 'Recouvrir d"eau sans dépasser la hauteur du potimarron et faire cuire à basse température.');
```

```

insert into faite_avec values ('ail', 'Soupe de potimarron', 4, 2, 'Gousse', 'Écrasé l"ail et l"ajouter en fin de cuisson.');
```

```

insert into faite_avec values ('sel', 'Soupe de potimarron', 5, 0, '', 'Ajouter en fin de cuisson.');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Soupe de potimarron', 6, 0, '', 'Mixer le tout.');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Soupe de potimarron', 7, 0, '', 'Servir chaud.');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel', 1, 0, '', 'Préchauffez votre four à 160°C en mode traditionnel.');
```

```

insert into faite_avec values ('chocolat', 'Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel', 2, 1, 'Tablette', 'Mettre le chocolat dans un récipient.');
```

```

insert into faite_avec values ('beurre', 'Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel', 3, 80, 'G', 'Faire fondre le beurre avec le chocolat.');
```

```

insert into faite_avec values ('sucre', 'Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel', 4, 40, 'G', 'Ajouter le sucre.');
```

insert into faite\_avec values ('amande en poudre', 'Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel', 5, 100, 'G', 'Ajouter la poudre d'amande.');

insert into faite\_avec values ('blancs d'oeuf', 'Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel', 6, 3, '', 'Ajouter les blancs d'oeuf.');

insert into faite\_avec values ('', 'Financiers chocolat Nestlé Dessert caramel', 7, 0, '', 'Faites cuire 15 minutes. Laissez bien refroidir avant de démouler.');

insert into faite\_avec values ('camembert dans une boîte en bois', 'Fondue de camembert', 1, 1, '', 'Il vous suffit d'oter l'emballage du camembert et de remettre celui-ci dans sa boîte en bois en otant le couvercle (côté étiquette).');

insert into faite\_avec values ('camembert dans une boîte en bois', 'Fondue de camembert', 2, 1, '', 'En été : Deposer le tout sur votre grill de barbecue... (sans flammes).');

insert into faite\_avec values ('camembert dans une boîte en bois', 'Fondue de camembert', 3, 1, '', 'En hiver : Le déposer sur une plaque électrique position MINIMUM (1)...');

insert into faite\_avec values ('', 'Fondue de camembert', 4, 0, '', 'Tout doucement, regarder votre camembert gonfler jusqu'à ce qu'il vous semble pret à éclater.');

insert into faite\_avec values ('', 'Fondue de camembert', 5, 0, '', 'A la pointe d'un couteau tailler sur le dessus une croix.');

insert into faite\_avec values ('', 'Fondue de camembert', 6, 0, '', 'Ouvrez et trempez y des morceaux de pains ou de pommes de terre (cuites au préalable).');

insert into faite\_avec values ('oeuf', 'Oeufs à la coque', 1, 0, '', 'Pour réussir vos oeufs à la coque, suivez les 5 conseils suivants : Choisissez des oeufs extra frais et de taille similaire pour une cuisson homogène Sortez-les du réfrigérateur 1 heure avant de les cuire pour qu'ils soient à température ambiante');

insert into faite\_avec values ('eau ', 'Oeufs à la coque', 2, 0, '', 'Mettre de l'eau à chauffer.');

insert into faite\_avec values ('oeuf', 'Oeufs à la coque', 3, 0, '', 'Lorsque l'eau bout, plonger les oeufs dedans avec une cuillère et compter 3 minutes de cuisson avant de les sortir de l'eau.');

insert into faite\_avec values ('vinaigre', 'Oeufs à la coque', 4, 0, '', 'Ajoutez un filet de vinaigre ou de jus de citron dans l'eau de cuisson afin d'éviter que l'oeuf se dilue dans l'eau si d'aventure la coquille se fêle');

insert into faite\_avec values ('', 'Oeufs à la coque', 5, 0, '', 'Si vous ne les dégustez pas immédiatement, conservez-les dans une eau à 60°C.');

insert into faite\_avec values ('pain', 'Oeufs à la coque', 6, 0, '', 'Accompagnez de mouillettes de pain.');

insert into faite\_avec values ('sel', 'Oeufs à la coque', 7, 0, '', 'Puis salez légèrement, succès garanti !');

insert into faite\_avec values ('', 'Poulet au four simple et savoureux', 1, 0, '', 'Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6).');

insert into faite\_avec values ('poulet fermier', 'Poulet au four simple et savoureux', 2, 2, 'Kg', 'Prenez le poulet.');

insert into faite\_avec values ('ail', 'Poulet au four simple et savoureux', 3, 2, 'Gousse', 'Placer les a l'intérieurs du poulet.');

insert into faite\_avec values ('feuille de laurier', 'Poulet au four simple et savoureux', 4, 1, '', 'Placer les a l'intérieurs du poulet.');

insert into faite\_avec values ('bouillon de volaille', 'Poulet au four simple et savoureux', 5, 1, '', 'Le mettre dans un récipient.');

insert into faite\_avec values ('jus de citron', 'Poulet au four simple et savoureux', 6, 0, '', 'Mélanger le avec le bouillon.');

insert into faite\_avec values ('poulet fermier', 'Poulet au four simple et savoureux', 7, 2, 'Kg', 'Arroser copieusement le poulet et verser le reste du jus dans le plat.');

insert into faite\_avec values ('sel', 'Poulet au four simple et savoureux', 8, 0, '', 'Saupoudrer le gros sel sur le poulet.');

insert into faite\_avec values ('poulet fermier', 'Poulet au four simple et savoureux', 9, 2, 'Kg', 'Placer le poulet dans le plat.');

insert into faite\_avec values ('oignon', 'Poulet au four simple et savoureux', 10, 2, '', 'Ajouter les oignons couper en 4 dans le plat avec le poulet.');

insert into faite\_avec values ('tomate cerise', 'Poulet au four simple et savoureux', 11, 1, 'Poignée ', 'Ajouter aussi les tomates cerises.');

insert into faite\_avec values ('', 'Poulet au four simple et savoureux', 12, 0, '', 'Placer le poulet au four durant environ 1 heure 40 à 200°C. (Au bout de 20 min de cuisson, retourner le poulet et laisser cuire 20 min, puis le replacer à l'endroit pour la suite de la cuisson)');

insert into faite\_avec values ('', 'Poulet au four simple et savoureux', 13, 0, '', 'Attention : Arroser le poulet avec son jus le plus souvent possible durant la cuisson (ajouter de l'eau si nécessaire). Le poulet n'en sera que plus moelleux !');

insert into faite\_avec values ('', 'Poulet au four simple et savoureux', 14, 0, '', 'Récupérer le jus à la fin de la cuisson, avec les tomates et les oignons, dans un bol, et placer sur la table, avec une belle salade verte et une poêlée de pommes de terres nouvelles.');

insert into faite\_avec values ('oignon', 'Hachis Parmentier', 1, 2, '', 'Hacher les oignons.');

insert into faite\_avec values ('ail', 'Hachis Parmentier', 2, 2, 'Gousse', 'Hacher l'ail.');

insert into faite\_avec values ('beurre', 'Hachis Parmentier', 3, 30, 'G', 'Les faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.');

insert into faite\_avec values ('tomate', 'Hachis Parmentier', 4, 2, '', 'Ajouter les tomates coupées en dés.');

```

insert into faite_avec values ('viande hachée', 'Hachis Parmentier', 5, 400, 'G', 'Ajouter la viande hachée.');
```

```

insert into faite_avec values ('farine', 'Hachis Parmentier', 6, 1, 'Cuillère à soupe', 'Ajouter la farine.');
```

```

insert into faite_avec values ('sel', 'Hachis Parmentier', 7, 0, '', 'Ajouter du sel.');
```

```

insert into faite_avec values ('poivre', 'Hachis Parmentier', 8, 0, '', 'Ajouter du poivre.');
```

```

insert into faite_avec values ('herbes de provence', 'Hachis Parmentier', 9, 1, 'Pincée', 'Ajouter les herbes de provence.');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Hachis Parmentier', 10, 0, '', 'Quand tout est cuit, couper le feu.');
```

```

insert into faite_avec values ('jaune d"oeuf', 'Hachis Parmentier', 11, 1, '', 'Ajouter le jaune d"oeuf.');
```

```

insert into faite_avec values ('parmesan', 'Hachis Parmentier', 12, 30, 'G', 'Ajouter un peu de parmesan.');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Hachis Parmentier', 13, 0, '', 'Bien mélanger.');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Hachis Parmentier', 14, 0, '', 'Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Hachis Parmentier', 15, 0, '', 'Étaler au fond du plat à gratin.');
```

```

insert into faite_avec values ('purée', 'Hachis Parmentier', 16, 0, '', 'Préparer la purée. L"étaier au dessus de la viande.');
```

```

insert into faite_avec values ('fromage rapé', 'Hachis Parmentier', 17, 0, '', 'Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner.');
```

```

insert into faite_avec values ('huile d"olive', 'Samoussa rapide au boeuf', 1, 0, '', 'Faire chauffer l"huile d"olive dans une poêle à feu vif.');
```

```

insert into faite_avec values ('oignon', 'Samoussa rapide au boeuf', 2, 1, '', 'Faire revenir l"oignon.');
```

```

insert into faite_avec values ('ail', 'Samoussa rapide au boeuf', 3, 1, '', 'Faire revenir l"ail avec l"oignon.');
```

```

insert into faite_avec values ('carotte', 'Samoussa rapide au boeuf', 4, 1, '', 'Haché la carotte et la faire revenir avec l"oignon et l"ail.');
```

```

insert into faite_avec values ('boeuf haché', 'Samoussa rapide au boeuf', 5, 250, 'G', 'Ajouter la viande de bœuf et laisser dorer un peu.');
```

```

insert into faite_avec values ('curry', 'Samoussa rapide au boeuf', 6, 2, 'Cuillère à café', 'Ajouter le curry.');
```

```

insert into faite_avec values ('gingembre', 'Samoussa rapide au boeuf', 7, 1, 'Cuillère à café', 'Ajouter le gingembre.');
```

```

insert into faite_avec values ('sauce soja', 'Samoussa rapide au boeuf', 8, 5, 'Cuillère à soupe', 'Puis la sauce soja.');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Samoussa rapide au boeuf', 9, 0, '', 'Bien mélanger et laisser cuire à feu doux 2 à 3 min.');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Samoussa rapide au boeuf', 10, 0, '', 'Répartir la farce dans les feuilles de brick (2 samoussas par feuille) et procéder au pliage (souvent expliqué sur les paquets de feuilles de brick).');
```

```

insert into faite_avec values ('jaune d"oeuf', 'Samoussa rapide au boeuf', 11, 1, '', 'Coller le dernier revers avec un jaune d"œuf.');
```

```

insert into faite_avec values ('huile à friture', 'Samoussa rapide au boeuf', 12, 0, '', 'Faire cuire dans un fond d"huile de friture, 2 min de chaque côté.');
```

```

insert into faite_avec values ('', 'Samoussa rapide au boeuf', 13, 0, '', 'En fin de cuisson, déposer les samoussas sur une assiette avec du papier absorbant afin de retirer l"excès d"huile de cuisson. Bon appétit !');
```

```

insert into commentaire values ('Conore', 100, to_date('2022-01-08', 'yyyy-mm-dd'), 'Personnellement, j"ajoute 25% de patates et termine en liant avec crème fraîche et 4 ou 5 jaunes d"oeufs.');
```

```

insert into commentaire values ('Witied', 100, to_date('2022-01-10', 'yyyy-mm-dd'), 'Délicieuse ! La noix de muscade donne un parfum étonnant !');
```

```

insert into commentaire values ('Brible', 103, to_date('2022-01-31', 'yyyy-mm-dd'), 'Délicieux, je le présente avec une petite salade (avec des noix) et surtout des pommes (le fruit). Un ami m"a suggéré de piquer le fromage (avec une seringue) au calva. Nous sommes en Normandie !');
```

```

insert into commentaire values ('Stropeten', 103, to_date('2022-01-31', 'yyyy-mm-dd'), 'J"aime bien');
```

```

insert into commentaire values ('Thervin', 103, to_date('2022-02-01', 'yyyy-mm-dd'), 'Je saupoudre d"ail et quelques cuillères à café de vin blanc sec.');
```

```

insert into commentaire values ('Eard1982', 103, to_date('2022-02-02', 'yyyy-mm-dd'), 'Attention prendre un camembert au lait cru, pour éviter le goût de "platre". Emballer le fromage dans de l"alu, le remettre dans la boîte et mettre sur les braises pendant un petit 20 min...');
```

```

insert into commentaire values ('Withild', 103, to_date('2022-02-09', 'yyyy-mm-dd'), 'Un délice, pratique quand on a des invités de dernière minute ou tout simplement pas envie de cuisiner :) Moi je le mets directement au four (pour plus de rapidité) puissance maxi en 5-10 minutes c"est réglé, j"ai un superbe camembert prêt à exploser! On l"ouvre et hop trempinette ;) Hum....');
```

```

insert into commentaire values ('Allecomead', 103, to_date('2022-02-10', 'yyyy-mm-dd'), 'Très bon si on aime le camembert :)');
```

```

insert into commentaire values ('Phrovis', 103, to_date('2022-02-14', 'yyyy-mm-dd'), 'Bien s"assurer que le fond de la boîte est en peuplier et non pas en carton !!!!! Sinon fromage fondu rien de plus');
```

```

insert into commentaire values ('Riotied', 111, to_date('2022-04-15', 'yyyy-mm-dd'), 'Super bon et simple à réaliser ! Je recommande 100% la recette. A la place de la farine pour absorber le liquide de la viande, je fais un peu plus de pommes de terre et je mets une couche en dessous de ma viande, et une au dessus');
```

insert into commentaire values ('Triated', 111, to\_date('2022-04-16', 'yyyy-mm-dd'), 'Vraiment superbe recette. Petit +, rajouter un peu de cumin dans la viande hachée, un peu de muscade dans la purée et un peu de chapelure pour le gratiné');

insert into commentaire values ('Wooduousted', 111, to\_date('2022-04-20', 'yyyy-mm-dd'), 'Très bonne recette. Je n'ai pas mis de tomate et ai ajouté dans ma purée maison de la crème et de la noix de muscade. Je referai!');

insert into commentaire values ('Carmseepan', 111, to\_date('2022-04-24', 'yyyy-mm-dd'), 'Bon, mais il s'agit plus d'une sauce bolo à la purée (pas de tomate dans le Hachis parmentier). Et 300g de purée de pommes de terre pour 4, ce n'est pas assez.');

insert into commentaire values ('Hene1991', 111, to\_date('2022-04-24', 'yyyy-mm-dd'), 'Très moelleux, il faut juste à mon avis mettre plus de purée j'ai doublé la quantité');

insert into commentaire values ('Bullithein', 111, to\_date('2022-04-26', 'yyyy-mm-dd'), 'Parfait, j'ai rajouté 2 merguez hachées pour parfumer la viande. Un délice.');

insert into commentaire values ('Wassible', 111, to\_date('2022-04-27', 'yyyy-mm-dd'), 'Excellent, avec une purée maison, c'est encore mieux :));

insert into commentaire values ('Formaded', 111, to\_date('2022-04-29', 'yyyy-mm-dd'), 'Au lieu des tomates j'ai mis des carottes et c'est super bon');

insert into commentaire values ('Aptir1980', 111, to\_date('2022-04-29', 'yyyy-mm-dd'), 'Excellente recette, facile à réaliser. J'ai simplement rajouté une échalote, de la ciboulette ainsi que de la muscade dans les pommes de terre. Puis, remplacé le beurre par de l'huile d'olive et le fromage râpé par de la chapelure. À refaire !');

insert into commentaire values ('Haverfice', 111, to\_date('2022-04-30', 'yyyy-mm-dd'), 'C'est bon mais il faut au moins doubler la purée... ou même tripler!');

insert into commentaire values ('Malactind', 111, to\_date('2022-05-01', 'yyyy-mm-dd'), 'Très bon mais pas assez de pommes de terre, 100 g par personne ça me paraît faible.');

insert into commentaire values ('Uposurs45', 107, to\_date('2022-03-19', 'yyyy-mm-dd'), 'Petit conseil: faites bouillir de l'eau avec un peu de vinaigre. Plongez vos oeufs sortis du frigo une heure avant. A la reprise de l'ébullition, comptez 3 minutes, sortez vos oeufs et rincez-les à l'eau froide pour arrêter la cuisson.');

insert into commentaire values ('Conore', 107, to\_date('2022-03-20', 'yyyy-mm-dd'), 'Il faut effectivement les retirer quand l'eau bout si on les a mis dans l'eau froide... 3 minutes c'est quand on les met dans l'eau bouillante.');

insert into commentaire values ('Uplive', 107, to\_date('2022-03-23', 'yyyy-mm-dd'), 'Super... 25 ans que j'en avais plus mangé...');

insert into commentaire values ('Therling', 107, to\_date('2022-03-25', 'yyyy-mm-dd'), 'Super');

insert into commentaire values ('Sonsise', 107, to\_date('2022-03-26', 'yyyy-mm-dd'), 'Cool très cool très très cool');

insert into commentaire values ('Withild', 112, to\_date('2022-05-02', 'yyyy-mm-dd'), 'Beaucoup trop salé, la proportion de sauce soja est délirante ! Je n'utilise pas de soja sucré, mais avec sauce soja normale, mettre 1 càs maximum, et ajouter si nécessaire. J'ai respecté la dose, c'était immangeable, beaucoup trop salé. Pour le reste, la recette est bonne, je réessaierai avec moins de soja.');

insert into commentaire values ('Allecomead', 112, to\_date('2022-05-02', 'yyyy-mm-dd'), 'Je trouve la recette un peu trop sucrée à mon goût.');

insert into commentaire values ('Brible', 112, to\_date('2022-05-05', 'yyyy-mm-dd'), 'Excellente recette. Moi je les fais cuire au four. C'est moins gras et aussi bon.');

insert into commentaire values ('Witied', 112, to\_date('2022-05-08', 'yyyy-mm-dd'), 'Excellente recette, juste diminuer la sauce soja à 3 cuillères à soupe.');

insert into commentaire values ('Uposurs45', 112, to\_date('2022-05-09', 'yyyy-mm-dd'), 'Attention diminuer le soja par 2 minimum');

insert into commentaire values ('Stropeten', 114, to\_date('2022-05-03', 'yyyy-mm-dd'), 'Magnifique!');

insert into commentaire values ('Sweld1954', 119, to\_date('2022-06-10', 'yyyy-mm-dd'), 'Ça a l'air excellent!');

insert into commentaire values ('Phrovis', 119, to\_date('2022-06-12', 'yyyy-mm-dd'), 'Juste wow.');

insert into aime values ('Haverfice', 100, to\_date('2022-01-08', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Malactind', 100, to\_date('2022-01-08', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Eveithe56', 100, to\_date('2022-01-08', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Accoure', 100, to\_date('2022-01-08', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Owbet1963', 100, to\_date('2022-01-09', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Othoose56', 100, to\_date('2022-01-09', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Riotied', 100, to\_date('2022-01-09', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Triated', 100, to\_date('2022-01-11', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Wooduousted', 100, to\_date('2022-01-12', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Carmseepan', 100, to\_date('2022-01-12', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Hene1991', 100, to\_date('2022-01-12', 'yyyy-mm-dd'));

insert into aime values ('Bullithein', 100, to\_date('2022-01-13', 'yyyy-mm-dd'));



```

insert into aime values ('Eveithe56', 101, to_date('2022-01-19', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Accoure', 101, to_date('2022-01-20', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Owbet1963', 101, to_date('2022-01-21', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Othoose56', 101, to_date('2022-01-21', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Riotied', 101, to_date('2022-01-21', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Triated', 101, to_date('2022-01-21', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wooduousted', 101, to_date('2022-01-22', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Carmseepan', 101, to_date('2022-01-22', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Hene1991', 101, to_date('2022-01-22', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Bullithein', 101, to_date('2022-01-23', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Aptir1980', 103, to_date('2022-01-30', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Haverfice', 103, to_date('2022-01-30', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Malactind', 103, to_date('2022-01-30', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Eveithe56', 103, to_date('2022-01-30', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Accoure', 103, to_date('2022-01-31', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Owbet1963', 103, to_date('2022-02-01', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Othoose56', 103, to_date('2022-02-01', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Riotied', 103, to_date('2022-02-01', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Triated', 103, to_date('2022-02-01', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wooduousted', 103, to_date('2022-02-02', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Carmseepan', 103, to_date('2022-02-02', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Hene1991', 103, to_date('2022-02-03', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Bullithein', 103, to_date('2022-02-04', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wassible', 103, to_date('2022-02-04', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Formaded', 103, to_date('2022-02-04', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Pround', 103, to_date('2022-02-04', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Uniscomen', 103, to_date('2022-02-04', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Panytherry', 104, to_date('2022-02-12', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Nabing', 104, to_date('2022-02-13', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Sweld1954', 104, to_date('2022-02-14', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Phrovis', 104, to_date('2022-02-15', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Stropeten', 104, to_date('2022-02-16', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Thervin', 104, to_date('2022-02-17', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Stropeten', 105, to_date('2022-02-16', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Panytherry', 106, to_date('2022-03-01', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Nabing', 106, to_date('2022-03-02', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Sweld1954', 106, to_date('2022-03-03', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Bullithein', 107, to_date('2022-03-15', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wassible', 107, to_date('2022-03-15', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Formaded', 107, to_date('2022-03-15', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Pround', 107, to_date('2022-03-15', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Uniscomen', 107, to_date('2022-03-16', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Sonarmiss', 107, to_date('2022-03-17', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Moste1964', 107, to_date('2022-03-17', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Upoctin', 107, to_date('2022-03-17', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Bose1982', 107, to_date('2022-03-17', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Fincureplar', 107, to_date('2022-03-17', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Alky1995', 107, to_date('2022-03-18', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Panytherry', 107, to_date('2022-03-18', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Nabing', 107, to_date('2022-03-18', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Sweld1954', 107, to_date('2022-03-18', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Phrovis', 110, to_date('2022-04-02', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Stropeten', 110, to_date('2022-04-03', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Thervin', 110, to_date('2022-04-04', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Eard1982', 110, to_date('2022-04-05', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Withild', 110, to_date('2022-04-06', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Allecomead', 110, to_date('2022-04-06', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Bribble', 110, to_date('2022-04-06', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Witied', 110, to_date('2022-04-06', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Uposurs45', 110, to_date('2022-04-06', 'yyyy-mm-dd'));

```

```

insert into aime values ('Conore', 110, to_date('2022-04-07', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Uplive', 110, to_date('2022-04-08', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Therling', 110, to_date('2022-04-09', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Sonsise', 110, to_date('2022-04-10', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Alky1995', 110, to_date('2022-04-10', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Othoose56', 111, to_date('2022-04-12', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Riotied', 111, to_date('2022-04-13', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Triated', 111, to_date('2022-04-14', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wooduousted', 111, to_date('2022-04-15', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Carmseepan', 111, to_date('2022-04-16', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Hene1991', 111, to_date('2022-04-17', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Bullithein', 111, to_date('2022-04-18', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wassible', 111, to_date('2022-04-18', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Formaded', 111, to_date('2022-04-18', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Proud', 111, to_date('2022-04-18', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Uniscomen', 111, to_date('2022-04-19', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Aptir1980', 112, to_date('2022-04-25', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Haverfice', 112, to_date('2022-04-26', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Malactind', 112, to_date('2022-04-27', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Eveithe56', 112, to_date('2022-04-28', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Accoure', 112, to_date('2022-04-29', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Owbet1963', 112, to_date('2022-04-29', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Othoose56', 112, to_date('2022-04-29', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Riotied', 112, to_date('2022-04-29', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Triated', 112, to_date('2022-04-29', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wooduousted', 112, to_date('2022-04-30', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Carmseepan', 112, to_date('2022-05-01', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Hene1991', 113, to_date('2022-04-26', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Bullithein', 118, to_date('2022-06-05', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wassible', 118, to_date('2022-06-05', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Formaded', 119, to_date('2022-06-09', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Proud', 123, to_date('2022-07-19', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Riotied', 126, to_date('2022-08-07', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Triated', 128, to_date('2022-08-17', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wooduousted', 128, to_date('2022-08-18', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Carmseepan', 129, to_date('2022-08-22', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Hene1991', 129, to_date('2022-08-22', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Bullithein', 129, to_date('2022-08-23', 'yyyy-mm-dd'));
insert into aime values ('Wassible', 129, to_date('2022-08-24', 'yyyy-mm-dd'));

```

Pour faire ces requêtes, nous avons créer un petit script python qui prend les éléments dans un fichier csv créer grace a nos tableaux puis écrit dans un fichier les insert les uns à la suite des autres. Cela nous permis de gagner beaucoup de temps. Nous avons fais une erreur dans l'implémentation des dates dans les tableaux, nous avons donc du les transformer avec la commande to\_date.

## C/ Manipulation des données

### - Les utilisateurs avec au moins 1 publication

```

Select distinct U.pseudonyme
From Utilisateur U, Recette R
Where U.pseudonyme = R.pseudonyme;

```

### - Les utilisateurs qui ont posté le plus de 1 commentaire

```

Select pseudonyme, Count(*) as nombre_commentaire
From commentaire
Group By pseudonyme

```

Having Count(\*) > 1;

- Les utilisateurs qui ont aimé le plus de recettes

```
Select pseudonyme, Count(*) as nombre_de_j_aime
From aime
Group By pseudonyme
Order by Count(*) desc;
```

- Les utilisateurs qui ont publié le plus grand nombre de photo

```
Select pseudonyme, count(*) as nombre_photo
From Recette R
Group by pseudonyme
Order by count(*) desc;
```

- Les utilisateurs qui ont aimé une recette posté par quelqu'un qu'ils suivent

```
Select Distinct A.pseudonyme
From Abonnement A, Recette R, Aime Ai
Where A.abonne_a = R.pseudonyme and R.id = Ai.id_recette and Ai.pseudonyme =
A.pseudonyme;
```

- Les utilisateurs qui ont reçu le moins de commentaires sous leurs recettes/photos

```
Select R.pseudonyme, Count(*) as nombre_commentaire
From Commentaire C, Recette R
Where C.id_recette = R.id
Group by R.pseudonyme
Order by Count(*) asc;
```

- Les utilisateurs qui sont abonnés à 'Accoure'

```
Select pseudonyme
From Abonnement
Where abonne_a = 'Accoure'
```

- Les abonnements de 'Sonsise'

```
Select abonne_a
From Abonnement
Where pseudonyme = 'Sonsise'
```

- Le nom, prénom et pseudonyme des utilisateurs qui ont aimé une recette avec une variété de tomate

```
Select Distinct U.nom, U.prenom, U.pseudonyme
From utilisateur U, aime A, recette R, faite_avec F
Where U.pseudonyme = A.pseudonyme and A.id_recette = R.id and R.nom_recette =
F.nom_recette and F.nom_ingredient like 'tomate%';
```

- Les utilisateurs avec le plus d'abonnés

```
Select abonne_a, Count(*) as nombre_d_abonne
From Abonnement
Group by abonne_a
Order by Count(*) desc;
```

- Le nom et prénom des utilisateurs qui ont publié une recette avec une variété de tomate

Select Distinct U.nom, U.prenom

From utilisateur U, recette R, faite\_avec F

Where U.pseudonyme = R.pseudonyme and R.nom\_recette = F.nom\_recette and f.nom\_ingredient like 'tomate%';

- Les abonnées des utilisateurs qui ont publiés une recette avec de l'ail

Select Distinct A.pseudonyme

From Abonnement A, Recette R, Faite\_avec F

Where A.abonne\_a = R.pseudonyme and R.nom\_recette = F.nom\_recette and F.nom\_ingredient = 'ail';

- Les recettes/photos de l'utilisateur 'Alky1995'

Select id

From Recette

Where pseudonyme = 'Alky1995';

- Les id des recettes publiées entre le 1er mars 2022 et le 1er mai 2022

Select id

From Recette

Where date\_mise\_en\_ligne Between To\_date('2022-03-01', 'YYYY-MM-DD') and To\_Date('2022-05-01', 'YYYY-MM-DD');

- Les ingrédients les plus cher par unité

Select nom\_ingredient

From Ingredient

Order by prix\_kilo\_ou\_litre DESC;

- Les recettes/photos ayant reçu un commentaire se finissant par un '!'

Select Distinct R.id

From Recette r, Commentaire C

Where R.id = C.id\_recette and C.commentaire Like '%!';

- Les recettes/photos des abonnements de 'Aptir1980'

Select R.id

From Abonnement A, Recette R

Where A.abonne\_a = R.pseudonyme and A.pseudonyme = 'Aptir1980';

D/ Vues

create or replace view profil as

select u.pseudonyme, count(distinct a1.abonne\_a) as abonnement, count(distinct a2.pseudonyme) as abonne, count(distinct r.id) as publication, u.description\_utilisateur  
from utilisateur u

left join abonnement a1 on u.pseudonyme = a1.pseudonyme

left join abonnement a2 on u.pseudonyme = a2.abonne\_a

left join recette r on u.pseudonyme = r.pseudonyme

group by u.pseudonyme, u.description\_utilisateur;

Cette vue rassemble les profils des utilisateurs avec des infos pertinentes tel que le pseudonyme, le nombre d'abonnement de l'utilisateur, son nombre d'abonné, son nombre de publication et sa description. Elle est destinée à être pour tous les utilisateurs.

```
create or replace view donnée_recette as
select r.id, r.nom_recette, count(distinct c.pseudonyme) as commentaire, count(distinct
a.pseudonyme) as aime
from recette r
left join commentaire c on r.id = c.id_recette
left join aime a on r.id = a.id_recette
group by r.id, r.nom_recette;
```

Cette vue permet de savoir combien de commentaire et de j'aime a été mis sur chaque recette. Elle est destinée à être aussi utilisée par tous les utilisateurs.

```
create or replace view prix_moyen_par_article_kilo as
select f.nom_recette, avg(i.prix_kilo_ou_litre) as prix_moyen_par_article_au_kilo
from faite_avec f, ingredient i
where f.nom_ingredient = i.nom_ingredient
group by f.nom_recette;
```

Cette vue nous montre le prix moyenne au kilo des ingrédients utilisés dans chaque recette pour savoir laquelle pourrait être la moins ou la plus chère à faire. Cette vue est aussi destinée à tous les utilisateurs.

```
create or replace view moderation as
select u.description_utilisateur as texte
from utilisateur u
where u.description_utilisateur IS NOT NULL
union all
select c.commentaire
from commentaire c
where c.commentaire is not null
union all
select r.nom_recette
from recette r
where nom_recette is not null
union all
select f.description_etape
from faite_avec f
where f.description_etape is not null
union all
select i.nom_ingredient
from ingredient i;
```

Cette vue est une liste de tous les commentaires, descriptions, étapes de cuisine... enfin tout ce que les utilisateurs publient à l'écrit. Cette vue serait destinée à un modérateur du réseau social qui surveillerait les choses qui sont dites pour pouvoir supprimer les messages inappropriés sur le site. On peut par exemple faire une recherche de tous les messages contenant un mot spécifique.

```

create or replace view ingredient_utilise_par_user as
select distinct u.pseudonyme, f.nom_ingredient
from utilisateur u, recette r, faite_avec f
where u.pseudonyme = r.pseudonyme
and r.nom_recette = f.nom_recette
and f.nom_ingredient is not null
order by u.pseudonyme;

```

Cette vue est plus quelque chose de statistique qui pourrait-être utilisé des gens qui travailleraient avec des données mais elles pourraient aussi être intéressante pour les utilisateurs. Chaque utilisateurs pourrais voir les ingrédients qu'il a utilisé dans ses recettes partagé.

```

create or replace view recette_photo_ingredient as
select distinct r.nom_recette, r.chemin_photo, f.nom_ingredient
from faite_avec f, recette r
where f.nom_recette = r.nom_recette
and r.chemin_photo is not null
and f.nom_ingredient is not null;

```

Cette vue pourrait être utilisé comme barre de recherche. On tape un ingrédient et toute les recette avec une photo qui contient cette ingrédient apparaît.

```

create or replace view recette_avec_ingredient as
select distinct r.nom_recette, f.nom_ingredient
from faite_avec f, recette r
where f.nom_recette = r.nom_recette
and f.nom_ingredient is not null;

```

La même vue qu'au dessus mais celle-ci n'a pas besoin d'avoir de photo pour apparaitre dans le recherche.

```

select u.nom, u.prenom, u.email, u.pseudonyme, count(distinct a1.abonne_a) as abonnement,
count(distinct a2.pseudonyme) as abonne, count(distinct r.id) as publication, count(distinct
c.id_recette) as commentaire_publie, count(distinct a.id_recette) as aime_publie, count(distinct
f.nom_ingredient) as ingredient_utilise
from utilisateur u
left join abonnement a1 on u.pseudonyme = a1.pseudonyme
left join abonnement a2 on u.pseudonyme = a2.abonne_a
left join recette r on u.pseudonyme = r.pseudonyme
left join commentaire c on u.pseudonyme = c.pseudonyme
left join aime a on u.pseudonyme = a.pseudonyme
left join faite_avec f on r.nom_recette = f.nom_recette
group by u.pseudonyme, u.nom, u.prenom, u.email;

```

Cette vue est destiné à chaque utilisateur mais seulement à eux et ne sera pas partagé avec les autres utilisateurs car cette vue contient des données sensible tel que nom, prénom, email. Elle répertorie aussi des informations tel que le nombre de commentaire qu'il ou elle à publié ou encore le nombre de j'aime partagé sur les recettes.

E/ Intégrité des données : les triggers

Trigger qui affiche un message (notification) après un commentaire:

```
CREATE OR REPLACE TRIGGER AfterInsertComment
AFTER INSERT ON Commentaire
FOR EACH ROW
BEGIN
    DBMS_OUTPUT.PUT_LINE('Nouveau commentaire sur la recette ' || :new.id_recette);
END; /
```

Ce trigger envoie un message dans la console à chaque fois qu'un commentaire est laissé sur une recette. Cela pourrait par exemple servir à un modérateur.

Trigger avant suppression d'un ingrédient:

```
CREATE OR REPLACE TRIGGER BeforeDeleteIngredient
BEFORE DELETE ON Ingredient
FOR EACH ROW
DECLARE recette_count NUMBER;
BEGIN
    SELECT COUNT(1) INTO recette_count
    FROM Faite_Avec
    WHERE nom_ingredient = :old.nom_ingredient;
    IF recette_count > 0 THEN RAISE_APPLICATION_ERROR(-20002, 'Cet ingrédient
est utilisé dans des recettes. Suppression impossible.');
```

Ce trigger vérifie que l'ingrédient qui va être supprimé n'est pas utilisé sur une recette sinon elle l'en empêche.

Trigger avant insertion d'un abonnement:

```
CREATE OR REPLACE TRIGGER BeforeInsertSubscription
BEFORE INSERT ON Abonnement
FOR EACH ROW
BEGIN
    IF :new.pseudonyme = :new.abonne_a THEN RAISE_APPLICATION_ERROR(-20004, 'Un
utilisateur ne peut pas s'abonner à lui-même.');
```

Ce trigger vérifie que l'utilisateur qui vient de s'abonner à un autre compte ne s'abonne pas à lui-même.

Trigger qui remplit automatiquement la date quand on insère :

Pour une recette:

```
CREATE OR REPLACE TRIGGER AfterInsertRecipeSetDate
AFTER INSERT ON Recette
FOR EACH ROW
```

```
BEGIN
    -- Définir automatiquement la date de mise en ligne lors de l'insertion d'une recette.
    :new.date_mise_en_ligne := SYSDATE;
END; /
```

Pour un commentaire:

```
CREATE OR REPLACE TRIGGER AfterInsertCommentSetDate
AFTER INSERT ON Commentaire
FOR EACH ROW
BEGIN
    -- Définir automatiquement la date de mise en ligne lors de l'insertion d'un commentaire.
    :new.date_mise_en_ligne := SYSDATE;
END; /
```

Pour une mention j'aime:

```
CREATE OR REPLACE TRIGGER AfterInsertLikeSetDate
AFTER INSERT ON Aime
FOR EACH ROW
BEGIN
    -- Définir automatiquement la date de mise en ligne lors de l'insertion d'une mention J'aime.
    :new.date_mise_en_ligne := SYSDATE;
END; /
```

Ces triggers servent à remplir la date automatiquement à chaque nouveau commentaire, recette ou j'aime. Cela sert à être sûr que la date soit la bonne et à automatiser la mise en date.

F/ Méta-données

- Script liste\_orc\_constraints.sql:

```
SELECT table_name, constraint_type, constraint_name, search_condition
FROM user_constraints
ORDER BY table_name, constraint_type;
```

- Script liste\_orc\_triggers.sql:

```
SELECT table_name, trigger_name, trigger_type, trigger_body
FROM user_triggers
ORDER BY table_name, trigger_name;
```

Script que l'on trouve pertinent :

- Script pour la liste des colonnes des tables:

```
SELECT table_name, column_name, data_type
FROM user_tab_columns
ORDER BY table_name, column_name;
```

- Script pour la liste des contraintes de clé étrangère :



```
SELECT uc.constraint_name AS fk_constraint_name, uc.table_name AS child_table,  
cols.column_name AS child_column, uc.r_constraint_name AS pk_constraint_name,  
uc.delete_rule AS delete_rule  
FROM user_constraints uc  
JOIN user_cons_columns cols ON uc.constraint_name = cols.constraint_name  
WHERE uc.constraint_type = 'R'  
ORDER BY uc.table_name, uc.constraint_name;
```

Ce projet à été vraiment très intéressant et nous pensons avoir beaucoup appris à travers celui-ci. Le thème de ce projet est quelque chose qui nous à paru plutôt inspirant ce qui nous à permis de voir les limites de celui-ci comme les améliorations possible.

Ce compte rendu a été réalisé par les efforts conjoint de LUKACS Clément, BARDI Mohamed Ali et JOLY Théo.