

Exercice d'auto-évaluation - Session 6

Un groupe industriel commercialisant du café souhaite comparer les cafés provenant de différents sites de production à partir de leur profil de composition physico-chimique : teneurs en acide chlorogénique (CGA), caféine (Cafeine), matières grasses (Fat), trigonelline (Trigonelline) et matières sèches (DM).

Les données sont fournies dans le fichier `coffee.txt`. Un script R important ces données est également à disposition. On s'intéresse ici à la question suivante : quels indicateurs biochimiques expliquent le mieux les variations de taux de matières grasses ?

1. Dans cette problématique, quelle est la variable réponse ? Quelle sont les variables explicatives ? Vous donnerez aussi la nature (quantitative ou catégorielle) de ces variables.
2. Proposez un modèle statistique adapté à cette question. Vous donnerez le nom courant de ce modèle.
3. Proposez le modèle qui, selon vous, répond le mieux à la problématique.