

Marius Hoch
Wikimedia Deutschland

Put data on it: Using Wikidata data in Wikimedia projects

Infoboxes

- Simple tables containing basic facts
- Traditionally data is stored in the WikiText of each page
 - Tedious to update
 - Data fragmented across Wikis

Wikidata – Using the data

- Access to the Item linked with the current page or any other Item
- Easy to use access via a parser function
- High flexibility using Lua

Using Wikidata – Parser function

- Parser function: {{#statements:...}}

Editing Berlin

Inception: 1237

Country: [Germany](#)

B I



Advanced ► Sp

Inception: {{#statements:inception}}

Country: {{#statements:P17}}

Using Wikidata – Lua

- Many convenience functions
 - Access to a renderer for basic values (Snaks)
 - Access to label and sitelink lookups
- Full access to the entity's data – as a Lua table (“object”)

Using Wikidata – Lua

Basic example (equivalent to {{#statements:P17}}):

```
1 local p = {}
2
3 function p.example()
4     local entity = mw.wikibase.getEntity( 'Q64' )
5
6     return entity:formatStatements( 'P17' ).value
7 end
8
9 return p
```

- mw.wikibase.label
- mw.wikibase.sitelink
- mw.wikibase.renderSnak
- mw.wikibase.entity:getSitelink
- mw.wikibase.entity:formatPropertyValues
- ...

Reblochon

Reblochon ou **reblochon de Savoie** est une [appellation d'origine](#) désignant un [fromage français](#) produit en [Savoie](#) et [Haute-Savoie](#). Cette appellation est originaire du [massif des Bornes](#) et des [Aravis](#), principalement la vallée de [Thônes](#), ainsi que du [val d'Arly](#) et du [massif des Bauges](#).

Cette appellation est préservée via une [AOC](#) depuis le premier décret du [7 août 1958](#), complétée en 1976, 1986, 1990, 1999, 2012 et 2015¹.

Sommaire [masquer]

- 1 [Histoire](#)
- 2 [Description](#)
- 3 [Production](#)
 - 3.1 [Fabrication](#)
 - 3.2 [Reblochon fermier](#)
 - 3.3 [Ferments lactiques](#)
 - 3.4 [Production](#)
- 4 [Gastronomie](#)
- 5 [Notes et références](#)
- 6 [Voir aussi](#)
 - 6.1 [Article connexe](#)
 - 6.2 [Liens externes](#)

Histoire [modifier | modifier le code]

L'appellation « reblochon » vient du terme [savoyard](#) *re-blocher* signifiant au [xvi^e siècle](#) « pincer de nouveau »² ou « traire une deuxième fois »³, ou *reblasse*, d'un nom donné à une fraude locale⁴, mais la pratique serait plus ancienne. La tradition veut que les fermiers du massif fissent une première [traite](#) pour le propriétaire (en général les [abbayes](#)), et une deuxième traite une fois la nuit tombée pour leur propre compte. Il semble en effet que dès la [Renaissance](#), les [fermages](#), dus en nature, aient été calculés en fonction du volume de lait traité⁵. Le propriétaire ou son contrôleur vérifiait la traite pour en déduire le nombre de fromages dus par le fermier. Pour réduire sa redevance, celui-ci avait donc intérêt à faire une traite incomplète, qu'il achevait une fois le contrôleur parti⁴. Ce lait de deuxième traite, peu abondant mais riche en crème, possède un taux de

Reblochon	
	Reblochon fermier.
Pays d'origine	France, Italie ↗
Région	Haute-Savoie, Savoie, Piémont ↗
Lait	Lait cru, vache ↗
Pâte	Pressée non cuite
Appellation	Appellation d'origine contrôlée (1958) appellation d'origine protégée (1996) ↗
Volume commercialisé	15 538 t (2013) ↗
Aire de production	400 000 ha (2005) ↗

[modifier](#) - [modifier le code](#) - [modifier Wikidata](#)



Modification de Reblochon

G I 🔍 🖼 📄 ➔ Avancé ➔ Caractères spéciaux ➔ Aide

{}{{Infobox Fromage}}

'''Reblochon''' ou '''reblochon de Savoie''' Contenu soumis à la licence CC-BY-SA 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.fr>) Source: Article Reblochon de Wikipédia en français (<https://fr.wikipedia.org/wiki/Reblochon>).
appellation est originaire du [[massif des Bornes]] et des [[Aravis]], principalement la vallée de [[Thônes]], ainsi que du [[val d'Arly]] et du [[

Infobox Status Quo

- Hard to maintain for small Wikipedias
- Integration with Wikidata possible using Lua or parser functions
- No defined Infobox data structure
 - Hardly machine readable
 - Hard to re-use / discover

Capiunto

- Extension providing basic infobox functionality.
- Consistent and portable Infoboxes
- Easy to use interface for assembling infoboxes from Lua
- Coming to a Wikipedia near you soon!

Manual Infobox creation

```
local capiunto = require 'capiunto'  
capiunto.create( {  
    title = 'Title of the Infobox'  
} )  
:addRow( 'A label', 'some data' )  
:addHeader( 'A header between the data rows' )  
:addRow( 'Another label', 'more data' )
```

Title of the Infobox

A label

some data

A header between the data rows

Another label

more data

Automatic Infoboxes – Concept

- Alternative to the classic Infobox infrastructure, initially targeted at small Wikis
 - Similar to the ArticlePlaceholder
- Easy to use: no Templates or Modules needed
- Everything is localized, data **solely** from Wikidata
- Infobox data is machine readable and can be easily exported
 - Can easily be shown in different ways
 - Semantic markup can be added via Wikidata

Automatic Infoboxes – Usage proposal

- Simple inclusion:
 - $\{\{\#infobox\}\}$ parser function
- Simple configuration:
 - Sorted list of Properties which will be included

Further reading

- How to use data on Wikimedia projects
 - https://www.wikidata.org/wiki/Wikidata:How_to_use_data_on_Wikimedia_projects
- Capiunto
 - Reference
 - <https://www.mediawiki.org/wiki/Extension:Capiunto/Infobox>
 - Simple how to (in progress)
 - https://www.mediawiki.org/wiki/Extension:Capiunto/Infobox/Basic_usage
- WikibaseClient Lua interface
 - Reference:
 - https://www.mediawiki.org/wiki/Extension:Wikibase_Client/Lua

Wikidata – Data structure

- Labels
- Descriptions
- Statements

