

Qu'est ce que le

## CONTRÔLE DES VARIABLES ?

Prenons l'exemple des blancs d'oeuf montés en neige :

Si nous voulons savoir si le sel, l'eau, le vinaigre, l'huile ajoutés aux blancs d'oeufs ont de l'influence sur la montée des blancs en neige :

- 1) Il faut d'abord définir la « variable » qui permettra de savoir ce qu'on attend des blancs en neige :

Qu'est ce qu'on cherche à repérer ou à mesurer pour caractériser la « montée des blancs en neige », afin de savoir si le sel, l'eau ou autre, influent sur la montée de ces blancs en neige.

Dans ce cas par exemple, **le volume final** des blancs en neige est la « variable » qui caractérisera le résultat.

- 2) On fait l'inventaire de ce qui peut influencer sur la variable résultat.

-La quantité de blanc d'oeuf  
-le temps de battage et la vitesse du mixer  
-autres...(ex la température..)

- 3) Si on veut connaître l'influence de l'eau sur le volume de blancs en neige (la variable résultat) :

-On vérifie que les autres variables potentielles ne varient pas (quantité de blancs, mixer, température ou quantité de sel, etc ...), tout doit rester identique, sauf ce qu'on teste (ici la quantité d'eau)

-on modifie seulement la quantité d'eau, (le volume par exemple) et on mesure pour chaque quantité d'eau, le volume des blancs battus en neige.

**Cette méthode de contrôle des variables est générale et elle est nécessaire, si on veut obtenir un résultat scientifiquement valable, lorsqu'on veut tester l'influence d'une variable (un paramètre) sur un résultat qui dépend d'autres variables possibles.**

- On définit ce qui va caractériser le résultat.
- On « isole » la variable à tester.
- On teste son influence sur le résultat.