

# POUR MIEUX FAIRE DES SYNTHÈSES

## Une synthèse, qu'est-ce que c'est?

C'est une opération mentale ; elle consiste à réunir de façon cohérente des parties ou des éléments pour obtenir un ensemble. Il s'agit de reconstituer un tout, de globaliser. Cette démarche s'oppose à l'analyse, qui consiste à décomposer un élément complexe en éléments simples. Ces deux opérations, fondamentales dans tout apprentissage, se complètent et augmentent notre potentiel.

Quand on fait la synthèse de quelque chose, c'est notre hémisphère droit qui travaille ; quand on analyse quelque chose, c'est notre hémisphère gauche qui s'active.

### 1. Types de synthèses.

- résumé • aide-mémoire • titre • tableau synoptique • compte rendu • notes
- schéma • dessin • chapeau d'un article de journal • carte mentale

### Lesquelles vous semblent utiles pour... ?

- 1) préparer un examen : \_\_\_\_\_
- 2) inciter à la lecture d'un article : \_\_\_\_\_
- 3) mémoriser l'essentiel \_\_\_\_\_
- 4) explorer des idées : \_\_\_\_\_
- 5) voir, visualiser l'essentiel d'un seul coup : \_\_\_\_\_
- 6) transmettre des idées : \_\_\_\_\_
- 7) être consultées rapidement : \_\_\_\_\_
- 8) étudier une leçon : \_\_\_\_\_
- 9) communiquer le contenu d'une conférence : \_\_\_\_\_
- 10) transmettre le contenu d'une réunion : \_\_\_\_\_

### 2. Le texte ci-dessous porte sur une information de type scientifique. Faites-en la synthèse de deux façons différentes. Indiquez quel est le but de chacune.

La couleur influence la vente d'un produit. De la même manière que les vêtements ou les meubles, les aliments et les boissons se soumettent à cette règle du marché.

Il y a des colorants naturels, extraits de plantes comestibles, comme la peau des raisins noirs, la betterave ou la carotte. D'autres résultent de la transformation chimique de substances naturelles, comme le caramel. Mais, actuellement, la plupart des colorants sont synthétisés, fabriqués en laboratoire.

La loi oblige les fabricants à mentionner la présence de colorants sur les étiquettes des produits alimentaires. À cet effet, un code a été adopté par toute l'Europe : la lettre E suivie d'un nombre compris entre 100 et 200. Ce code n'indique pourtant pas s'il s'agit d'un colorant naturel ou de synthèse.

D'autre part, les autorités exigent des contrôles qui garantissent (l'absence de toxicité des colorants alimentaires avant d'en autoriser l'utilisation. Il y a des colorants interdits car ils peuvent provoquer des allergies ou d'autres maladies. Certains colorants, comme la tartrazine, peuvent être utiles. Ajoutée aux boissons, cette substance empêche la vitamine C de se dégrader. En général, les colorants rendent le produit attrayant mais n'apportent aucun bénéfice à notre organisme.