

Atelier – Le temps des sucres



- ◇ Légende autochtone sur le sirop d'érable
- ◇ Érable, l'arbre (parties, cycle de vie, coulée de la sève)
- ◇ Histoire à reconstituer sur la fabrication du sirop d'érable
- ◇ Les produits de l'érable
 - Leur fabrication
 - Dégustation
- ◇ Cherche et trouve les habitants de l'érablière

Atelier destiné aux élèves de maternelle

Durée de 60 min

Une légende autochtone pour raconter l'origine du sirop d'érable. Après avoir découvert les phénomènes qui déclenchent la coulée de la sève, les étapes de transformation de l'eau d'érable et leur évolution au fil du temps, nous jouerons aux goûteurs professionnels.



WWW.CIMEHAUTRICHELIEU.QC.CA

(450) 346-0406

services@cimehautrichelieu.qc.ca



Atelier – Le temps des sucres



- ◇ Légende autochtone sur le sirop d'érable
- ◇ Érable, l'arbre (parties, cycle de vie, coulée de la sève)
- ◇ Activité sur la fabrication du sirop d'érable à différentes époques
- ◇ Les produits de l'érable
 - Leur fabrication
 - Dégustation (fiche à remplir)
- ◇ Cherche et trouve les habitants de l'érablière

(450) 346-0406

services@cimehautrichelieu.qc.ca

Atelier destiné aux élèves de 1^{re} et 2^e année

Durée de 90 min

Une légende autochtone pour raconter l'origine du sirop d'érable. Après avoir découvert les phénomènes qui déclenchent la coulée de la sève, les étapes de transformation de l'eau d'érable et leur évolution au fil du temps, nous jouerons aux goûteurs professionnels.



WWW.CIMEHAUTRICHELIEU.QC.CA



Atelier – Le temps des sucres



- ◇ Légende autochtone sur le sirop d'érable
- ◇ Érable, l'arbre (parties, cycle de vie, espèces, grand livre de la coulée de la sève)
- ◇ Activité sur la fabrication du sirop d'érable à différentes époques
- ◇ Les produits de l'érable
 - Leur fabrication
 - Dégustation (fiche à remplir)
- ◇ Érablière, la forêt : présentation des habitants de l'érablière, fragilité du milieu

Atelier destiné aux élèves de 3^e et 4^e année

Durée de 90 min

Une légende autochtone pour raconter l'origine du sirop d'érable. Après avoir découvert les phénomènes qui déclenchent la coulée de la sève, les étapes de transformation de l'eau d'érable et leur évolution au fil du temps, nous jouerons aux goûteurs professionnels.



WWW.CIMEHAUTRICHELIEU.QC.CA

(450) 346-0406

services@cimehautrichelieu.qc.ca

