

# Activité 7

---

CYCLES  
1 à 3

UNIVERS SOCIAL



PETITES HISTOIRES D'UN  
**GRAND  
SIROP**



Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec

# Petites histoires d'un grand sirop

Vous pouvez réaliser cette activité à la suite de la présentation de la vidéo *À la découverte de l'érable* ou encore après le passage de la tournée du même nom dans votre établissement scolaire.

# Résumé de l'activité



Cette activité encourage les élèves à réviser leurs connaissances existantes ou à acquérir de nouvelles informations sur le sirop d'érable et les thèmes qui y sont liés, en passant par la révision du vocabulaire, la lecture et l'exploration de l'histoire.

## Compétences spécifiques au cycle 1

Domaine	Univers social
Compétence disciplinaire	<ul style="list-style-type: none"><li>• Interpréter le changement dans une société et sur son territoire.</li></ul>
Composante de la compétence	<ul style="list-style-type: none"><li>• Préciser des causes et des conséquences des changements.</li></ul>
Compétences transversales	<ul style="list-style-type: none"><li>• Exploiter l'information.</li><li>• Tirer profit de l'information.</li></ul>

## Compétences spécifiques aux cycles 2 et 3

Domaine	Univers social
Compétence disciplinaire	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lire des textes variés.</li></ul>
Composante de la compétence	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser le contenu des textes à diverses fins.</li></ul>
Compétences transversales	<ul style="list-style-type: none"><li>• Exploiter l'information.</li><li>• Tirer profit de l'information.</li></ul>

## Les objectifs

- Évaluer les acquis sur le sirop d'érable du Québec.
- Développer un bagage de connaissances historiques.
- Développer la compréhension de texte.

## Phase de préparation

### L'enseignant-e questionne ses élèves.

Qui parmi vous est déjà allé dans une *cabane à sucre* ou une *érablière*? C'est là que l'on transforme les produits de l'érable, notamment le sirop d'érable. Pour le produire, plusieurs étapes sont nécessaires.



### Matériel pour les cycles 1 à 3

- Pour l'élève : cahier de l'élève.
- Pour l'enseignant-e : guide de l'enseignant-e et corrigé.

## Présentation de l'intention

Faire appel à la mémoire des élèves, découvrir une partie de l'histoire de la province et interpréter les changements dans l'évolution de l'acériculture.

CYCLE  
1

### Phase de réalisation : l'activité

- Regardez la vidéo *À la découverte de l'érable* (30 minutes).
- Dans le cahier de l'élève, les élèves doivent découper les images, les classer et les mettre dans le bon ordre pour ensuite les coller.
- Accordez 15 minutes pour le découpage et le collage.

### Correction participative (invitez vos élèves à corriger eux-mêmes leur copie).

- Projetez le bon ordre des images sur le tableau blanc interactif.
- Vos élèves peuvent corriger leur propre copie à l'aide d'un stylo (pour noter le bon ordre au besoin).
- À la fin, vous pouvez demander à chaque élève de vous remettre leur copie corrigée.

### Phase d'intégration

**À la fin de l'activité, chaque élève corrige sa propre copie. Pour réaliser l'intégration de l'exercice, voici quelques questions que vous pouvez poser à vos élèves :**

- Aviez-vous reconnu toutes les images ?
- Est-ce que certaines d'entre elles étaient plus faciles ou plus difficiles à reconnaître ?

Le texte 1 est plus court et peut-être plus pertinent pour vos élèves du 2<sup>e</sup> cycle. Les textes 2 et 3 sont un peu plus longs et peuvent être plus pertinents pour vos élèves du 3<sup>e</sup> cycle. Il peut tout de même être pertinent pour les élèves du 2<sup>e</sup> cycle de regarder les textes 2 et 3, pour en apprendre davantage sur l'histoire de l'érable.



Prenez également le temps de lire les textes avec vos élèves. Le fait de se faire lire un texte facilite la compréhension de ce qui est présenté. Cette première lecture les préparera ensuite à une lecture autonome. Adaptez-vous en fonction du niveau de vos élèves.

### Phase de réalisation : l'activité

- Regardez la vidéo *À la découverte de l'érable* (30 minutes).
- Dans le cahier de l'élève, les élèves doivent lire les courts textes et répondre aux questions.
- Accordez 15 minutes pour faire la lecture et répondre aux questions.

### Correction participative (invitez vos élèves à corriger eux-mêmes leur copie) :

- Projetez le texte et les réponses une à une sur le tableau blanc interactif.
- Discutez avec vos élèves de chaque réponse et demandez-leur où ils ont trouvé l'information dans le texte.
- À la fin, vous pouvez demander à chaque élève de vous remettre sa copie corrigée.

### Phase d'intégration

Pour réaliser l'intégration de l'exercice, voici quelques questions que vous pouvez poser à vos élèves :

CYCLE  
2

- Est-ce qu'il y avait des réponses plus faciles à trouver que d'autres? Lesquelles?
- Quelle information vous était inconnue sur l'histoire du sirop d'érable?

CYCLE  
3

- Est-ce qu'il y avait des réponses plus faciles à trouver que d'autres? Lesquelles?
- Avez-vous été capables de bien identifier tous les termes utilisés pour parler de la notion du temps? Lesquels ont représenté un plus grand défi?
- Quelle information vous était inconnue sur l'histoire du sirop d'érable?
- Qu'est-ce que vous retenir de la présence de l'érable dans la culture québécoise?

# Cahier de l'enseignant·e

**Instructions aux élèves :**

**Découpe les images et colle-les dans le bon ordre à la page suivante.**



**Tubulure**



**Entaillage**



**Évaporateur**



**Production de conserves**



**Arrivée de l'eau d'érable  
dans le bassin**



**Cabane à sucre**



**Séparateur**



1 Entaillage



4 Arrivée de l'eau d'érable dans le bassin



2 Tubulure



5 Évaporateur



6 Séparateur



3 Cabane à sucre



7 Production de conserves

## Activité 2 : Réponses

Instructions aux élèves :

Encerle ou souligne le mot qui détermine ce qui était fait autrefois ou ce qui est fait maintenant en acériculture.

CYCLE  
1



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant

# Cahier de l'enseignant·e

## Histoire de famille

Les érablières, c'est souvent une histoire de famille! D'une génération à l'autre, des grands-parents lèguent traditionnellement leur cabane à sucre à leurs enfants, puis à leurs petits-enfants.

Autrefois, l'eau d'érable était recueillie dans des seaux faits de bois. L'eau d'érable était récoltée par tous les membres de la famille qui pouvaient aider, enfants et adultes. Pour apporter l'eau d'érable à l'érablière, on se servait d'un traîneau, tiré par des chevaux, sur lequel était installé un baril pouvant recueillir l'eau d'érable.

Une fois arrivée à l'érablière, connue à l'époque sous le nom de la *sucrerie*, l'eau d'érable était chauffée pendant une période prolongée afin de la transformer en sirop d'érable.

### Questions et réponses

**1** En quoi étaient fabriqués les seaux dans lesquels on récoltait l'eau d'érable?

En bois

**2** Quel véhicule était utilisé pour faciliter le transport de l'eau d'érable jusqu'à l'érablière?

Un traîneau tiré par des chevaux

**3** Quels sont les autres noms que l'on donne à une érablière?

Cabane à sucre, la sucrerie

**4** Nomme des termes qui évoquent le temps.

Autrefois, à l'époque, longtemps

## La conservation du sirop d'érable

Vers les années 1800, le sirop d'érable était difficile à conserver, il fallait donc le transformer en pain de sucre. C'est dans des moules faits en bois que l'on pouvait donner une forme à ces pains. Le sucre d'érable est devenu si pratique et apprécié qu'il a fini par remplacer la cassonade.

Jusqu'aux années 1930, la production et la consommation de sucre d'érable dépassaient largement celles du sirop. Ce n'est qu'en 1932 que le beurre d'érable a été créé, offrant une nouvelle méthode de conservation pour les produits de l'érable.

Au tournant des années 1950, le sirop d'érable, surnommé *l'or blond*, était généralement conservé dans des contenants en verre. Ce n'est qu'au début de cette décennie qu'une méthode de conservation du sirop d'érable a été découverte, conduisant à l'invention de la conserve en métal, communément appelée *la fameuse canne*, qui est toujours en usage. Beaucoup plus pratique que le format en gallon précédemment vendu, elle a révolutionné la commercialisation et la distribution du sirop d'érable.

C'est ainsi qu'au fil du temps, le sirop d'érable s'est inscrit dans nos traditions. Il a su trouver sa place dans les garde-manger de nombreuses familles et est devenu un ingrédient polyvalent pour de nombreux amateurs de cuisine.

### Questions et réponses

**1** Identifie les produits de l'érable qui sont mentionnés dans le texte.

Pain de sucre, beurre d'érable, sirop d'érable

**2** Dans quels contenants pouvait être conservé le sirop d'érable ?

Contenants de verre, conserve de métal

**3** Quel autre surnom a déjà eu le sirop d'érable ?

L'or blond

**4** Nomme des termes qui évoquent le temps.

Les années 1800, les années 1930, 1932, au tournant des années 1950, précédemment, au fil du temps, traditions.

## La découverte de l'eau d'érable

Plusieurs légendes sont liées à la découverte de l'eau d'érable. Mais la légende la plus connue serait celle où les Autochtones, fins observateurs de la nature, auraient remarqué un écureuil s'abreuvant à l'eau d'un arbre. Pour obtenir l'eau d'érable, les Autochtones pratiquaient l'entaillage des érables en utilisant une petite hache appelée un tomahawk. Ils fixaient ensuite une gouttière en bois pour permettre à la sève de s'écouler. L'eau était collectée dans des récipients fabriqués à partir d'écorce de bouleau ou dans des pots en terre cuite.

Ils utilisaient des pierres chaudes placées dans les récipients d'eau d'érable pour cuisiner lentement le gibier, le maïs ou les haricots pendant la nuit. Ils versaient progressivement de l'eau d'érable au fil des heures car, en l'absence de couvercle, l'eau s'évaporait. Lorsque l'eau bouillait, elle se réduisait et s'épaississait légèrement, conférant ainsi une saveur sucrée au plat. Cependant, il s'agissait d'une eau sucrée plutôt que du sirop d'érable tel que nous le connaissons aujourd'hui.

Vers 1676, l'utilisation de chaudrons de fer, importés d'Europe par les Français en échange de fourrures, a permis aux Autochtones d'étendre la durée d'ébullition du sirop. Cette innovation leur a ensuite permis de le convertir en sucre, offrant une solution de conservation plus efficace sur le long terme. Ces récipients, qui pouvaient également être faits de cuivre ou de métal, étaient plus résistants à la chaleur, ce qui permettait de faire chauffer l'eau d'érable plus longtemps. Ces gros chaudrons ont permis de transformer l'eau d'érable en sirop d'érable.

### Questions et réponses

**1** Quels objets utilisaient les Autochtones pour récolter l'eau d'érable ? Nommes-en au moins trois.

**Un tomahawk, une gouttière de bois, un récipient en écorce de bouleau, pots en terre cuite.**

Piège : Les pierres chaudes servaient à faire *chauffer* l'eau d'érable, et non pas à la *récolter*.

**2** Qu'est-ce que les Autochtones faisaient cuire dans l'eau d'érable ?

**Le gibier, le maïs, les haricots.**

**3** En quels matériaux étaient fabriqués les chaudrons venus d'Europe ?

**En fer, en cuivre, en métal.**

**4** Nomme des termes qui évoquent le temps.

**Légendes, légende, lentement, progressivement, pendant la nuit, au fil des heures, 1676, durée, long terme.**

# Activité 7

CYCLES  
1 à 3

UNIVERS SOCIAL

Cahier de l'élève

PETITES HISTOIRES D'UN  
**GRAND  
SIROP**



Producteurs  
et productrices  
acéricoles du Québec

# Cahier de l'élève

Découpe les images et colle-les dans le bon ordre à la page suivante.



**Tubulure**



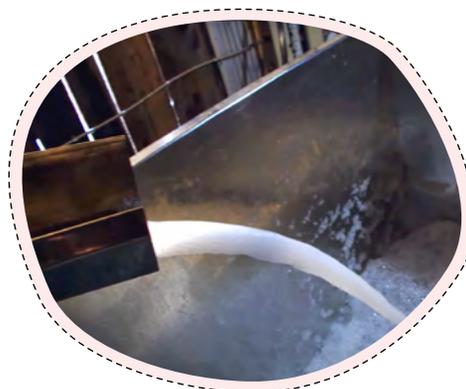
**Entaillage**



**Évaporateur**



**Production de conserves**



**Arrivée de l'eau d'érable  
dans le bassin**

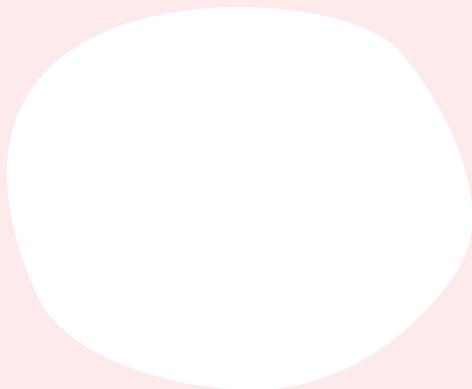


**Cabane à sucre**

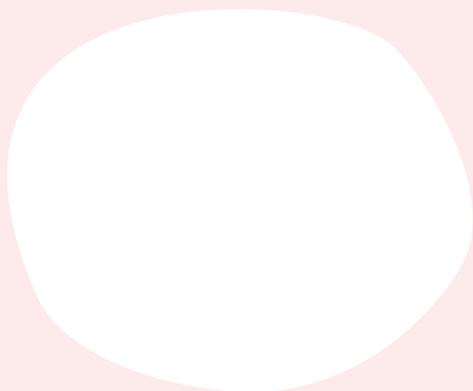


**Séparateur**

Colle les images découpées dans le bon ordre et inscris le nom de chaque étape.



1 \_\_\_\_\_



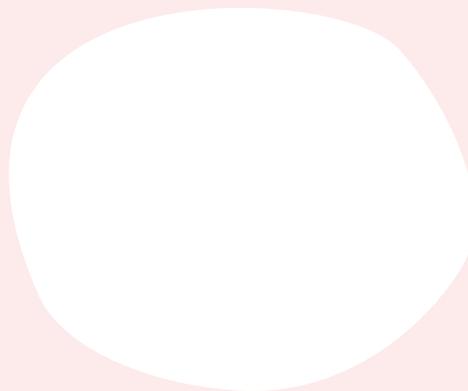
2 \_\_\_\_\_



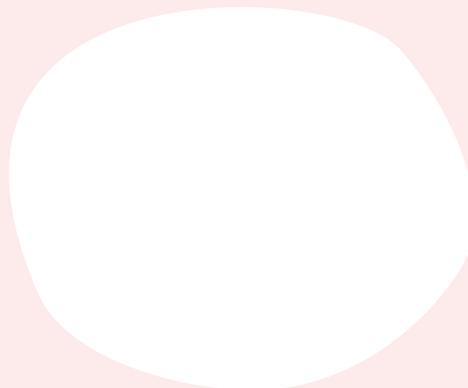
3 **Cabane à sucre** \_\_\_\_\_



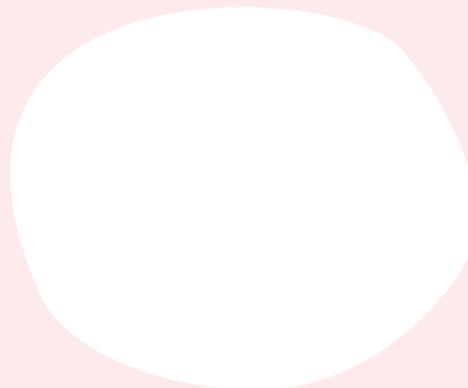
4 \_\_\_\_\_



5 \_\_\_\_\_



6 \_\_\_\_\_



7 \_\_\_\_\_

Encerle ou souligne le mot qui détermine ce qui était fait autrefois ou ce qui est fait maintenant en acériculture.



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant



autrefois  
maintenant

# Cahier de l'élève

## Histoire de famille



Les érablières, c'est souvent une histoire de famille ! D'une génération à l'autre, des grands-parents lèguent traditionnellement leur cabane à sucre à leurs enfants, puis à leurs petits-enfants.

Autrefois, l'eau d'érable était recueillie dans des seaux faits de bois. L'eau d'érable était récoltée par tous les membres de la famille qui pouvaient aider, enfants et adultes. Pour apporter l'eau d'érable à l'érablière, on se servait d'un traîneau, tiré par des chevaux, sur lequel était installé un baril pouvant recueillir l'eau d'érable.

Une fois arrivée à l'érablière, connue à l'époque sous le nom de *la sucrerie*, l'eau d'érable était chauffée pendant une période prolongée afin de la transformer en sirop d'érable.

### Questions

**1** En quoi étaient fabriqués les seaux dans lesquels on récoltait l'eau d'érable ?

---

**2** Quel véhicule était utilisé pour faciliter le transport de l'eau d'érable jusqu'à l'érablière ?

---

**3** Quels sont les autres noms que l'on donne à une érablière ?

---

**4** Nomme des termes qui évoquent le temps.

---

## La conservation du sirop d'érable



Vers les années 1800, le sirop d'érable était difficile à conserver, il fallait donc le transformer en pain de sucre. C'est dans des moules faits en bois que l'on pouvait donner une forme à ces pains. Le sucre d'érable est devenu si pratique et apprécié qu'il a fini par remplacer la cassonade.

Jusqu'aux années 1930, la production et la consommation de sucre d'érable dépassaient largement celles du sirop. Ce n'est qu'en 1932 que le beurre d'érable a été créé, offrant une nouvelle méthode de conservation pour les produits de l'érable.

Au tournant des années 1950, le sirop d'érable, surnommé *l'or blond*, était généralement conservé dans des contenants en verre. Ce n'est qu'au début de cette décennie qu'une méthode de conservation du sirop d'érable a été découverte, conduisant à l'invention de la conserve en métal, communément appelée *la fameuse canne*, qui est toujours en usage. Beaucoup plus pratique que le format en gallon précédemment vendu, elle a révolutionné la commercialisation et la distribution du sirop d'érable.

C'est ainsi qu'au fil du temps, le sirop d'érable s'est inscrit dans nos traditions. Il a su trouver sa place dans les garde-manger de nombreuses familles et est devenu un ingrédient polyvalent pour de nombreux amateurs de cuisine.

### Questions

1 **Identifie les produits de l'érable qui sont mentionnés dans le texte.**

---

2 **Dans quels contenants pouvait être conservé le sirop d'érable ?**

---

3 **Quel autre surnom a déjà eu le sirop d'érable ?**

---

4 **Nomme des termes qui évoquent le temps.**

---

## La découverte de l'eau d'érable



Plusieurs légendes sont liées à la découverte de l'eau d'érable. Mais la légende la plus connue serait celle où les Autochtones, fins observateurs de la nature, auraient remarqué un écureuil s'abreuvant à l'eau d'un arbre. Pour obtenir l'eau d'érable, les Autochtones pratiquaient l'entaillage des érables en utilisant une petite hache appelée un tomahawk. Ils fixaient ensuite une gouttière en bois pour permettre à la sève de s'écouler. L'eau était collectée dans des récipients fabriqués à partir d'écorce de bouleau ou dans des pots en terre cuite.

Ils utilisaient des pierres chaudes placées dans les récipients d'eau d'érable pour cuisiner lentement le gibier, le maïs ou les haricots pendant la nuit. Ils versaient progressivement de l'eau d'érable au fil des heures, car en l'absence de couvercle, l'eau s'évaporait. Lorsque l'eau bouillait, elle se réduisait et s'épaississait légèrement, conférant ainsi une saveur sucrée au plat. Cependant, il s'agissait d'une eau sucrée plutôt que du sirop d'érable tel que nous le connaissons aujourd'hui.

Vers 1676, l'utilisation de chaudrons de fer, importés d'Europe par les Français en échange de fourrures, a permis aux Autochtones d'étendre la durée d'ébullition du sirop. Cette innovation leur a ensuite permis de le convertir en sucre, offrant une solution de conservation plus efficace sur le long terme. Ces récipients, qui pouvaient également être faits de cuivre ou de métal, étaient plus résistants à la chaleur, ce qui permettait de faire chauffer l'eau d'érable plus longtemps. Ces gros chaudrons ont permis de transformer l'eau d'érable en sirop d'érable.

### Questions

**1** Quels objets utilisaient les Autochtones pour récolter l'eau d'érable ? Nommes-en au moins trois.

---

**2** Qu'est-ce que les Autochtones faisaient cuire dans l'eau d'érable ?

---

**3** En quels matériaux étaient fabriqués les chaudrons venus d'Europe ?

---

**4** Nomme des termes qui évoquent le temps.

---