

Les Produits d'érable du Québec offrent des ateliers pédagogiques aux écoles d'ici

Des centaines de jeunes découvriront l'importance culturelle et patrimoniale de l'érable et contribueront à la réflexion sur la possibilité d'inscrire les érablières sur la Liste du patrimoine naturel mondial de l'UNESCO

Longueuil, le 3 février 2014 – Désirant apporter sa contribution à la qualité de l'éducation des jeunes Québécois, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) met à la disposition des enseignants du primaire une programmation pédagogique axée sur l'érable conçue en conformité avec les exigences du ministère québécois de l'Éducation, du Loisir et du Sport. En complément de cet outil, la FPAQ a créé une enrichissante activité interactive destinée aux élèves des écoles primaires du Québec.

Le programme propose deux ateliers sous la forme de guides pédagogiques :

- *L'érablière, un trésor à protéger* porte sur la notion de « trésor » environnemental, de patrimoine naturel de l'UNESCO. Il invite les élèves à explorer le caractère unique et spécial des érablières et à évaluer la pertinence de les proposer à l'UNESCO comme sites naturels du patrimoine mondial. Les enseignants sont invités à transmettre le résultat d'analyse de leurs élèves à la FPAQ.
- *Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es!* Sur le thème de l'identité, avec la culture alimentaire de diverses époques et régions géographiques comme canevas d'exploration, les élèves sont invités à s'intéresser à la contribution de l'érable à notre histoire, à notre culture alimentaire et, maintenant, à celle des autres. Cet atelier permettra de comprendre pourquoi et comment l'érable est passé d'un produit de subsistance à l'époque de la colonie (sous la forme de sucre) à un symbole de l'identité québécoise et canadienne (sous la forme de sirop).

Les deux guides pédagogiques sont offerts gratuitement en téléchargement à <http://siropcool.ca/encyclopedie/fr/pour-les-profs.php>

Un rôle culturel, identitaire, patrimonial et alimentaire

De manière à soutenir ces ateliers didactiques, la FPAQ a conçu une animation ludique et éducative, assurée par Prof Hibou et un producteur acéricole. Proposée gratuitement à 15 écoles primaires de divers secteurs du Québec à titre de projet pilote, cette activité interactive vise à faire vivre l'expérience de l'érable aux élèves du primaire des grands centres et des régions : origine des produits et du temps des sucres, dégustation d'eau d'érable, de sirop de différentes catégories, explications sur la récolte et la production.

Cette première année du projet permettra de tester la formule auprès d'écoles et d'élèves aux profils différents, pour ensuite la proposer à un plus grand nombre d'écoles.

« En somme, résume Serge Beaulieu président de la FPAQ, notre projet formateur sensibilisera une nouvelle génération de Québécois à l'importance de nos forêts d'érables et à leur rôle culturel, identitaire, patrimonial et alimentaire ». Geneviève Béland, directrice de la promotion, de l'innovation et du développement des marchés de la FPAQ, ajoute : « De l'eau d'érable consommée par les Amérindiens au printemps à la variété de l'offre aujourd'hui, les produits d'érable ont marqué les époques. Ils s'inscrivent maintenant comme produit identitaire et de classe internationale, au même titre que l'huile d'olive de la région méditerranéenne. Nos guides sont conçus de manière à permettre aux élèves de pousser la réflexion sur le sujet du point de vue de l'identité et du patrimoine unique des érablières. Nous examinerons avec intérêt les résultats que les élèves et les enseignants partageront avec nous. Ce travail collectif de réflexion sur les caractéristiques et les critères faisant des érablières des milieux uniques au monde pourrait nous permettre de faire reconnaître les érablières comme sites naturels du patrimoine mondial par l'UNESCO ».

Une richesse à protéger

Au plan environnemental et dans le cadre de la lutte contre les changements climatiques, la FPAQ a commandé à la maison de recherche Quantis une étude qui a révélé que les forêts matures d'érables peuvent constituer d'importants réservoirs de carbone et contribuer à réguler la concentration de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. Ces forêts peuvent être préservées grâce à la production de sirop d'érable puisque les producteurs acéricoles veillent à la santé de leur forêt. En 2013, 120 millions de livres de sirop d'érable ont été produites à partir d'érablières aménagées par les producteurs acéricoles du Québec. Selon une analyse préliminaire, ces érablières pourraient stocker jusqu'à près de 137 000 mégatonnes de carbone⁽¹⁾. À titre comparatif, le potentiel de stockage temporaire de carbone de ces forêts correspond à une forêt mature d'érables qui couvrirait une superficie équivalant à quatre fois celle de l'île de Montréal. Cette superficie représentait seulement 14 % du potentiel d'hectares exploitables au Québec en 2013⁽²⁾.

La Fédération remercie le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour son soutien financier.

– 30 –

À propos de la FPAQ et des Produits d'érable du Québec

La Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) défend et fait la promotion des intérêts économiques, sociaux et moraux des entreprises acéricoles québécoises, en plus de déployer des initiatives pour assurer la mise en marché collective de leurs produits. Grâce à son travail et à celui de ses 7 300 membres, le Québec assure 80 % de la production mondiale de sirop d'érable. Les Produits d'érable du Québec est la marque de référence de la FPAQ en matière de promotion et de valorisation des produits d'érable du Québec.

siropderable.ca
siropcool.ca
jaimelerable.ca
creatifsdelerable.ca



Facebook.com/jaimelerable



Twitter.com/jaimelerable



Pinterest.com/jaimelerable



Flickr.com/photos/jaimelerable

Source :

Caroline Cyr
Agente de promotion et de communication
Fédération des producteurs acéricoles du Québec
450 679-0540, poste 8609
ccyr@upa.qc.ca

Information :

Micheline Vallée
Relations de presse
514 344-9528
mimivallee@sympatico.ca

- (1) Selon les données du USDA (1992), les forêts d'érables ont un stock de carbone équivalant à 165 000 lb par acre (184 938 kg de carbone par hectare). On estime qu'un hectare de forêt d'érables contient de 200 à 225 entailles et que 43 millions d'entailles étaient exploitées en 2013 au Québec.
- (2) La superficie des érablières exploitables au Québec en 2013 représentait environ 1,5 million d'hectares.