

## Frais de participation aux activités

Toutes les activités sont au coût de 3,90 \$ par élève (incluant les taxes, sujettes à modifications).

Réservez deux activités dans la même journée et recevez un rabais de 20 % sur la deuxième.

## Planification de l'enseignant

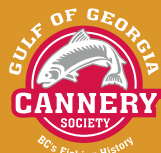
Présentez votre carte d'enseignant et obtenez une entrée gratuite au musée afin d'en apprendre davantage sur la Conserverie et nos programmes scolaires. Visitez notre site Internet [www.gulfofgeorgiacannery.org](http://www.gulfofgeorgiacannery.org) et téléchargez nos trousseaux éducatifs pour vous aider à préparer votre visite.

## Accès au site

La Conserverie a un large stationnement avec un endroit de déchargement pour les bus. Le stationnement est gratuit pour les personnes qui amènent des participants aux programmes. Veuillez demander un coupon gratuit lors de votre réservation.

Un arrêt de bus Translink est situé à côté de la Conserverie. Pour plus d'informations sur les transports publics, visitez [www.translink.ca](http://www.translink.ca)

Pour réserver un programme ou pour en savoir plus, veuillez contacter : [bookings@gogcannery.org](mailto:bookings@gogcannery.org) ou 604.664.9234.



12138 Fourth Ave.  
Richmond, BC  
Canada V7E 3J1

604.664.9009  
[info@gogcannery.org](mailto:info@gogcannery.org)  
[gulfofgeorgiacannery.org](http://gulfofgeorgiacannery.org)

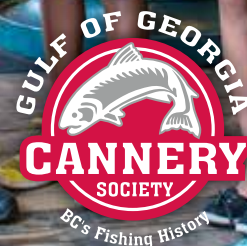


Gulf of Georgia  
Cannery  
National Historic Site

Lieu historique national  
Gulf of Georgia  
Cannery

## Programmes éducatifs

Also available in English



Parks  
Canada

Parcs  
Canada

Canada

**Bâti en 1894**, dans le village de pêche historique de Steveston, le lieu historique national Gulf of Georgia Cannery offre un cadre patrimonial unique pour les élèves, quel que soit le programme scolaire. Grâce à des activités interactives, des expositions et des films, la conserverie est un endroit idéal pour découvrir l'histoire sociale de la Colombie-Britannique et explorer la science et les politiques de la pêche et de son industrie.



Image ci-dessus : CFC-3-5-3

### De l'océan à l'assiette (M et 1re année)

Dans ce programme interactif, les élèves explorent avec des contes et des casse-têtes les étapes de la chaîne de mise en conserve du saumon. Grâce à une chasse au trésor, les élèves travaillent et apprennent en collaboration pour suivre ces étapes de l'océan jusqu'à la boîte à lunch.

### Parlons pêche : Un siècle de changements (2e et 3e année)

Les élèves explorent les relations existantes entre les êtres humains et leur environnement lorsqu'ils examinent l'histoire de la pêche sur la côte ouest. En comparant les méthodes de pêche d'hier et d'aujourd'hui, les élèves évaluent les répercussions de la pêche sur l'environnement et discutent de l'importance culturelle et économique de cette industrie pour les communautés côtières de l'Ouest.

### Le peuple du saumon : la pêche chez les Salish de la côte ouest (4e et 5e année)

En utilisant des outils et des objets utilisés pour pêcher, les élèves étudieront l'importance de la pêche pour les Salish de la côte. Lors d'une visite guidée de la chaîne de mise en conserve, ils verront comment les connaissances et la technologie des Premières Nations ont contribué au développement de la mise en conserve et de la pêche sur la côte ouest.

### Histoires de conserverie (4e et 5e année)

Dans ce programme interactif, les élèves doivent travailler en équipe afin de dévoiler l'identité de chaque travailleur provenant d'un contexte social différent. L'interaction avec « le commis du magasin général » de la conserverie et l'exploration de sources et de répliques d'artéfacts permettent la découverte d'indices sur le passé des travailleurs et met en lumière l'histoire multiculturelle de l'industrie de la pêche en Colombie-Britannique.

### Machines en action (5e année)

Les élèves pourront étudier le fonctionnement des machines utilisées dans les années 1930-1950 en observant de près une véritable chaîne de mise en conserve en mouvement. Grâce à leurs connaissances sur les machines simples et complexes, les élèves pourront concevoir leur propre machine afin d'accélérer le processus de mise en conserve.

### Les produits de la mer, un pensez-y-bien (de la 6e à la 8e année)

Les élèves discuteront du développement durable en comparant les répercussions environnementales des différentes méthodes utilisées dans l'industrie de la pêche commerciale. Une présentation théâtrale et interactive abordera les meilleurs choix de poissons et de fruits de mer qui contribuent à préserver l'environnement marin.