

Pour Jacky Biville, le développement de la cognition prend tout son fondement sur le processus AGIR / SENTIR qui s'établit entre un individu et le monde (physique, affectif et social) dans lequel il se trouve.

La découverte d'une nouveauté et son appropriation ne peuvent se faire que sur la base de référents connus ou de notions et concepts construits.

Ce système s'appelle l'apprentissage. Il n'est possible que dans un contexte de communication sociale et se définit par cinq indicateurs de la fonction symbolique qui sont autant de critères à retenir pour mettre en place une pédagogie axée sur l'échange et la communication, qui permet à l'enfant d'accéder à l'abstraction, de construire des opérations mentales nécessaires à la construction de ses savoir et savoir-faire et savoir - être :

- 1 - les images mentales → développer et comparer, s'approprier des référents réels dans le cadre d'une communication interactive pour accéder à une vraie connaissance ;
- 2 - le langage oral (et écrit) → donner du sens aux perceptions et à l'action (dire pendant l'expérimentation), approcher son auto - évaluation et développer son sens critique (dire après l'action) et anticiper (dire avant l'action ou dire les possibilités d'action)

- 3 - le dessin → déréaliser la situation d'apprentissage en proposant une image ou plusieurs imaginées, dessinées relatant ce moment de découverte et d'appropriation d'une nouveauté et inversement (passage à l'abstraction plus facile)



Photo "Sites Remarquables du goût"

4 - l'imitation différée » → permettre l'appropriation de la conception par l'action imitée ;

5 - le jeu symbolique → permettre le développement de l'imagination et de la méta - pensée.

L'adaptation à une culture et l'appropriation de savoirs élaborés passent par des outils constitués d'apprentissages fondateurs, médiateurs et créateurs.

Formation d'avenir...

Pour progressivement consolider cette production touristique, un plan de formation est proposé aux membres de l'association nationale des Sites Remarquables du Goût. Animé par l'association LES SENS DU GOUT, il est organisé autour de quatre sessions : éveil sensoriel et accompagnement de la dégustation, pédagogie du goût, approche artistique et culturelle et techniques d'interprétation de paysages de production.

Pour donner aux centres d'interprétation, musées et autres lieux de visite toute leur place dans le réseau, un travail d'étude est envisagé avec l'appui d'ODIT France et de la Direction du Tourisme, dans le cadre de la marque Qualité Tourisme.

Dans le projet EQUAL DEPART, (Développer l'emploi et l'égalité des chances dans le patrimoine rural sur les territoires), l'association nationale des Sites remarquables du Goût porte une action « Laboratoire pour la création d'activités touristiques liées au thème du goût ».

Une réflexion est lancée avec l'appui du ministère de l'écologie et du développement durable, sur le lien entre qualité des produits et des paysages.

Plus globalement, avec une coordination du ministère de l'agriculture, une convention cadre interministérielle est en préparation, pour accompagner la structuration du réseau dans les trois années à venir.

L'enjeu devient maintenant pour les responsables de l'association nationale des Sites Remarquables du Goût de déposer un règlement d'usage et de développer la marque « Site Remarquable du Goût ».

*** de l'Association Nationale des Sites Remarquables du Goût.**

Photo "Sites Remarquables du goût"

découverte de la célèbre volaille de Bresse Appellation d'Origine Contrôlée.

Tous les films présentés déclinent le thème du goût et sont liés à des dégustations, mobilisant le réseau des Sites Remarquables du Goût. Lorsqu'on présente LE CHOCOLAT, film tourné dans le Plus Beau Village de France de Flavigny, on lui associe les célèbres anis, fabriqués dans l'Abbaye de Flavigny. Lorsque le documentaire « parfums de terroir » (production PARAMONTI pour France 3) est consacré au vignoble de Cognac, la dégustation prend tout son sens.

En journée, la visite commentée du marché aux volailles, des visites d'exploitations ou un repas à l'Hôtel- Dieu ancrent le Festival dans son terroir.

Pour une large pédagogie du goût

Dans la brochure « classes environnement » de la Fédération Cap France, des prestations Sites Remarquables du Goût ont été introduites.

En Franche - Comté, un animateur en éveil sensoriel initie les enfants à la dégustation des fromages de comté. Le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée est repris de façon ludique et permet de détailler les différentes étapes de la fabrication, de présenter les métiers de la filière et d'associer la couleur, la texture et le goût à la flore et au vieillissement du fromage. Pour clore la séance, une micro - fabrication de fromage (à partir d'un litre de lait) est proposée.