



📍 Lycée Agricole Marie Durand



**ENSEIGNEMENT AGRICOLE**  
FORMATIONS AUX MÉTIERS DE L'AGRICULTURE,  
DE LA FORÊT, DE LA NATURE ET DES TERRITOIRES

## LICENCE PROFESSIONNELLE Niveau II AGENT DE DÉVELOPPEMENT OENOTOURISME-PROJETS CULTURELS

La richesse du triptyque viticulture, culture et patrimoine représente une source de valeur ajoutée non négligeable sur le territoire



### MÉTIERS

L'agent de développement Oenotourisme et projets culturels exerce son activité essentiellement dans les régions viticoles. Les compétences acquises dans la formation peuvent être exercées dans les :

- 📍 Entreprises de production (caves coopératives et particulières) ou de négoce,
- 📍 Organisations collectives de la filière (interprofessions, ODG, fédérations des caves particulières et coopératives...),
- 📍 Organismes de promotion territoriale (ARDT, OTSI...) et collectivités territoriales,
- 📍 Entreprises et organismes du secteur culturel : écomusées, musées, parcs environnementaux, parcs de vulgarisation culturelle...,
- 📍 Entreprises et organismes du secteur réceptif : hôtellerie, parcs de loisirs, agences de voyage...,
- 📍 Agences de communication événementielle, de relations presse...

**Types d'emplois accessibles :** animateur de réseau oenotouristique, agent de développement en projet oenotouristique, conseiller technique oenotourisme, consultant oenotourisme, coordonnateur de projets oenotouristiques, chargé de mission en oenotourisme.

### PUBLIC CONCERNÉ ET CONDITIONS D'ADMISSION

Disposant de 25 places, la sélection se fait sur dossier et entretien. Candidature ouverte aux étudiants :

- 📍 Ayant validé une L2 dans le domaine : lettres, langues, arts appliqués, design, médiation culturelle, biologie,
- 📍 Titulaires d'un diplôme bac+2, BTSA Viticulture-œnologie, Technico-commercial Boissons Vins et Spiritueux, BTS ou DUT Tourisme,
- 📍 Possibilité de formation continue et Validation d'Acquis de l'Expérience (VAE).

**Modalités d'inscription :** dossier de candidature à télécharger sur le site de l'Université de Nîmes : [www.unimes.fr](http://www.unimes.fr)

Les sélections s'effectuent sur dossier courant juin.

**Contacts :** Ariane Branger : [ariane.branger@educagri.fr](mailto:ariane.branger@educagri.fr) - Brigitte Auziol : [brigitte.auziol@unimes.fr](mailto:brigitte.auziol@unimes.fr)

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette licence professionnelle est l'aboutissement d'une réflexion menée conjointement par le Lycée Agricole Marie Durand et l'Université de Nîmes. La demande en matière d'oenotourisme est forte, l'offre de formation sur ce sujet est limitée. Cette formation a pour objectif de rendre opérationnels des cadres techniques maîtrisant tous les aspects des activités oenotouristiques. Le titulaire d'une licence oenotourisme et projets culturels intègre les principes de conception éco-responsable, de l'optimisation commerciale au caveau jusqu'à la gestion de projet d'envergure nationale, de management des activités d'accueil et de réception. Il participe globalement au diagnostic, à la conception et à la mise en œuvre d'une stratégie de développement et de dynamisation d'un territoire par des activités valorisant les liens entre Vin, Culture et Patrimoine. Cette formation satisfait aux besoins de professionnalisation d'un secteur en plein développement.

### ORGANISATION DE LA FORMATION

L'enseignement professionnel, par groupe de 25 étudiants, est assuré au Lycée Agricole Marie Durand et à l'Université de Nîmes. Le Lycée dispose de matériels professionnels (notamment pour l'apprentissage de la dégustation). Par une pédagogie expérientielle et pluridisciplinaire, cette formation a également pour particularité de faire une place importante à la conduite et à la gestion de projet en relation avec le monde professionnel local.

**Stage :** 15 semaines dans l'entreprise au choix de l'étudiant à partir du mois de mars.

**Projet tutoré :** 150 heures qu'il est souhaitable de réaliser en entreprise.

### PARTENARIATS PROFESSIONNELS

**Université de Nîmes :** 21 rue du Docteur Georges Salan, 30021 cedex 1

**Les organisations et institutions régionales :** 📍 Région Languedoc-Roussillon 📍 Midi-Pyrénées 📍 Inter-Rhône 📍 Syndicat IGP d'Oc 📍 Syndicat des jeunes agriculteurs du Gard 📍 Syndicat des Costières de Nîmes 📍 Syndicat des vignerons des Côtes du Rhône 📍 Comité régional du tourisme Languedoc-Roussillon 📍 FDSEA du Gard 📍 Chambre agriculture du Gard 📍 Union régionale des sommeliers de France 📍 Conseil Général du Gard 📍 Conseil Général de l'Hérault ; Observatoire de la viticulture.

**Les organisations et institutions nationales :** 📍 Vignerons indépendants de France 📍 Vignerons coopérateurs de France. Un réseau d'entreprises, de centres oenotouristiques et de domaines viticoles accueillent chaque année les étudiants pour des missions professionnelles.

LYCÉE AGRICOLE  
Marie DURAND  
Voie Initiale Scolaire

CFA-AH du GARD  
Voie Initiale  
Apprentissage

CFPPA du GARD  
Voie Professionnelle  
Continue

Domaine de Donadille  
Exploitation agricole  
à vocation pédagogique



## PROGRAMME DE LA FORMATION

LYCÉENS  
ÉTUDIANTS

<p>⊙ <b>MISE A NIVEAU DIFFERENCIEE</b>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Art et culture</li> <li>✓ Vigne, produit et contexte</li> <li>✓ Tourisme</li> </ul>	80 h
<p>⊙ <b>LE VIN PATRIMOINE CULTUREL</b>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vin, gastronomie et analyse sensorielle</li> <li>✓ Vin, territoire et paysage</li> <li>✓ Vin, art et histoire</li> </ul>	130 h
<p>⊙ <b>DYNAMIQUE DU SECTEUR VITICOLE ET DU TOURISME</b>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Organisation de la filière vin et logiques d'acteurs</li> <li>✓ Marketing</li> <li>✓ Tourisme viti-vinicole</li> </ul>	100 h
<p>⊙ <b>COMMUNICATION STRATEGIQUES</b>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Communication et animations professionnelles</li> <li>✓ Anglais professionnel</li> <li>✓ Réseaux numériques</li> </ul>	105 h
<p>⊙ <b>METHODOLOGIE DU PROJET OENOTOURLSTIQUE</b>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Définition et organisation du projet</li> <li>✓ Gestion et développement du projet</li> <li>✓ Gestion d'entreprise et création d'activités</li> </ul>	80 h
<p>⊙ <b>PROJET TUTEORE (travaux de groupe)</b>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réalisation d'une mission professionnelle</li> </ul>	15 semaines
<p>⊙ <b>STAGE</b>.....</p>	15 semaines

## DURÉE DE LA FORMATION

La formation se déroule en 1 an de septembre à juin.

Enseignements dispensés au Lycée Agricole Marie Durand de Rodilhan et à l'Université de Nîmes.

370 h  
Enseignement  
150 h  
Projet tutoré  
15 semaines

## HÉBERGEMENT

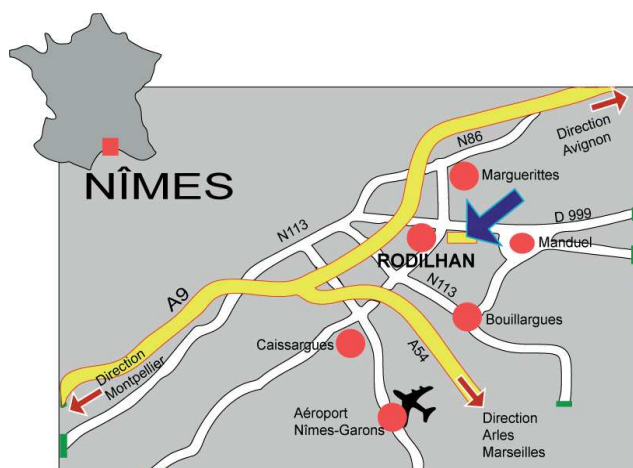
L'internat accueille les apprenants en chambres collectives avec espaces de travail aménagés. Pour les étudiants : 2 appartements permettent de rester le week-end

non

## RESTAURATION

En self service, la restauration est assurée du lundi midi au vendredi midi inclus

oui



## TRANSPORTS

**Desserte directe par autocars**  
Nîmes Rodilhan, Beaucaire  
Rodilhan ou Tarascon Rodilhan

**Autres services autocars**  
Desservant Nîmes avec correspondances scolaires Nîmes Rodilhan

**Train**  
En gare de Nîmes.  
La Gare routière est très proche de la gare SNCF

**Avion**  
Aéroport de Nîmes-Garons

Lycéens Étudiants  
LYCÉE AGRICOLE Marie DURAND  
☎ 04 66 20 67 67 📠 04 66 20 15 12  
✉ legta.nimes@educagri.fr