

CONFÉRENCE

Vigne & Vin BIO E VIGNE ARMODE STATE OF THE STA

SOIRÉE 13 & 14 mars 2025





GRANDE



FORMAT REVISITÉ





























Léa Lecomte Van Gelderen

Enseignante-chercheuse en Sciences Economiques Bordeaux Sciences Agro (BSA) Bordeaux Sciences Economiques (BSE - Université de Bordeaux)

Quid du consommateur?

Les croyances et les attentes des consommateurs vis-à-vis du vin Bio



































Les services rendus par la viticulture biologique : quelle valeur pour les consommateurs ?

Ces services rendus sont-ils **identifiés** par les consommateurs?

Les consommateurs sont-ils prêts à les valoriser?



Les services rendus par la viticulture biologique : quelle valeur pour les consommateurs ?

Ces services rendus sont-ils **identifiés** par les consommateurs ? Sont-ils des **exigences** ?

Les consommateurs sont-ils prêts à les valoriser?



Enquête auprès de +400 conso



Lecomte Van Gelderen, L., Giraud-Héraud, E., Lecocq, S., de Revel, G., Rusch, A., Tolle, P., Pérès, S. (2025)

"Biodiversity claims in order to improve profitability of Nature-Based-Solutions"

Quelles croyances et quelles attentes ? Un questionnaire en deux parties



- Questionnaire de plus de 80 questions
- Diffusé à plus de 400 répondants

Sélectionnés par une agence de recrutement

Panel représentatif de la population française (genre, âge, CSP, niveau de revenu...)



Le BIO et vous.



Que vous soyez consommateur de vin bio ou non, vous avez sûrement un avis sur ce produit, et cet avis nous intéresse!

Nous allons vous poser deux questions :

(partie 1) C'est quoi un vin certifié BIO aujourd'hui?

(**partie 2**) Et vous, que pensez-vous qu'un vin devrait être pour être certifié BIO ?

Pour répondre à ces deux questions, nous vous proposons de compléter deux questionnaires. Cela ne vous prendra qu'une quinzaine de minutes.

Merci!





Le BIO et vous.



PARTIE 1 : C'est quoi un vin certifié BIO aujourd'hui? Un vin est BIO si ... ¯

Cliquez sur suivant pour accéder au questionnaire.







| Un vin est BIO si | | | | | | |
|--|-------------------------|--------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------------------|--|
| si il n'y a pas de traitements pesticides sur les vignes | Tout à fait d'accord | Plutôt d'accord | Ni d'accord ni pas d'accord | Pas d'accord | Pas du tout d'accord | |
| si il n'y a pas de désherbage chimique entre les rangs de vignes | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| si il n'y a pas de travail du sol dans les vignes | | | | | | |
| si il est fertilisé uniquement par de la fertilisation animale (fumier de cheval par exemple) | | | | | | |
| si le domaine ou le château dégage moins de gaz à effet de serre et son bilan carbone est meilleur qu'un conventionnel | | | | | | |
| si il est contenu dans des bouteilles d'un poids moyen à léger | | | | | | |
| si aucun plastique n'est utilisé au cours de sa fabrication | | | | | | |
| si le domaine ou le château protège la biodiversité dans son vignoble | | | | | | |
| si le domaine ou le château protège la biodiversité présente dans le sol (par exemple les vers de terre, les araignées et divers invertébrés et lombrics) | | | | | | |
| si le domaine ou le château protège la biodiversité de la flore présente sur le vignoble | | | | | | |
| si le domaine ou le château protège la biodiversité des oiseaux qui nichent autour du site | | | | | | |
| AND THE RESERVE THE PROPERTY OF THE PROPERTY O | | | | | | |



Le BIO et vous.



PARTIE 2 : Et vous, que pensez-vous qu'un vin devrait être pour être certifié BIO ? J'attends d'un vin BIO que ...

Cliquez sur suivant pour accéder au questionnaire.



Le BIO et vous.



J'attends d'un vin BIO que ...

| Qu'il n'y ait pas de traitements pesticides sur les vignes | Tout à fait d'accord | Plutôt d'accord | Ni d'accord ni pas d'accord | Pas d'accord | Pas du tout d'accord |
|--|-------------------------|--------------------|-----------------------------------|-----------------|-------------------------|
| Qu'aucun plastique ne soit utilisé au cours de sa fabrication | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Qu'il n'y ait pas de travail du sol dans les vignes | | | | | |
| Qu'il soit fertilisé uniquement par de la fertilisation animale (fumier de cheval par exemple) | | | | | |
| Que le domaine ou le château dégage moins de gaz à effet de serre et que son bilan carbone soit meilleur qu'un vin conventionnel | | | | | |
| Qu'il soit contenu dans des bouteilles de poids moyen | | | | | |
| Qu'aucun plastique ne soit utilisé au cours de sa fabrication | | | | | |
| Que le domaine ou le château protège la biodiversité dans sor vignoble | | | | | |
| Que le domaine ou le château protège la biodiversité présente dans le sol (par exemple les vers de terre, les araignées et di invertébrés et lombrics) | | | | | |
| Que le domaine ou le château protège la biodiversité de la flo présente sur le vignoble | re | | | | |
| Que le domaine ou le château protège la biodiversité des oise | aux | | | | |
| AB SECOND | | | | | |

Quelles croyances et quelles attentes ? Un questionnaire en deux parties



- Questionnaire de plus de 80 questions
- Diffusé à plus de 400 répondants

PARTIE 1 : C'est quoi un vin certifié BIO aujourd'hui ?Un vin est BIO si ...

PARTIE 2 : Et vous, que pensez-vous qu'un vin devrait être pour être certifié BIO ?

J'attends d'un vin BIO que ...

• 42 critères sur 5 thématiques :

Environnement

Santé

Qualité organoleptique

Responsabilité sociale

Production et commercialisation artisanale

Quelles croyances et quelles attentes ? Une hiérarchisation claire des catégories

Environnement

Santé

Responsabilité sociale

Production et commercialisation artisanale

Qualité organoleptique

« un vin est BIO **si** » « un vin est BIO **si** »



70%



35%



23%



10%



9,5%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



91%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



54%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



46%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



26%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



23%

Quelles croyances et quelles attentes ? Une hiérarchisation claire des catégories

Environnement

Santé

Responsabilité sociale

Production et commercialisation artisanale

Qualité organoleptique

« un vin est BIO **si** » « un vin est BIO **si** »



70%



35%



23%



10%



9,5%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



91%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



54%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



46%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



26%

« **j'attends** d'un vin BIO que »



23%

Quelles croyances et quelles attentes?

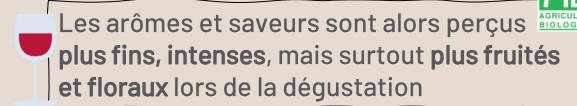
Focus sur les attentes organoleptiques

Qualité organoleptique

« un vin est BIO **si** »



- Qualités sensorielles centrales dans le processus de choix
- La perception sensorielle peut être impactée par le label BIO



Apaolaza et al. (2017)

« **j'attends** d'un vin BIO que »



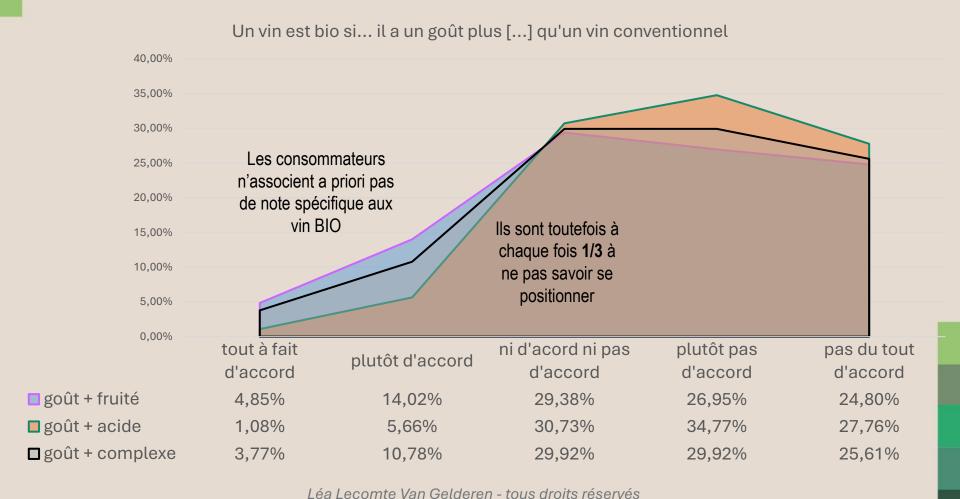
23%

« Le vin BIO a un goût plus ... »

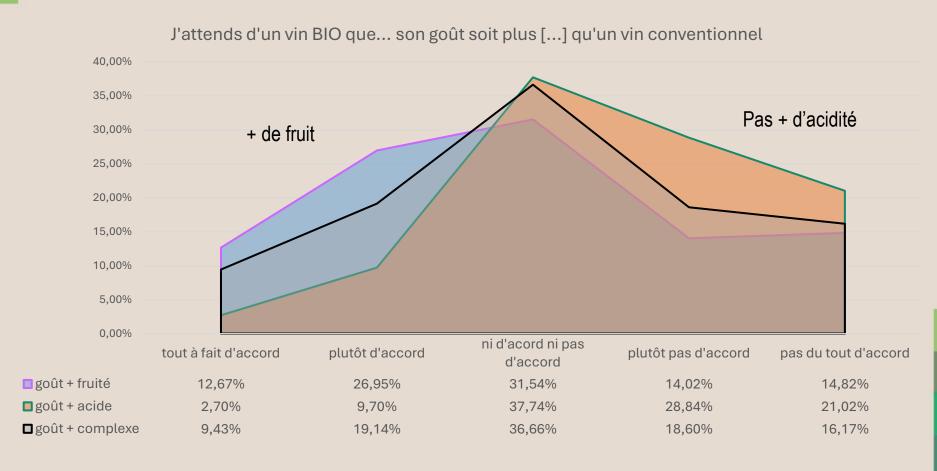
> « Le vin BIO devrait avoir ce goût là »

Léa Lecomte Van Gelderen - tous droits réservés

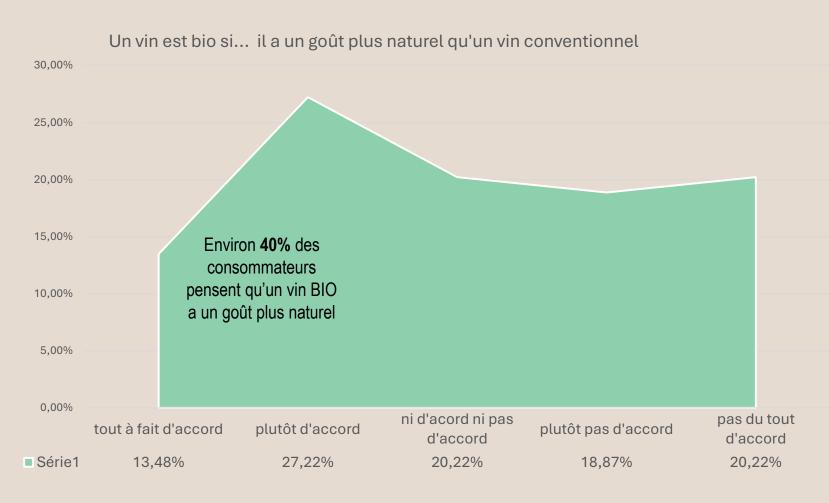
Quelles croyances et quelles attentes? Les vins BIO, une note gustative différente?



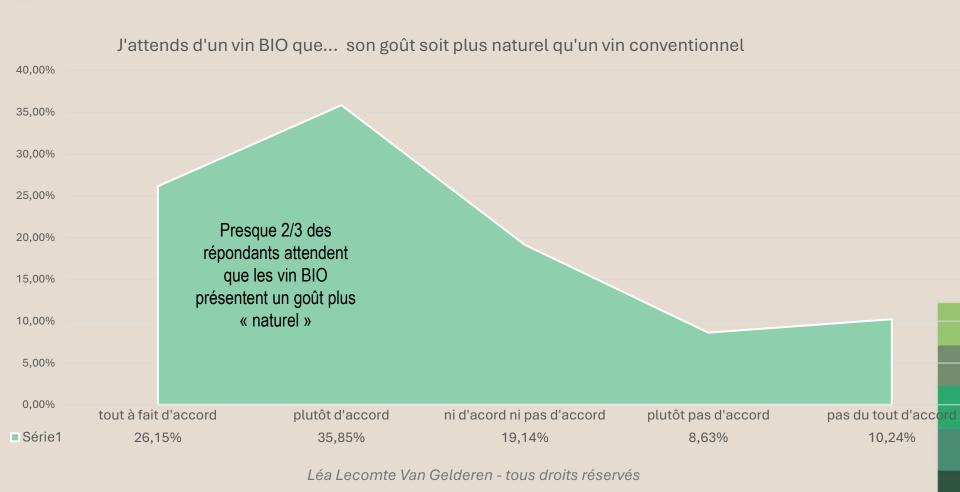
Quelles croyances et quelles attentes? Les vins BIO, une note gustative différente?



Quelles croyances et quelles attentes ? Qu'en est-il du goût « naturel » ?



Quelles croyances et quelles attentes ? Qu'en est-il du goût « naturel » ?



Quelles croyances et quelles attentes?

La biodiversité: une préoccupation importante

Préservation de la biodiversité

« un vin est BIO **si** »



83%

« **j'attend** d'un vin BIO que »

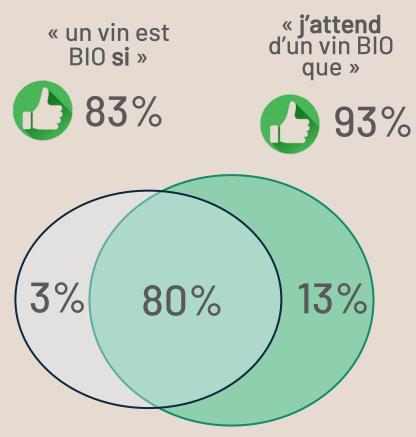


93%

Quelles croyances et quelles attentes?

La biodiversité: une préoccupation importante

Préservation de la biodiversité



Léa Lecomte Van Gelderen - tous droits réservés



Les services rendus par la viticulture biologique : quelle valeur pour les consommateurs ?

Ces services rendus sont-ils **identifiés** par les consommateurs ? Sont-ils des **exigences** ?

Les consommateurs sont-ils prêts à les valoriser?



Enquête auprès de +400 conso



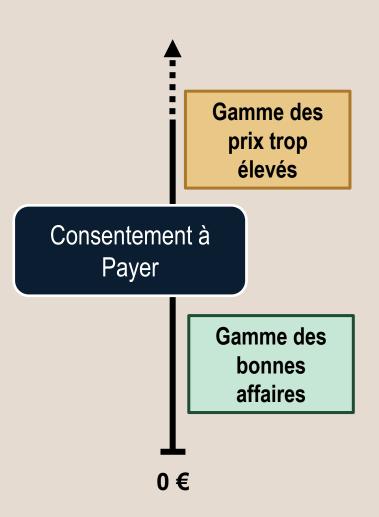
Lecomte Van Gelderen, L., Giraud-Héraud, E., Lecocq, S., de Revel, G., Rusch, A., Tolle, P., Pérès, S. (2025)

"Biodiversity claims in order to improve profitability of Nature-Based-Solutions"

Quelle valorisation par les consommateurs ? Mesure du consentement à payer

Consentement à Payer

Montant maximum qu'un individu consent à payer pour un produit.



Mesure du consentement à payer

Consentement à Payer

Des déclarations réelles ?



Méthodes expérimentales incitatives



Salle de dégustation Quercus de Bordeaux Sciences Agro

Mesure du consentement à payer

Consentement à Payer

Des déclarations réelles ?



Méthodes expérimentales incitatives

Quel est votre consentement à payer pour une bouteille de 75cL de chacun de ces vins ?



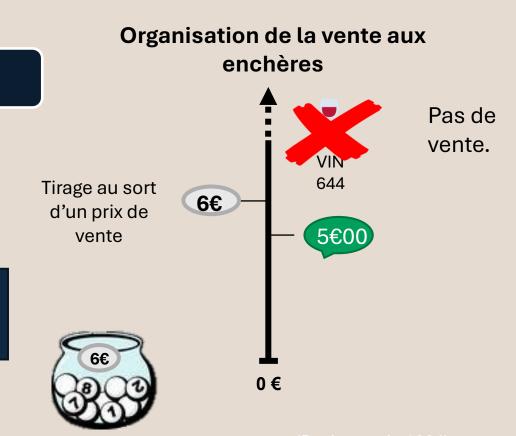
(Becker et al., 1964)

Quelle valorisation par les consommateurs ? Mesure du consentement à payer

Consentement à Payer

Des déclarations réelles ?

Méthodes expérimentales incitatives



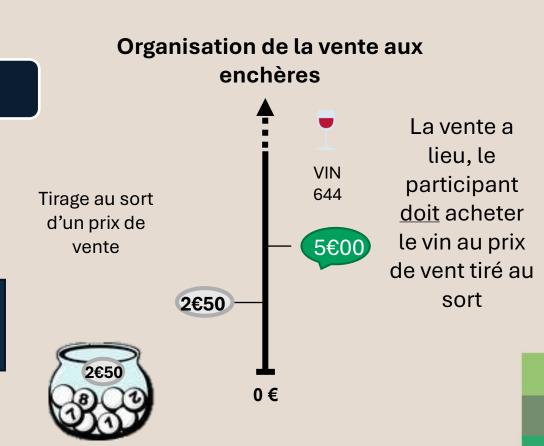
(Becker et al., 1964)

Quelle valorisation par les consommateurs ? Mesure du consentement à payer

Consentement à Payer

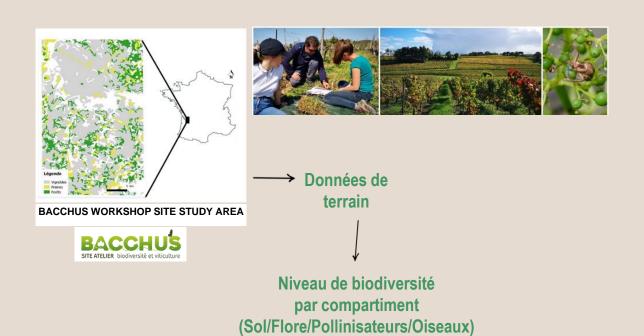
Des déclarations réelles ?

Méthodes expérimentales incitatives



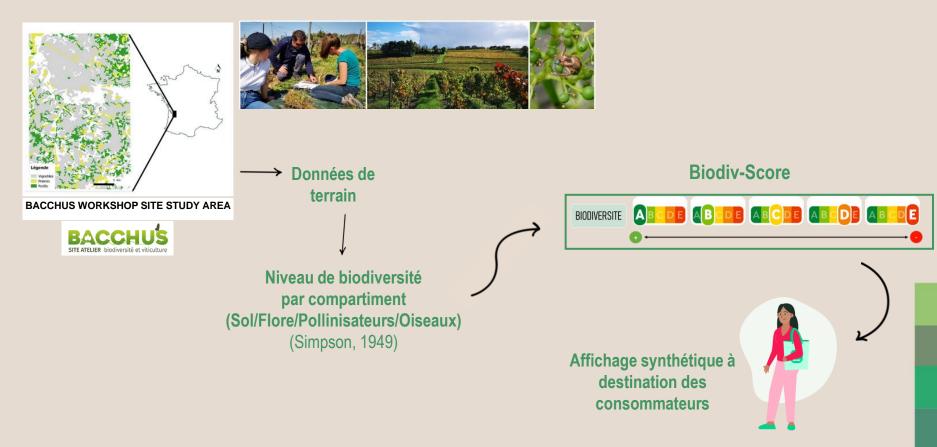
(Becker et al., 1964)

Construction d'un indicateur de Biodiversité à destination du consommateur : le Biodiv-Score



(Simpson, 1949)

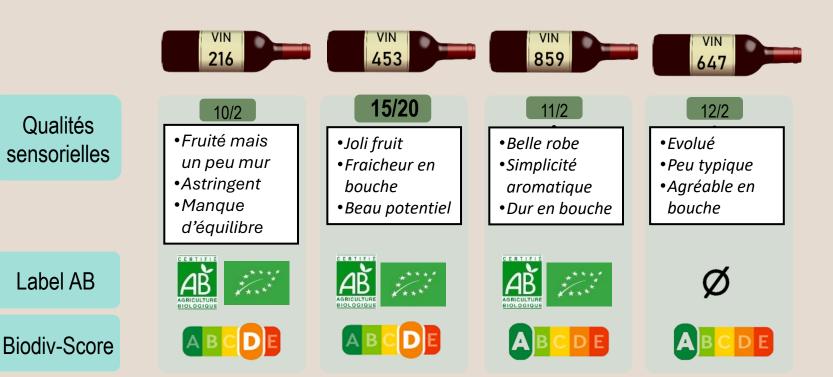
Construction d'un indicateur de Biodiversité à destination du consommateur : le Biodiv-Score



Qualités

Label AB

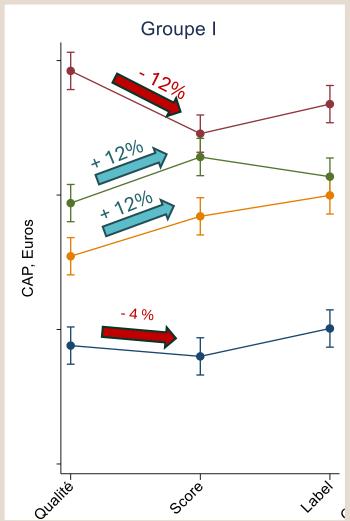
Les vins expérimentaux : Bio, conventionnels et avec des Biodiv-Score A ou D



Quelle valorisation par les consommateurs ? La biodiversité valorisée de façon inattendue

Résultats principaux :

1- Les consommateurs **réagissent au Biodiv-Score**, en positif mais aussi en négatif

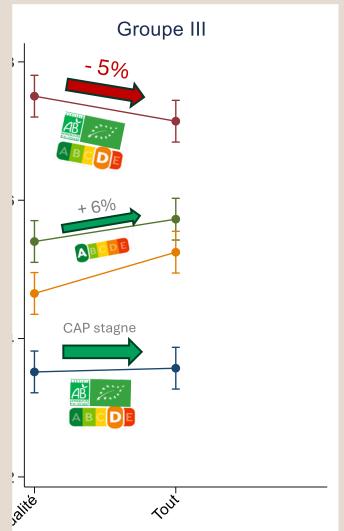


Quelle valorisation par les consommateurs? La biodiversité valorisée de façon inattendue

Résultats principaux :

1- Les consommateurs **réagissent au Biodiv-Score**, en positif mais aussi en négatif

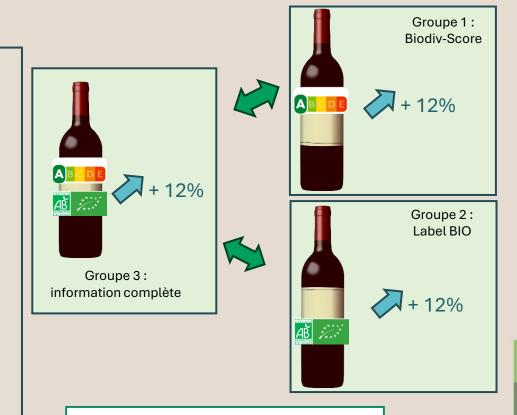
2 – **L'effet de déception** est plus fort chez le vin le plus qualitatif



Quelle valorisation par les consommateurs? La biodiversité valorisée de façon inattendue

Résultats principaux :

- 1- Les consommateurs réagissent au Biodiv-Score, en positif mais aussi en négatif
- 2 L'effet de déception est plus fort chez le vin le plus qualitatif
- 3 Pas de prime accordée au Biodiv-Score A pour le vin BIO : l'attente de naturalité est déjà intégrée dans la valorisation du label



N'avoir qu'une des deux informations a le même effet sur le CAP moyen que d'avoir les Léa Lecomte Van Gelderen - tous droits réservés

Quelle valorisation par les consommateurs? La biodiversité valorisée de façon inattendue

Résultats principaux :

- 1- Les consommateurs **réagissent au Biodiv-Score**, en positif mais aussi en négatif
- 2 **L'effet de déception** est plus fort chez le vin le plus qualitatif
- 3 Pas de prime accordée au Biodiv-Score A pour le vin BIO : **l'attente de naturalité est déjà intégrée dans la valorisation du label**
- 4 Pour les « jeunes », Biodiv-Score compte plus que le BIO : ils le valorisent quelque soit la situation
- → l'attente de naturalité est prioritaire et valorisée par les jeunes







+ 43 ans



Pas de prime accordée au label AB en information complète

Prime accordée à AB ssi le vin a un mauvais Biodiv-Score



Forte prime accordée au Biodiv-Score A, pour tous les vins (BIO et conventionnels)

Ne réagissent au Biodiv-Score A que pour les vins conventionnels

Prime accordée aux informations « label ou non », et « Biodiv-Score A ou D » en information complète, par générations

Conclusion

- Une réelle demande de naturalité sur les marchés
 - L'information Biodiv-Score seule est systématiquement valorisée
- Cette demande est fortement associée au label BIO
- C'est une attente primordiale pour les générations Y et Z

lea.lecomte@agro-bordeaux.fr

Perspectives pour la suite

Salle 1

Vin 1 Information : vin BIO



consommateurs sont neutres ou qui dévalorisent le label AB

Salle 2

Vin 2 Information : pratiques agroforestières



La moitié d'entre eux valorisent l'agroforesterie en salle 2

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION



RETROUVEZ TOUTES LES PRÉSENTATIONS SUR WWW.JOURNEESTECHNIQUESVIGNEVINBIO.FR

CO-ORGANISÈ PAR





























