



VINO BIO

PROJET
EXPLORATOIRE
2023-2024

Coordination

Stéphanie Pérès,
UMR BSE
stephanie.peres
@agro-bordeaux.fr

Eric Giraud-Heraud,
UMR BSE
eric.giraud-heraud
@u-bordeaux.fr

Mots-clés

Vins bio
Allégations
Concurrence
Marchés expérimentaux
Consommateurs

**Marchés expérimentaux des vins bio
et innovations produits**

La production sous certification AB entraîne souvent des surcoûts notamment liés à la variabilité des rendements. Ces surcoûts peuvent être en partie compensés par un renforcement du consentement à payer (CAP) des consommateurs, motivé par des considérations sanitaires, environnementales et/ou gustatives. Néanmoins, le CAP peut être affecté par :

1. la concurrence de nombreuses autres allégations environnementales et sanitaires,
2. l'évolution des connaissances et croyances vis-à-vis de la certification.

Le projet VINO BIO s'intéresse à ces deux questions dans le cas du vin, en mesurant l'évolution des CAP en fonction de l'information délivrée sur les produits, dans le cadre de marchés expérimentaux (consentement à payer après dégustation).

Ainsi la valorisation du vin bio sera étudiée au regard d'autres innovations emblématiques de la filière viticole dont l'acceptation sera évaluée : en amont, les innovations variétales (nouveaux cépages facilitant la réduction des pesticides et/ou l'adaptation au changement climatique) ; en aval, les innovations concernant la réduction/élimination des intrants



Unités INRAE

BSE, Bordeaux

ETTIS, Bordeaux

Œnologie, Bordeaux

SAVE, Bordeaux

Partenaires

Syndicat des vignerons

bio de Nouvelle-

Aquitaine

Château Couhins

œnologiques, souvent considérée comme une garantie sanitaire et un gage de 'naturalité' pour les consommateurs.



L'originalité du projet réside dans la mise en place, par une équipe pluridisciplinaire (économie expérimentale, agronomie, viticulture, œnologie...), de dispositifs expérimentaux contrôlés, garantissant des comparaisons pertinentes entre des vins sélectionnés à l'échelle parcellaire et un suivi précis de leurs caractéristiques agronomiques et œnologiques en fonction de leurs modalités de production (vins natures, vins sans sulfites ajoutés, vins issus de cépages résistants en AB ou non et vins conventionnels).

Une démarche de science participative sera adoptée entre chercheurs et acteurs de terrain, pour réfléchir aux conséquences des résultats en termes de questions de recherche et de stratégie de marché dans un contexte de coexistence des vins bio avec d'autres produits issus d'innovations.

METABIO



Contact METABIO
metabio@inrae.fr