

Marchés expérimentaux des Vins Bio et Innovations produits

Quelles conditions à la valorisation économique du Bio sur les marchés ?

Effets de la concurrence et effets de croyances

Valorisation du BIO par les consommateurs de vin / Acceptation d'innovations

- Innovations variétales pour la réduction des pesticides
- Innovations œnologiques pour la réduction des intrants

Attentes Sociétales
Santé et Naturalité

Equipe pluridisciplinaire pour Recherche interdisciplinaire



Enologie
UMR 4577
USC 1366 INRAE



- Dispositifs expérimentaux contrôlés, garantissant des comparaisons pertinentes entre des vins sélectionnés et un suivi précis des caractéristiques agronomiques et œnologiques

CAP : Consentement A Payer
(révélé et non uniquement déclaré)



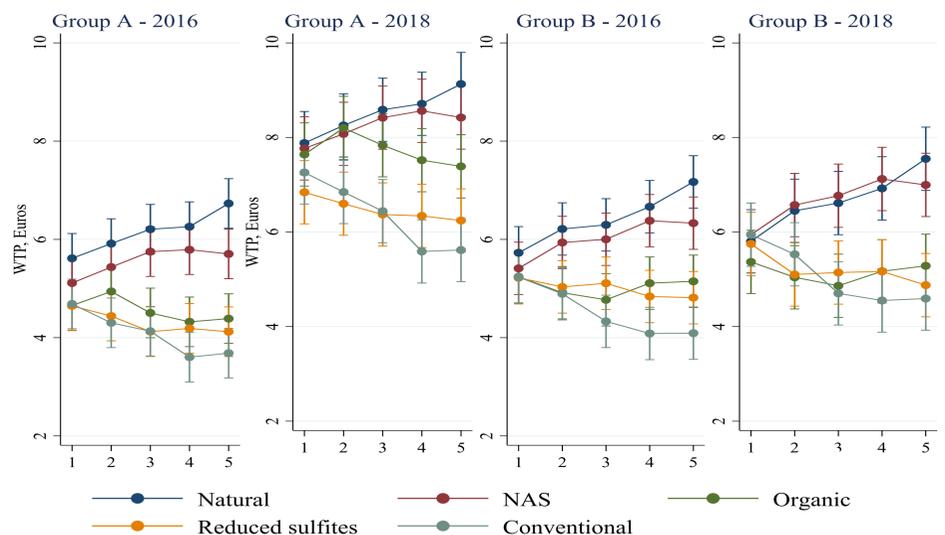
Marché expérimental 1 : Certification Biologique et concurrence d'autres allégations



© Mich

Objectif 2023 : Mieux comprendre la concurrence de la certification BIO avec les allégations de naturalité

Effet de l'information sur le CAP des différents vins



Raineau et al., 2023, "When Health-Related Claims Impact Environmental Demand: Results of Experimental Auctions With Bordeaux Wine Consumers". *Ecological Economics*, 204, Part A.

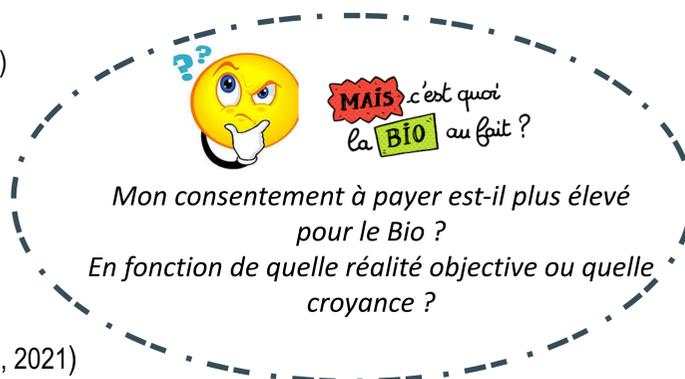
Marché expérimental 2 : Mesurer les effets de halo du BIO

Naturel et transparent
(Vega-Zamora, et al., 2014)

Meilleur goût
(Apaolaza et al., 2017; Sörqvist, et al., 2015)

Packaging, produits locaux, équitable...
(Padel and Foster, 2005)

Bon pour la santé
(Goetzke, et al., 2014 ; Marchini, et al., 2021)



Objectif 2024 : Montrer dans quelles mesures le développement économique de la certification BIO nécessite ou non l'intégration de la qualité organoleptique



VIGNERONS BIO
NOUVELLE AQUITAINE

Séminaire 2023
21-22 mars – St Malo

Affiliation des coordinateurs :

Univ. Bordeaux, CNRS, BSE, UMR 6060, INRAE, F-33600
Pessac, France

ISVV, Bordeaux Sciences Agro, F-33170 Gradignan, France



Stéphanie Pérès, Eric Giraud-Heraud,
Sébastien Lecocq, Léa Lecomte, Yann

Raineau,

UMR BSE, INRAE, Bordeaux

Philippe Darriet, Alexandre Pons, Sophie
Tempère, UMR OENO, INRAE, Bordeaux

Laurent Delière, UMR SAVE, INRAE

Avec la collaboration de :
Château Couhins
Syndicat des Vins Bio d'Aquitaine