

SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL



tech & bio

Une initiative des Chambres d'agriculture

VIVEZ
DE NOUVELLES
EXPÉRIENCES
AGRICOLES



**SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL**



tech&bio
Une initiative des Chambres d'agriculture

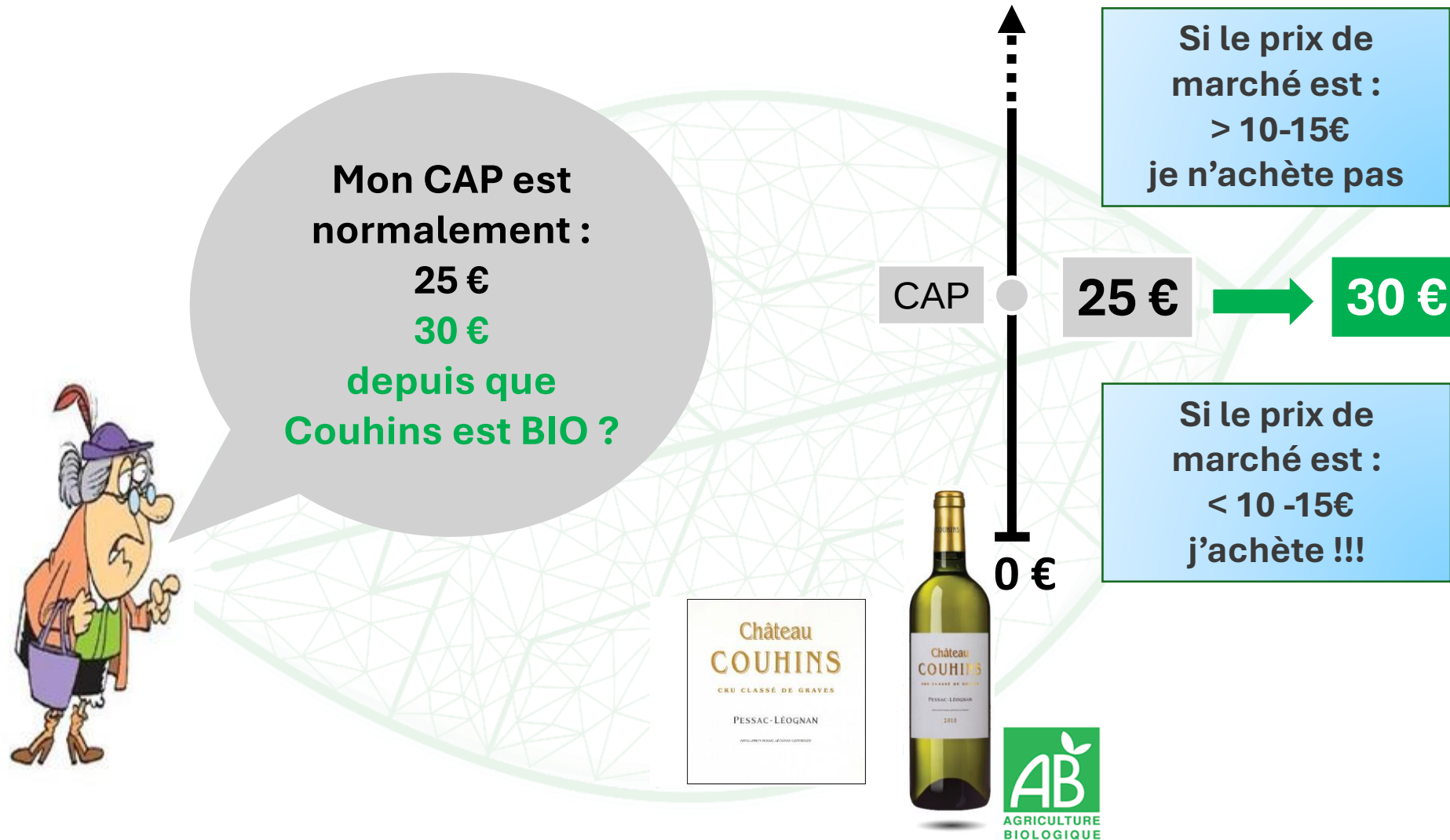


Le bio est-il vraiment valorisé en terme de consentement à payer par les consommateurs ?

Eric Giraud-Héraud (INRAE – BSE)

eric.giraud-heraud@u-bordeaux.fr

Consentement à Payer (CAP) : Prix maximum d'achat



Marchés expérimentaux pour mesurer les arbitrages de CAP



Intérêts méthodologiques



CAP révélé et non uniquement déclaré...



Isoler l'information BIO...pour comprendre son effet sur le CAP



Mesurer les effets positifs ou négatifs d'une allegation / information supplémentaire concernant le BIO.

Le BIO est-il (dé)valorisé ?

Effets de halo du BIO



Association BIO-Santé



Association BIO - Qualité



Association BIO - Naturalité



Association BIO - Environnement



Association BIO - RSE



Valorisation de la naturalité

5 Vins de Bordeaux issus d'une même parcelle (Bio).
Mais vinifiés différemment...

Vin de Bordeaux	Dénomination	Certification	Info Présence sulfites	Info Taux sulfites (mg/l)
Conventionnel	CONV	---	CONTIENT DES SULFITES	66
BIO	BIO		CONTIENT DES SULFITES	26
Conventionnel réduit en sulfites	RS	---	CONTIENT DES SULFITES	14
BIO Sans Sulfites	NAS		---	0
BIO et Nature Sans Sulfites	NATURE		---	0

Le « Sans sulfites ajoutés »
est-il réellement nécessaire ?



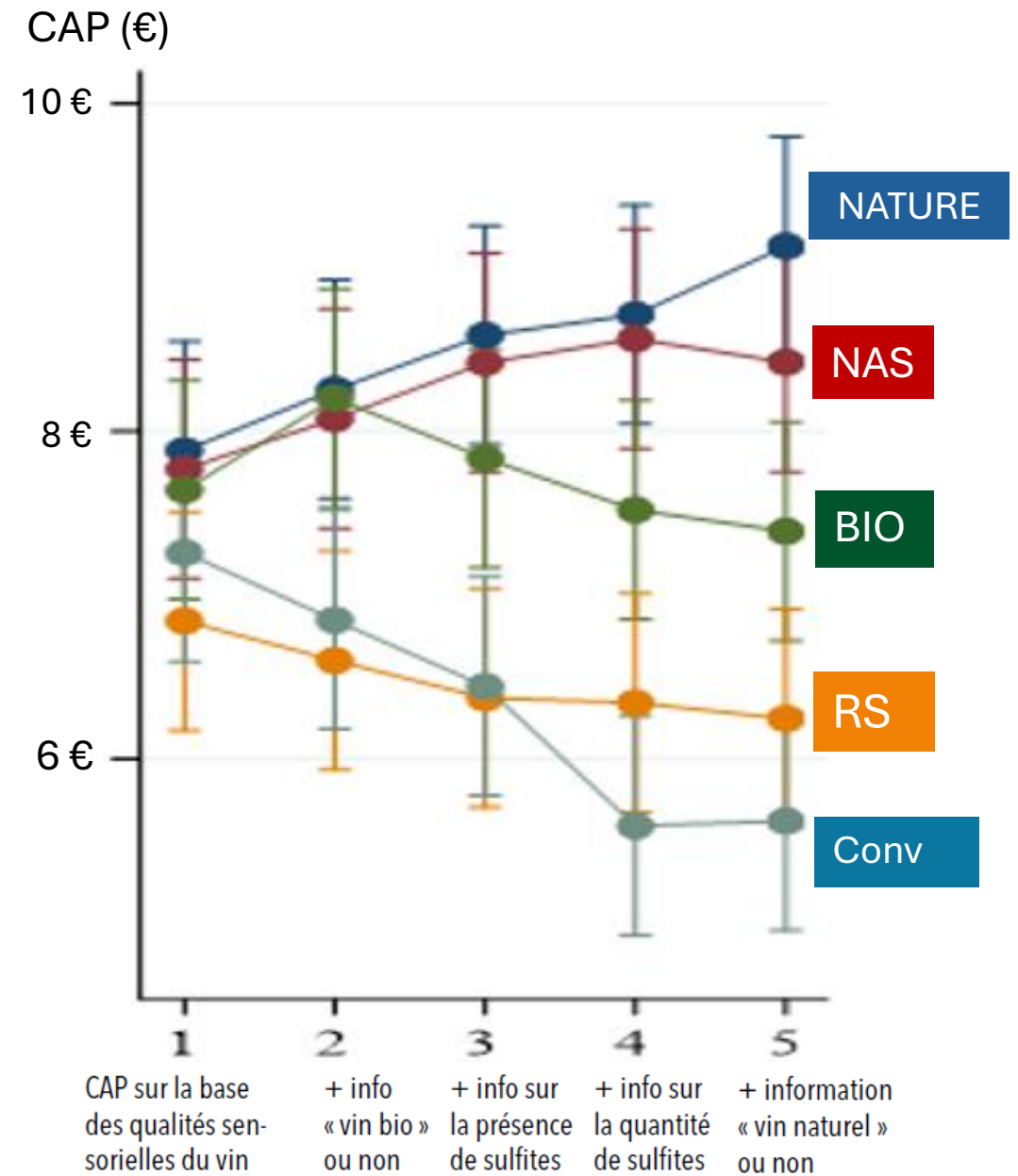
Recherche partenariale et interdisciplinaire



Raineau, Y., Giraud-Héraud, E., Lecocq , S., Pérès, S., Pons, A., Tempère, S. (2023), When health-related claims impact environmental demand: Results of experimental auctions with Bordeaux wine consumers, *Ecological Economics*, (2023)

Le « sans sulfites » plébiscité par un marché expérimental de 416 consommateurs

- Le CAP initial des 5 vins est proche, mais il évolue selon les informations fournies aux consommateurs.
- Les consommateurs **pénalisent plus la présence de sulfites dans un vin BIO** que dans un vin conventionnel.
- Les consommateurs **qui valorisent le plus le BIO** sont le plus demandeurs de l'allégation « **Sans SO2 ajoutés** ».
- Les vins « Sans SO2 ajoutés » sont le plus appréciés sensoriellement, même après reproduction de l'expérience 5 ans après...



Valorisation de la biodiversité



BACCHUS
SITE ATELIER biodiversité et viticulture



Données de terrain

Indice
de Simpson

Niveau de biodiversité
par compartiment
(Sol/Flore/Pollinisateurs/Oiseaux)

Score global (Moyenne des
compartiments)

Biodiv-Score



Le BIO est-il performant pour la biodiversité ?

[Enquête 630 consommateurs
93% favorables]

Croyants

Exigeants

3%

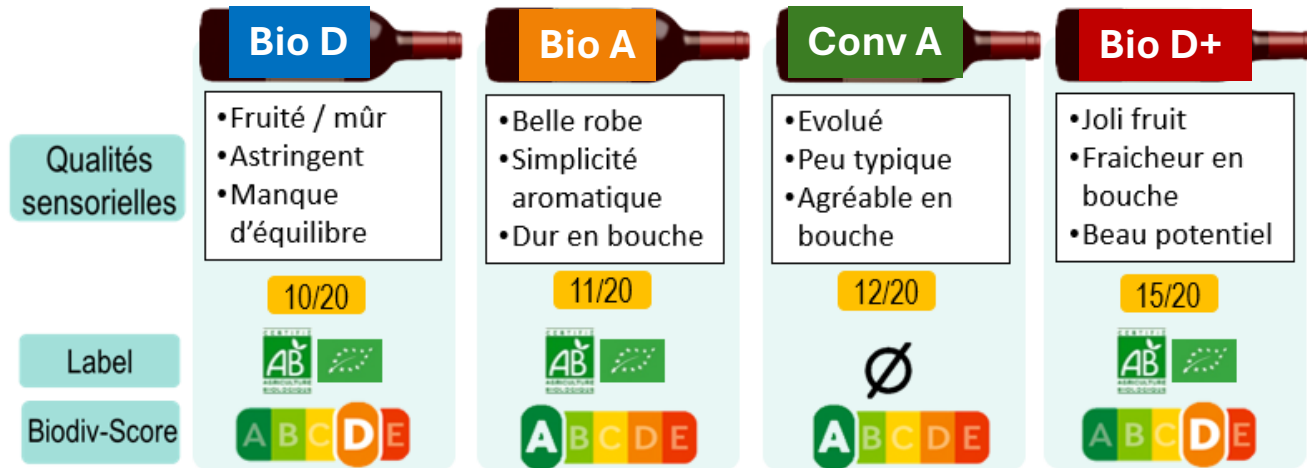
80%

13%

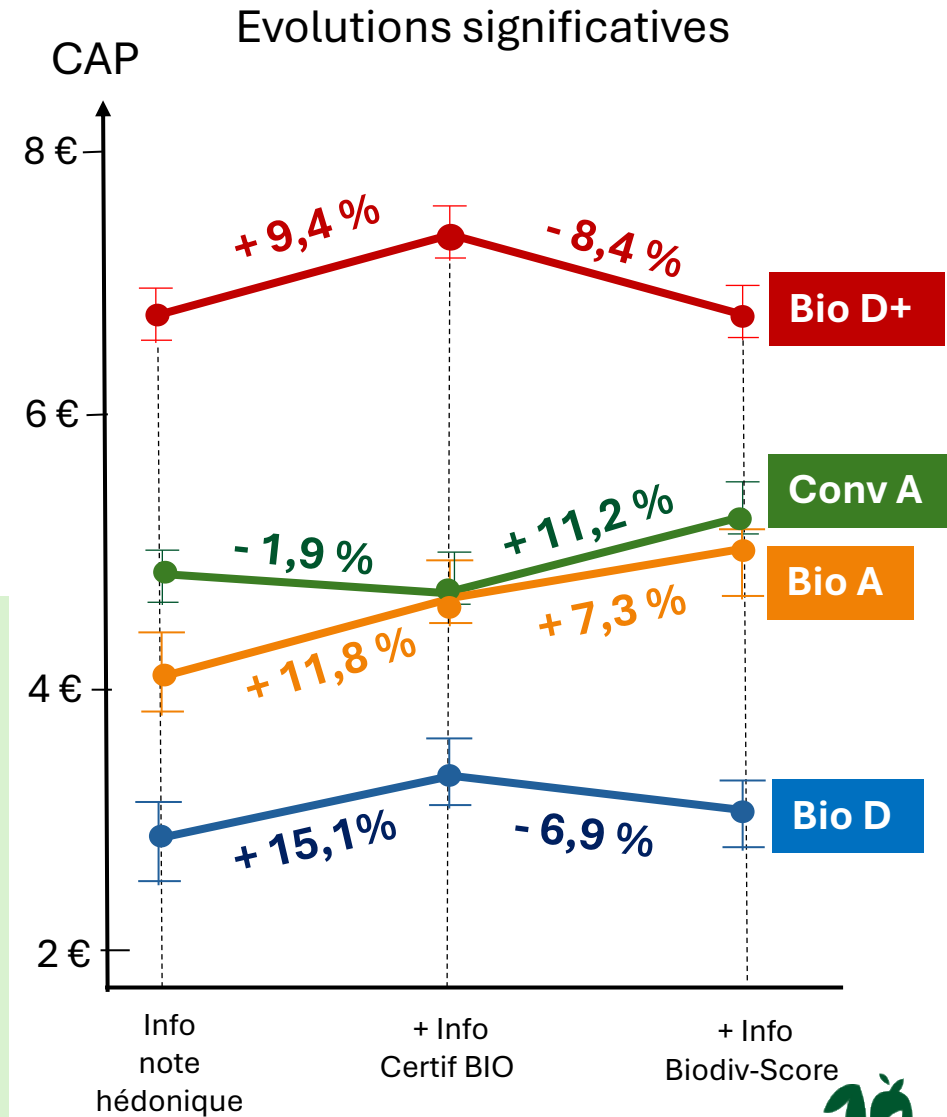
Exigence du BIO pour :

- Santé : 54%
- RSE : 46%
- Goût : 23%

Valorisation de la biodiversité



- Valorisation du BIO (en moyenne de 12 %)
- Valorisation du **Biodiv-Score A** (en moyenne de 9,3% et **53%** pour 10% du panel)...proche du BIO
- Dévalorisation du **Biodiv-Score D** (en moyenne de 7,6%). Surtout pour le vin qualitatif.
- Pour les moins de 40 ans le Biodiv-score A est plus valorisant que le BIO
- La demande de biodiversité devient une exigence pour le BIO (devant les performances Santé et Responsabilité sociale)



Au-delà des vins BIO ?

- Les AOC indispensables, le Bio dans les AOC, la naturalité atout majeur de la valorisation ;
- Nécessité de contextualiser par les usages de consommation (notamment hors domicile) et tenir compte de la communication renforcée ;
- Les « Solutions Fondées sur la Nature » et l'enjeu de l'agroécologie comme nouveau paradigme de valorisation ;
- Le vin est-il spécifique de l'alimentation pour ce qui est de la valorisation du BIO ?





SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL



tech & bio

Une initiative des Chambres d'agriculture

À BIENTÔT