



**VINO BIO** *résultats du projet*

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

**Unités INRAE**

## Marchés expérimentaux des vins bio et innovations produits

Les surcoûts de production en AB peuvent être en partie compensés par une augmentation du consentement à payer (CAP) des consommateurs. Néanmoins, le CAP peut être affecté par la concurrence de nombreuses autres allégations environnementales et sanitaires, et par l'évolution des connaissances et croyances des consommateurs vis-à-vis de la certification.

Le projet VINO BIO a mis en place des marchés expérimentaux pour mesurer les attentes des consommateurs et le gain de CAP pour des vins AB. VINO BIO s'est focalisé sur :

1. les attentes sanitaires, en matière d'élimination des sulfites ajoutés ;
2. les attentes environnementales, en termes de préservation de la biodiversité ;
3. les attentes qualitatives, en termes de performance organoleptique.

Ces trois attentes s'appuient sur des propriétés non requises par la certification AB, mais qui participent à sa (dé)valorisation, créant ainsi des « effets de halo » que nous souhaitons mesurer.

Les résultats de VINO BIO montrent que les produits AB sont bien valorisés par les consommateurs ayant participé à l'expérimentation, mais pas suffisamment pour compenser les surcoûts engendrés par la certification. L'augmentation du CAP avec le label AB peut néanmoins dépasser les 50 % pour une part non



**BSE**, Bordeaux  
**ETTIS**, Bordeaux  
**Enologie**, Bordeaux  
**SAVE**, Bordeaux

## Partenaires

Syndicat des vignerons bio  
de Nouvelle-Aquitaine  
Château Couhins

négligeable des consommateurs, de 10 à 20 % selon nos expériences, ce qui correspond à la part actuelle du marché bio. En outre, la dévalorisation liée à la non-certification peut également être significative pour un vin conventionnel concurrencé par un vin bio.



Deux points de vigilance demeurent :

- Les propriétés antioxydantes et antiseptiques des sulfites sont bien connues et peuvent développer une empreinte sensorielle appréciée des experts et des consommateurs. C'est le cas par exemple de certains Crus de Bordeaux. La valorisation du bio peut fortement dépendre de cette allégation complémentaire « Sans sulfites ajoutés » qui renforce le CAP pour des raisons sanitaires ou de 'naturalité', même si certains consommateurs et experts ne s'y reconnaissent pas sur le plan sensoriel.
- Une allégation sur la préservation de la biodiversité (via la construction d'un indicateur « Biodiv-score ») peut-être autant valorisée que la certification AB, voire plus pour la population de moins de 40 ans. La valorisation de l'AB dépend fortement de cette attente environnementale, en particulier pour les vins les plus qualitatifs sur le plan organoleptique.

Les analyses menées sur le vin dans le cadre de VINOBIOPourraient être généralisées à d'autres produits alimentaires.

