

VINO BIO

Marchés expérimentaux des vins bio et innovations produits

Eric Giraud-Héraud & Stéphanie Pérès

Équipe de recherche INRAE/ISVV : Eric Giraud-Héraud (BSE), Sébastien Lecocq (BSE) Léa Lecomte (BSE), Stéphanie Pérès (BSE), Alexandre Pons (CEnologie), Yann Raineau (ETTIS et BSE), Gilles de Revel (CEnologie) , Adrien Rusch (SAVE), Pauline Tolle (BSA), Sophie Tempère (CEnologie)

Motivations pour payer plus cher un vin Bio ?

- Motivations **sanitaires**, en matière de résidus de pesticides, Sans sulfites ajoutés ;
- Motivations **environnementales**, Processus de production, Performance biodiversité ;
- Motivations **qualitatives**, en terme de performance organoleptique

De quoi le Bio est-il le nom ?

337 consommateurs

	Environnement (intégrant biodiversité)	Biodiversité	Santé	Responsabilité sociale	Production et commercialisation artisanale	Qualité organoleptique
Croyance positive	235 (69.7%)	218 (64.7%)	118 (35.0%)	78 (23.2%)	36 (10.7%)	16 (9.5%)
Exigence positive	307 (91.1%)	296 (87.8%)	182 (54.0%)	156 (46.3%)	88 (26.1%)	28 (23.4 %)

Tableau : Croyances et exigences concernant les performances de la certification BIO (enquête préalable auprès des 337 consommateurs du dispositif expérimental)

Biodiversity claims in order to improve profitability of Nature-Based-Solutions, Léa Lecomte Van Gelderen, Eric Giraud-Héraud, Sébastien Lecocq, Gilles de Revel, Adrien Rusch, Pauline Tolle, Stéphanie Pérès. MIMEO 2025

Exigence sanitaires du Bio et naturalité

416 consommateurs

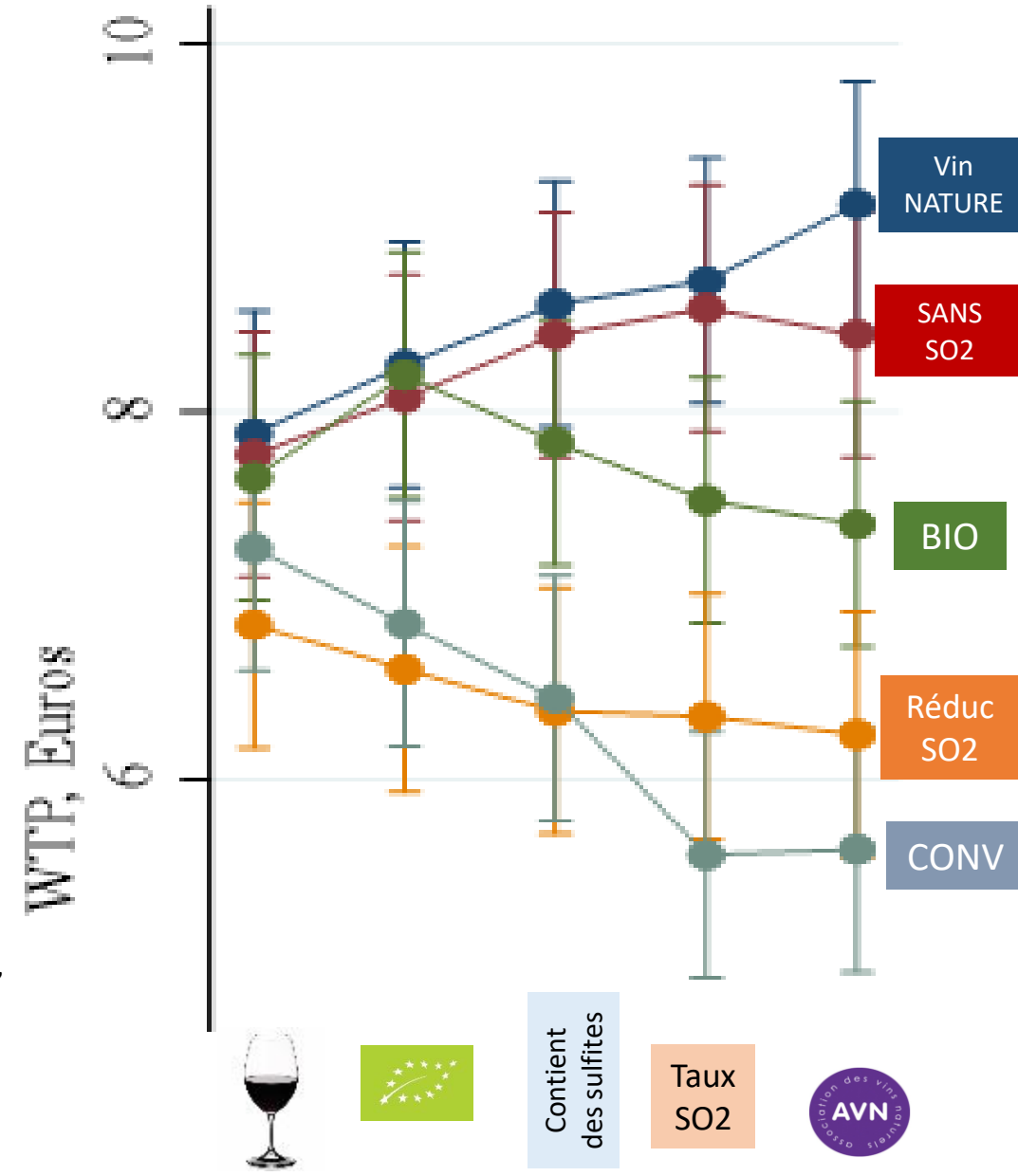
Vin	Conventionnel CONV	BIO	Réduc SO2	SANS SO2	Vin NATURE
Info certif	Non BIO		Non BIO		 
Info SO2	Contient des sulfites	Contient des sulfites			
Taux SO2 (mg/l)	66	26	14	0	0

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*.

Après **7 années de vieillissement** :

Are Merlot red wines made without sulfite able to age in bottle ? A chemical, sensory and experimental economy evaluation, Pons, A, Raineau, Y., Giraud-Héraud, E., Lecocq, S., Pérès, S., Tempère, S. (2025)

→ Le vin Nature est amélioré (plus aucun défaut d'acescence) et la valorisation par les consommateurs est renforcée !

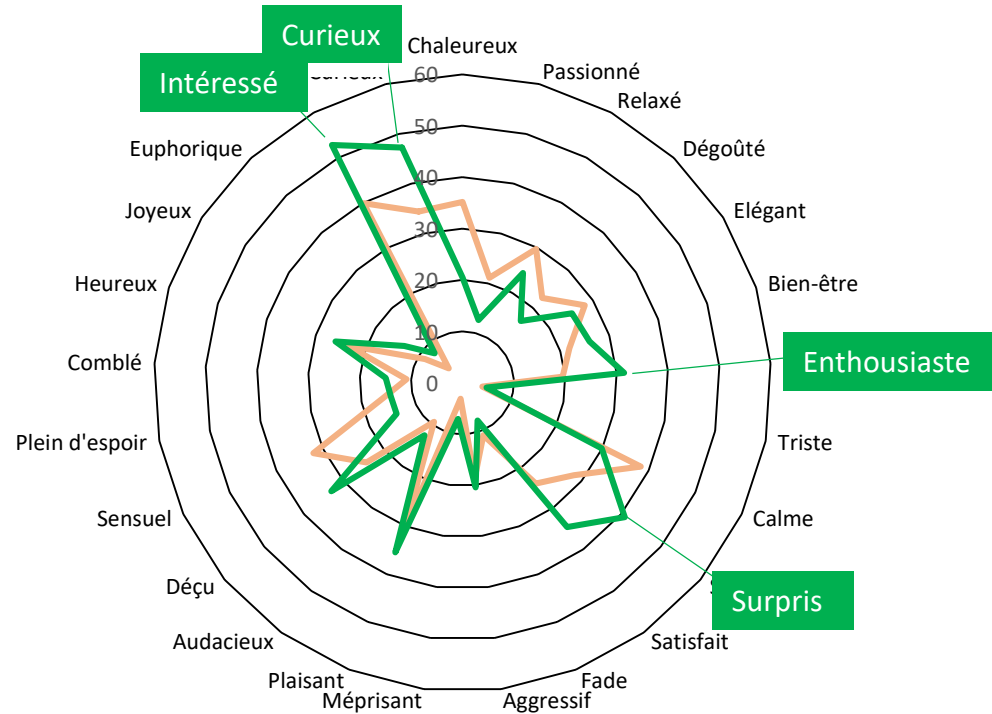


Effet de halo du Bio sur le goût

255 consommateurs

Etat émotionnel induit par la dégustation d'un vin BIO:

fréquence et intensités de citations de mots clés



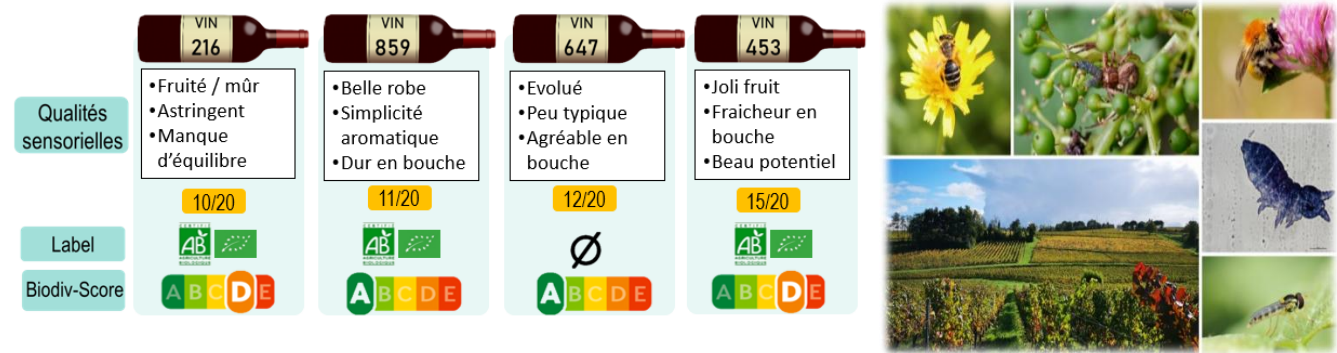
Curieux-Intéressés-Enthousiastes-Surpris

- Ces fréquences d'émotion pour le vin BIO dépassent significativement les 40% de citations
- Mais défiance vis-à-vis du label Bio en terme de qualité et de naturalité pour une partie des consommateurs

Effets de halo sur le goût du vin d'agriculture biologique, Eva Samuel, Stéphanie Pérès, Eric Giraud-Héraud, Léa Lecomte, Sophie Tempère, Sébastien Lecocq, Rapport de stage 2024, Université de Montpellier, Bordeaux Sciences Agro, BSE.

Effet de halo du Bio sur l'environnement

337 consommateurs



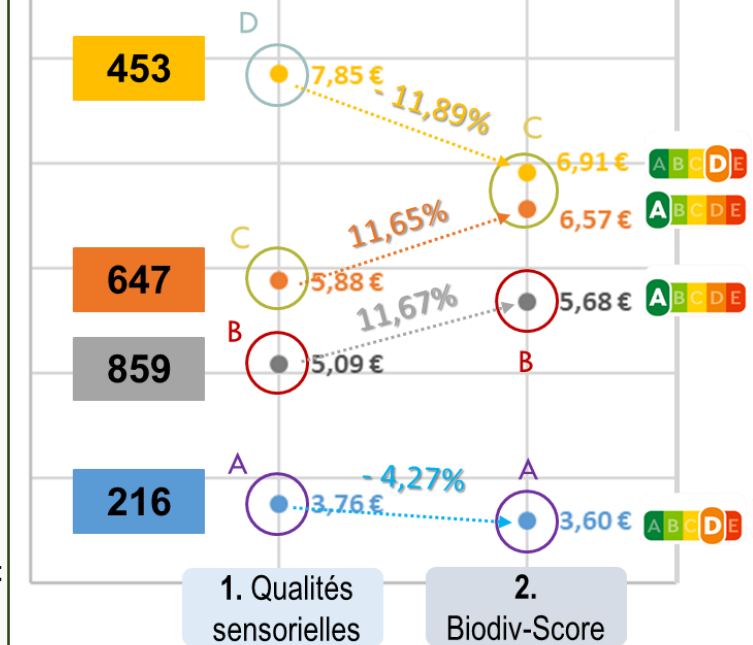
1- Les consommateurs **réagissent au Biodiv-Score**, de façon comparable au label BIO

2 – L'effet de déception d'un Biodiv-Score D est plus fort pour 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 quelle que soit la situation
→ l'attente de naturalité est prioritaire et valorisée par les jeunes

Evolution du CAP après révélation du Biodiv-Score



Biodiversity claims in order to improve profitability of Nature-Based-Solutions, Lecomte Van Gelderen, L., Giraud-Héraud, E., Lecocq, S., de Revel, G., Rusch, A., Tolle, P., Pérès, S.. MIMEO 2025



Merci de votre attention