

Interreg Sudoe



MARCHE EXPERIMENTAL SUR LES CEPAGES RESISTANTS

RESUME du LIVRABLE E1.5.1

31/12/2018

GT1

Partenaires : Université de Bordeaux, INRA Pech Rouge, CREDA

Variétés résistantes et acceptabilité par le marché : une évaluation par l'économie expérimentale

Alejandro Fuentes Espinoza¹, Éric Giraud-Héraud¹, Anne Hubert¹, Yann Raineau²

¹ INRA-GREThA / Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. ISVV, 210 Chemin de Leysotte, 33 882 Villenave-d'Ornon, France

² Bordeaux Sciences Agro - GREThA / Institut des Sciences de la Vigne et du Vin. ISVV, 210 Chemin de Leysotte, 33 882 Villenave-d'Ornon, France

Résumé

Les variétés résistantes aux maladies cryptogamiques constituent une innovation reconnue pour diminuer l'usage des intrants en viticulture. De nombreux débats au niveau agronomique se sont posés sur les moyens les plus efficaces de pérenniser cette résistance et sur l'amélioration qualitative des produits de ces variétés en vue d'une mise en marché des vins qui en sont issus. Sur le plan économique il existe des analyses orientées sur les attentes des producteurs et sur la réduction des coûts liés à l'usage de ces innovations, mais le point de vue des consommateurs n'avait pas encore été étudié.

Les chercheurs de l'ISVV, de l'INRA, de BSA et du Gretha ont, dans le cadre du projet Vinover lancé une étude sur l'acceptabilité par le marché des vins issus de variétés résistantes. L'article correspondant propose une analyse de la valorisation par les consommateurs de vins blancs issus de variétés résistantes et produits dans la région viticole du Languedoc en France (millésime 2016). Nous présentons ici un condensé des résultats de l'expérience en laboratoire réalisée à Paris en Juin 2017, où un panel de plus de 163 consommateurs, acheteurs réguliers de ce type de vin, devait évaluer un vin de cépage Bouquet 3159 (monogénique résistant au mildiou et à l'oïdium) en comparaison avec deux vins conventionnels de niveaux qualitatifs différents, ainsi qu'avec un vin certifié biologique de typicité et de niveau de prix comparables. Les performances environnementales et sanitaires des modes de production des différents vins ont été quantifiées au moyen de plusieurs indicateurs : l'indicateur de fréquence de traitements (IFT) et l'analyse de la présence de résidus de pesticides.

Les consommateurs ont d'abord évalué les vins après une dégustation et avec un niveau minimal d'information portant sur la région d'origine et le millésime, puis ils l'ont ensuite évalué après information sur les modes de production et le niveau atteint par nos indicateurs (IFT et résidus de pesticides).

La méthode utilisée pour crédibiliser les évaluations individuelles est celle de l'économie expérimentale, *via* une procédure de révélation directe des consentements à payer des consommateurs (prix maximum d'achat consenti par la personne pour une bouteille de vin en fonction de l'information disponible). Il est en effet toujours difficile de comprendre les réels arbitrages effectués par les consommateurs, entre d'une part les aspects purement qualitatifs, intrinsèques au produit, et d'autre part les effets extrinsèques liés à l'étiquetage et à

l'information dont ils disposent sur les modes de production (provenance, certifications, allégations, etc.), surtout quand ils sont orientés sur les performances environnementales.

L'étude propose donc une méthodologie d'évaluation des attentes et arbitrages des consommateurs dans ce cadre d'économie expérimentale en partant des questions générales suivantes :

- Quel est le consentement à payer d'un consommateur pour un vin de variété résistante, en comparaison de son consentement à payer pour d'autres vins conventionnels, issus de la même région de production et du même niveau de prix ?
- Quel est l'effet de l'information de la performance environnementale et sanitaire sur le consentement à payer des vins de variétés résistantes et sur les arbitrages qualité-prix des consommateurs?

Les résultats obtenus montrent la difficulté d'acceptation, *au niveau purement sensoriel*, du vin issu de variété résistante, par les consommateurs. Nous voyons néanmoins qu'une communication orientée sur les performances environnementales et sanitaires conduit à fortement améliorer la position du vin de variété résistante, pour le placer *in fine* en tête des évaluations qualitatives moyennes. Sur le plan économique, cette valorisation se traduit par des parts de marchés élevées, gagnées sur le terrain des vins conventionnels. Les pertes de part de marché sont en revanche plus limitées pour le vin conventionnel premium, laissant entrevoir que les vins de qualité supérieure seraient moins directement concurrencés par les vins issus de variétés résistantes.

Sélection des vins

Pour les besoins de l'étude, un vin issu de variété résistante a été choisi, disponible à la vente et optimisé sur le plan qualitatif (variété monogénique partiellement résistante au mildiou et totalement résistante à l'oïdium). En France l'Institut National de la Recherche Agronomique effectue ce type d'activités sur son site expérimental de INRA Pech Rouge. En se concentrant sur les vins disponibles du millésime 2016, un jury professionnel de 10 dégustateurs, réunis en décembre 2016 à l'INRA Pech Rouge pour une dégustation à l'aveugle a finalement proposé de se focaliser uniquement sur les vins blancs de cette exploitation en retenant le vin a priori le plus qualitatif pour les variétés résistantes : un vin issu du cépage Bouquet 3159, aromatique avec une typicité ne tranchant pas trop avec celle des vins traditionnels du Languedoc. Un deuxième vin blanc a été sélectionné sur la même exploitation de l'INRA Pech Rouge, et du même millésime 2016, mais cette fois produit à partir de variétés autorisées dans le cadre de l'Indication Géographique Protégée 'Aude'. En dépit de la différence des cépages, ce vin 'conventionnel standard' de l'exploitation pouvait alors être considéré, selon l'avis du jury de dégustation, comme substituable au vin de variété résistante (les écarts de typicité n'étant pas particulièrement importants). Pour compléter le dispositif il a été décidé de sélectionner ensuite un vin dit 'conventionnel premium' de la même région viticole du Languedoc (mais cette fois en Appellation d'Origine Protégée 'Languedoc') et du même millésime 2016, et qui pouvait représenter idéalement un substitut en qualité plus élevée.

En dehors des aspects organoleptiques, le deuxième critère qui a motivé la sélection est celui de la performance des vins en matière de réduction de l'usage des produits phytosanitaires au niveau du vignoble. Un vin de la certification biologique bien connue des consommateurs a donc aussi été sélectionné. La certification bio peut en effet être valorisée pour ce qu'elle

représente en matière de réduction de l'usage des pesticides, même si elle reste couteuse, et dans certains cas risquée, pour les producteurs.¹ Ce vin bio que nous avons rajouté à l'expérience, toujours du même millésime 2016 et de la même région viticole du Languedoc, est de niveau de prix équivalent au vin conventionnel premium.

Tableau 1 : Caractéristiques des vins sélectionnés

Vins	Vin de 'variété résistante'	Vin 'conventionnel standard'	Vin 'conventionnel premium'	Vin 'bio'
Qualité organoleptique	Standard	Standard	Supérieure	Standard
IFT (hors produits biocontrôle)	2	16,9	12,7	2
Encépagement	100 % Cépage résistant Bouquet 3159	45% Sauvignon, 31% Viognier, 17% Chenin, 7% Arriloba	50% Roussanne, 30% Grenache blanc, 20% Viognier	100% Viognier
Résidus produits phytosanitaires	Absence de résidus de pesticides appliqués	Résidus de 6 pesticides appliqués	Résidus de 3 pesticides appliqués	Résidus de cuivre appliqué
Prix de vente (départ propriété)	6€/bouteille	4,70 €/bouteille	8,90 €/bouteille	8 €/bouteille

Enseignements de l'étude

Les résultats chiffrés de l'étude seront publiés en fin d'année 2018. De façon générale il faut retenir que le travail effectué a permis de vérifier l'importance grandissante des enjeux environnementaux et sanitaires pour les consommateurs de vins. Les variétés résistantes qui constituent une innovation radicale pour répondre à ces enjeux ont été relativement bien valorisées dans le cadre de notre marché expérimental, mené avec des vins d'entrée de gamme de la région du Languedoc. Cette innovation obtient des performances comparables à la certification Bio en termes de consentement à payer, et peut même s'avérer beaucoup plus performante en termes de part de marché, si les coûts de production facilitent des prix de vente comparables aux vins conventionnels.

Néanmoins, la qualité organoleptique du vin, issue de ces innovations, doit faire l'objet de la plus grande attention. Il est clair que dans notre expérience, et conformément aux arguments d'un certain nombre d'auteurs, celle-ci a joué un rôle important dans nos évaluations de la valorisation globale des vins par les consommateurs et dans nos évaluations du premium liés aux informations environnementales. D'une part parce qu'il est difficile de considérer qu'il existerait un 'premium' absolu lié aux informations sur la réduction des pesticides ou sur les modes de productions certifiés (on voit que ce premium est surtout relatif, et conditionnel aux

¹ La certification bio connaît une croissance importante en France et dans le monde (voir récemment la prospective de France Agrimer, 2017) mais connaît des aléas liés à la difficulté de développement des maladies de la vigne dans certaines régions viticoles et à l'usage souvent considéré comme abusif du cuivre, pour venir à bout de ces maladies cryptogamiques.

autres caractéristiques du vin considéré); d'autre part, parce qu'un niveau élevé de qualité organoleptique d'un vin peut avoir des conséquences moins importantes sur les pertes de parts de marché liées à l'usage des pesticides.

Cet arbitrage qualité/performance sanitaire et environnementale pourrait à cet égard faire l'objet d'études complémentaires avec d'autres types de vins, par exemple d'un niveau de qualité et de prix supérieurs. De la même façon il pourrait être utile de conforter les résultats sur l'acceptation du mode de production par les variétés résistantes, en se référant à d'autres vignobles qui font usages de variétés emblématiques et quasi exclusives pour leurs appellations d'origines (e.g. Cabernet sauvignon et Merlot en Bordelais, Pinot noir et Chardonnay en Bourgogne et Champagne, Sangiovese en Toscane, Tempranillo en Rioja, Touriga Nacional dans le Dão et Douro, etc.).

Un autre point important qu'il nous faut souligner concerne l'information sur les caractéristiques environnementales et sanitaires des produits dont dispose le consommateur au moment d'effectuer son évaluation. Dans la vie réelle cette information est en partie transmise par l'étiquetage des vins. Néanmoins pour les questions relatives à la réduction de l'usage des pesticides il n'existe sur le marché que des certifications générales sur les modes de production, qu'elles soient publiques ou privées, ('Organic' wines, 'Integrated production', 'Sustainably farmed grapes', 'Pesticide residue free', etc.). Ces certifications ne correspondent pas précisément aux indicateurs que nous avons utilisés et transmis aux consommateurs. Et bien sûr les indicateurs ont pour effet de mettre beaucoup de saillance sur les performances environnementales et sanitaires des vins.

Par conséquent, les résultats doivent plus être interprétés comme des fournisseurs d'alertes sur l'évolution des tendances de consommation, dans un pays comme la France où une certaine forme de focalisation sociétale se produit aujourd'hui sur l'usage des pesticides en viticulture, avec les conséquences induites. Il pourrait être utile de pousser plus avant les analyses pour détailler les réelles contributions des certifications, standards privés et allégations pour informer le consommateur sur ces indicateurs objectifs d'utilisation réelle des pesticides au niveau du vignoble et la présence de résidus dans les vins.

Remerciements

Ce travail de recherche a été financé dans le cadre du projet européen Interreg-SUDOE VINOVERT financé par la Commission Européenne. Les auteurs tiennent à remercier Jean-Louis Escudier, Jean-Michel Salmon et Alain Samson de l'INRA Pech Rouge pour leur aide dans la sélection des vins qui ont été proposés aux consommateurs de ce marché expérimental. Nous remercions également Céline Franc de l'*Institut des Sciences de la Vigne et du Vin* (ISVV) ainsi que Isaac Rodriguez et Rafael Cela de l'*Instituto de Investigación y Análisis Alimentario* (IIAA) pour la coordination des analyses de résidus de pesticides. Anne-Sophie Masure (ISVV-GREThA) a apporté son aide dans l'organisation matérielle du marché expérimental. Qu'elle en soit ici vivement remerciée.