



Regards croisés sur les vins sans sulfites ajoutés : contraste entre professionnels et consommateurs français

Carole Honoré-Chedozeau,
Nathalie Pouzalgues,
Ronan Symoneaux



Vins sans sulfites ajoutés ?

- L'intérêt pour les vins sans sulfites a augmenté suite à l'obligation (Règlement CE 1991/2004) de mentionner la présence des sulfites sur les étiquettes (Immélé, 2012)
- **Superposition de différents modes de production** : conventionnels, biologiques, biodynamiques, méthode nature
- **Peu d'études relatives aux perceptions et motivations des consommateurs et des professionnels du vin**, notamment en France
- **Hétérogénéité des messages** sur l'étiquette faisant référence à cette absence : logos, estampilles, texte, taille et positionnement. Identification de 115 mentions directes différentes sur 182 échantillons (Honoré-Chedozeau *et al*, 2021)



SANS SOUFRE

sans sulfite attitude



Ce vin a été vinifié et mis en bouteille sans soufre ajouté.

VINIFIÉ SANS SULFITES AJOUTÉS

Les questionnements explorés dans le projet

- Quelles sont les **motivations à produire et à consommer** des vins sans sulfites ajoutés ?
- Quelles sont les **représentations des consommateurs et des professionnels** français de vin pour les vins sans sulfites ajoutés (VSSA) ? **Sont-elles similaires entre consommateurs et professionnels** et en fonction de leur **niveau d'expertise et de familiarité avec les VSSA** ?
- Quelle est l'**appréciation** des consommateurs et professionnels des vins sans sulfites ajoutés en présence de vins ayant ou pas **des défauts sensoriels** ?



Les éléments méthodologiques



Professionnels



Consommateurs



Français





Panorama de nos études sur 4 années

Motivations



Interviews semi-directifs
de 32 opérateurs
produisant au moins un
vin sans sulfites ajoutés

Déc 2021 –
Janv 2022



Déc 2022 –
Janv 2023



Représentations



Test d'association de mots avec « vins sans
sulfites ajoutés » auprès de
319 consommateurs et
540 professionnels

Attentes & Attitudes



6 groupes de discussions conso :
dégustation, critères d'achats,
définitions et motivations à consommer

Mars –
Mai 2023



Déc 2023 –
Janv 2024



Motivations & Typologies



Questionnaire en ligne auprès de
1167 consommateurs pour définir des
motivations et typologies

Perceptions Sensorielles



Dégustation avec **551 consommateurs**
et **37 professionnels** sur vins rouges et blancs
avec et sans information « sans sulfites
ajoutés » et face à un défaut

Juin
2024



Les résultats de nos études : Les représentations





A quoi fait écho « *Vins sans sulfites ajoutés* » dans la tête des professionnels et des consommateurs ?

Test d'association de mots sous forme de Questionnaire en ligne



Echauffement
« BATEAU » et « FORET »
5 mots




Génération des 5 mots
VINS
SANS SULFITES AJOUTES
5 mots

Evaluation des 5 mots
Importance
par classement



5 mots issus de VSSA

Evaluation des 5 mots
Connotations

- Positives 
- Neutres 
- Négatives 

Familiarité et Implication*
17 et 14 affirmations
Echelle en 5 points

Que vous évoque le mot « ... » ?
merci de citer spontanément 5
mots ou expressions



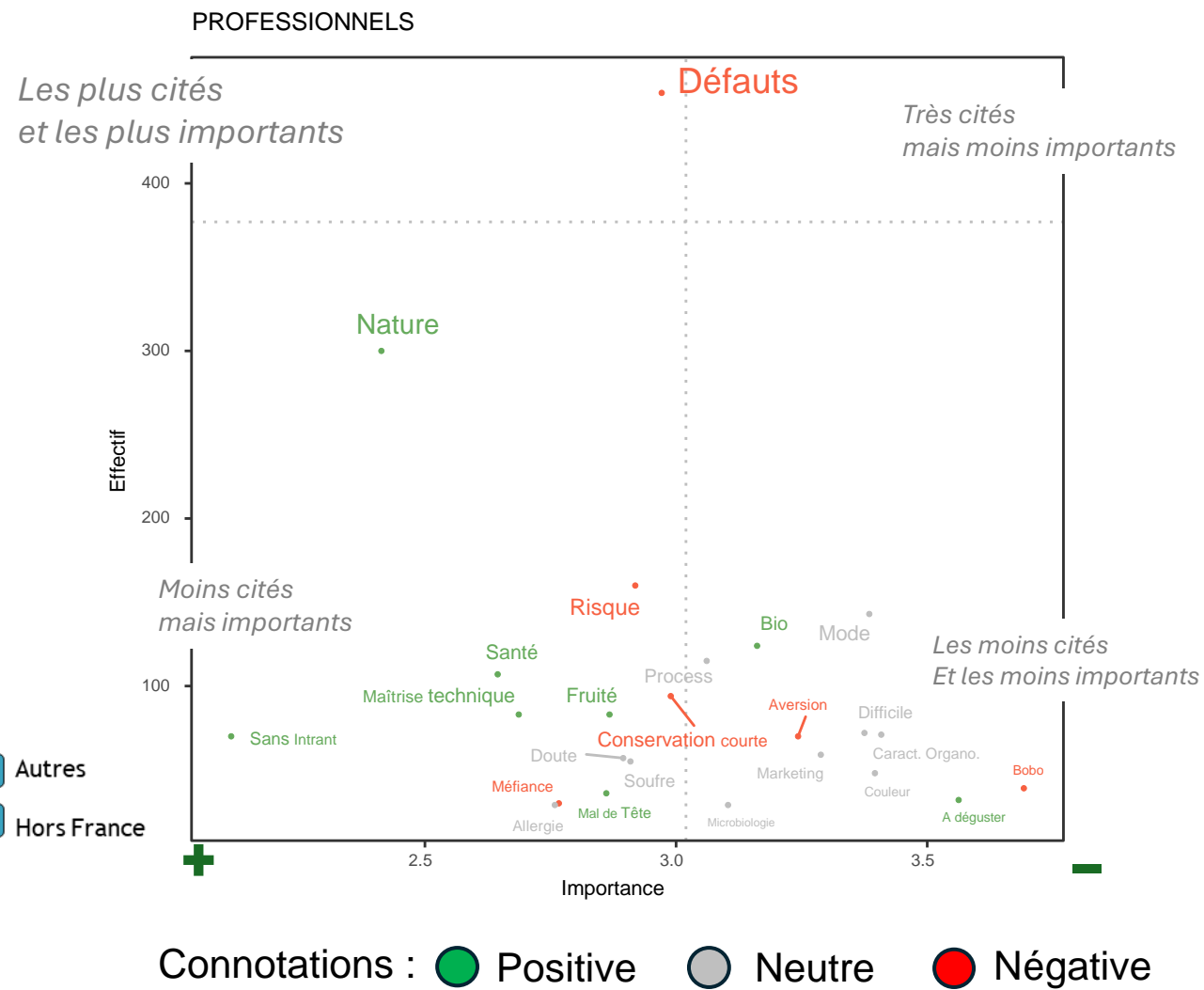
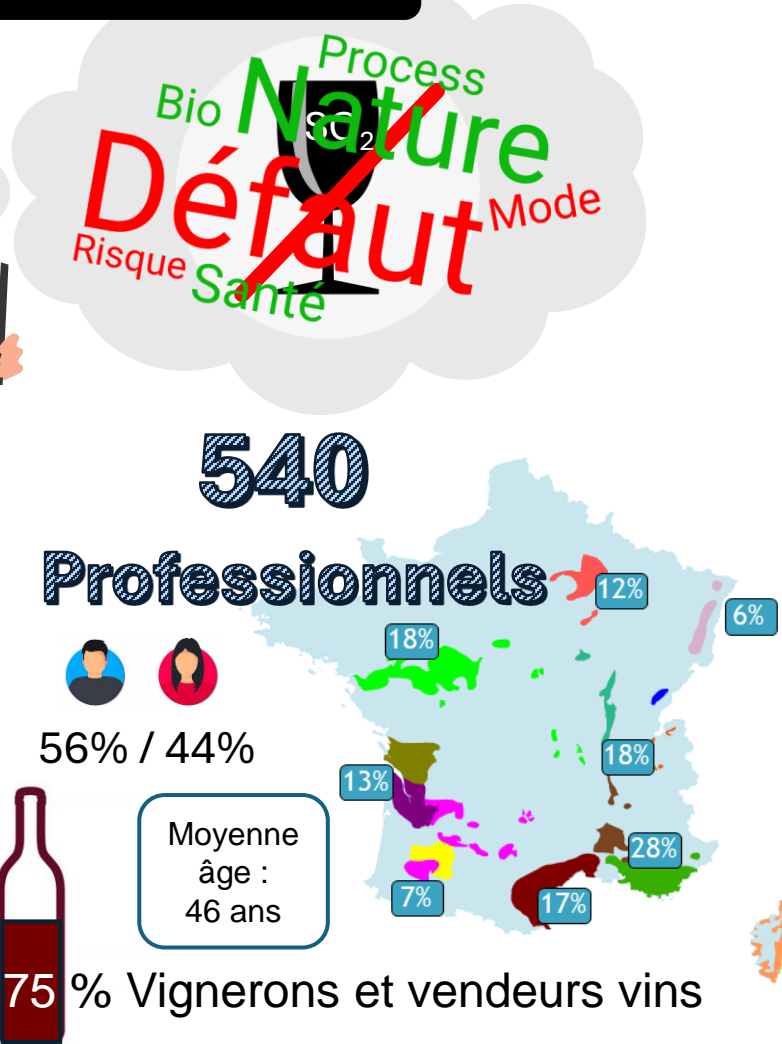
* Sur une échelle de Likert, adapté Urdapilleta (2021)



A quoi fait écho « Vins sans sulfites ajoutés » dans la tête des professionnels ?



Test d'association de mots



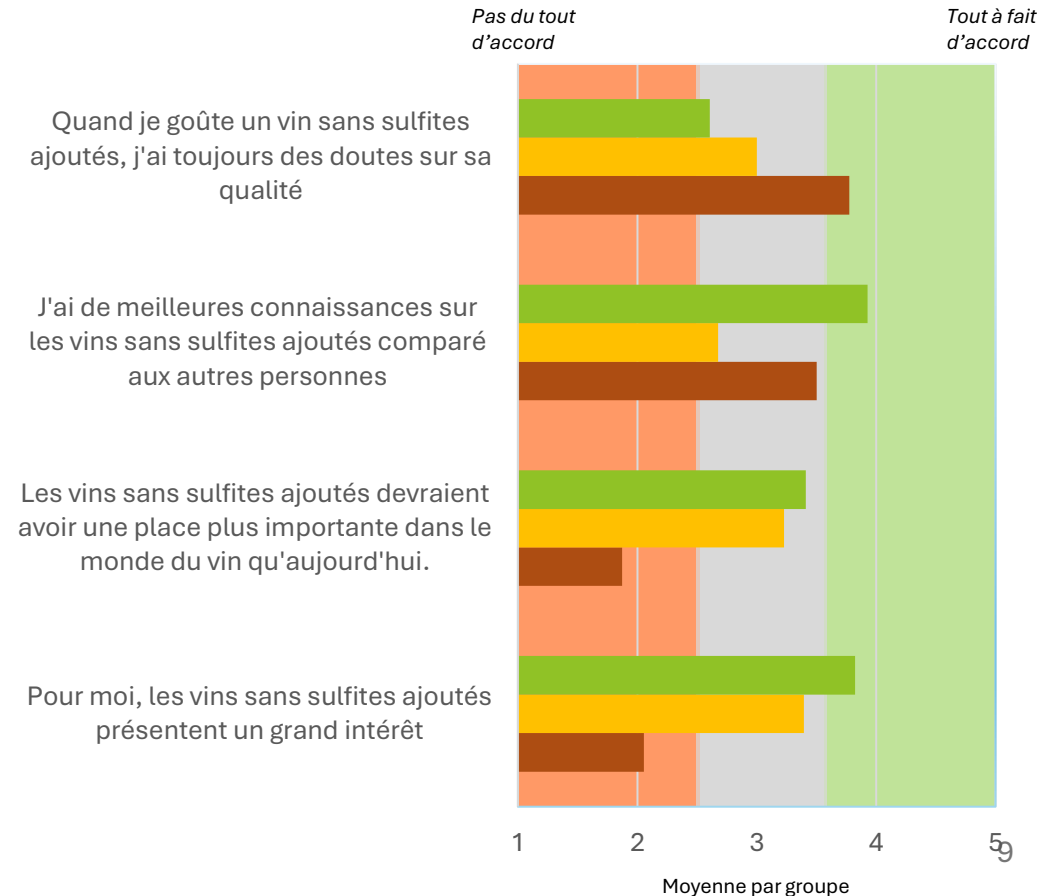
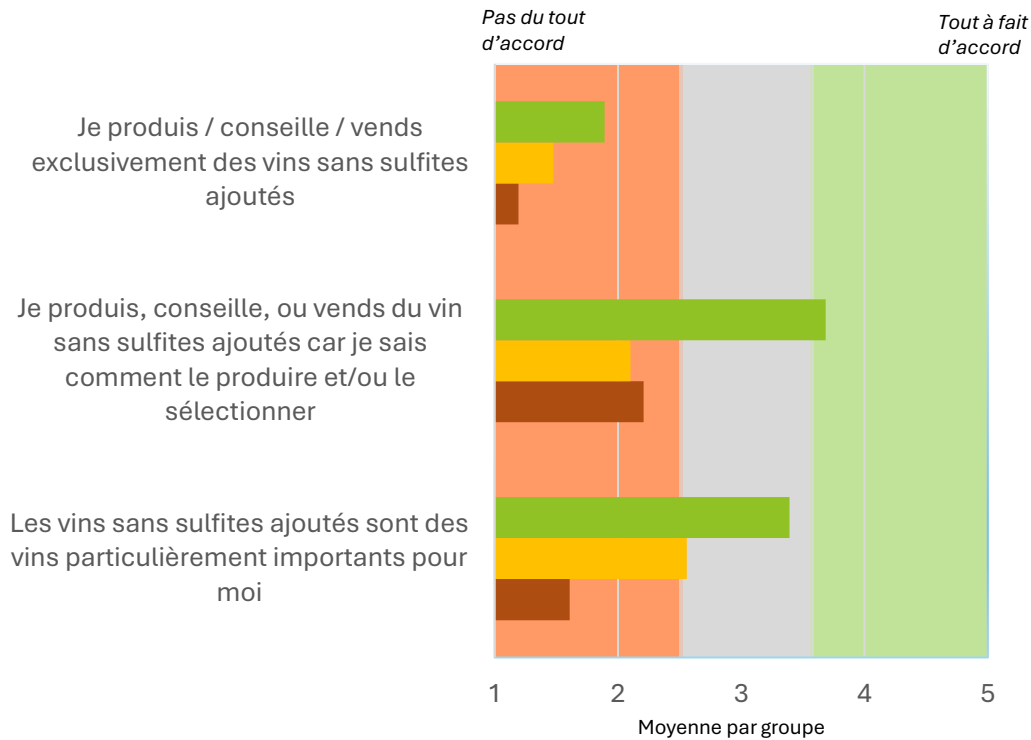


A quoi fait écho « Vins sans sulfites ajoutés » dans la tête des professionnels ?



Un panel de professionnels segmenté sur des questions de familiarité

P1	194
P2	149
P3	197



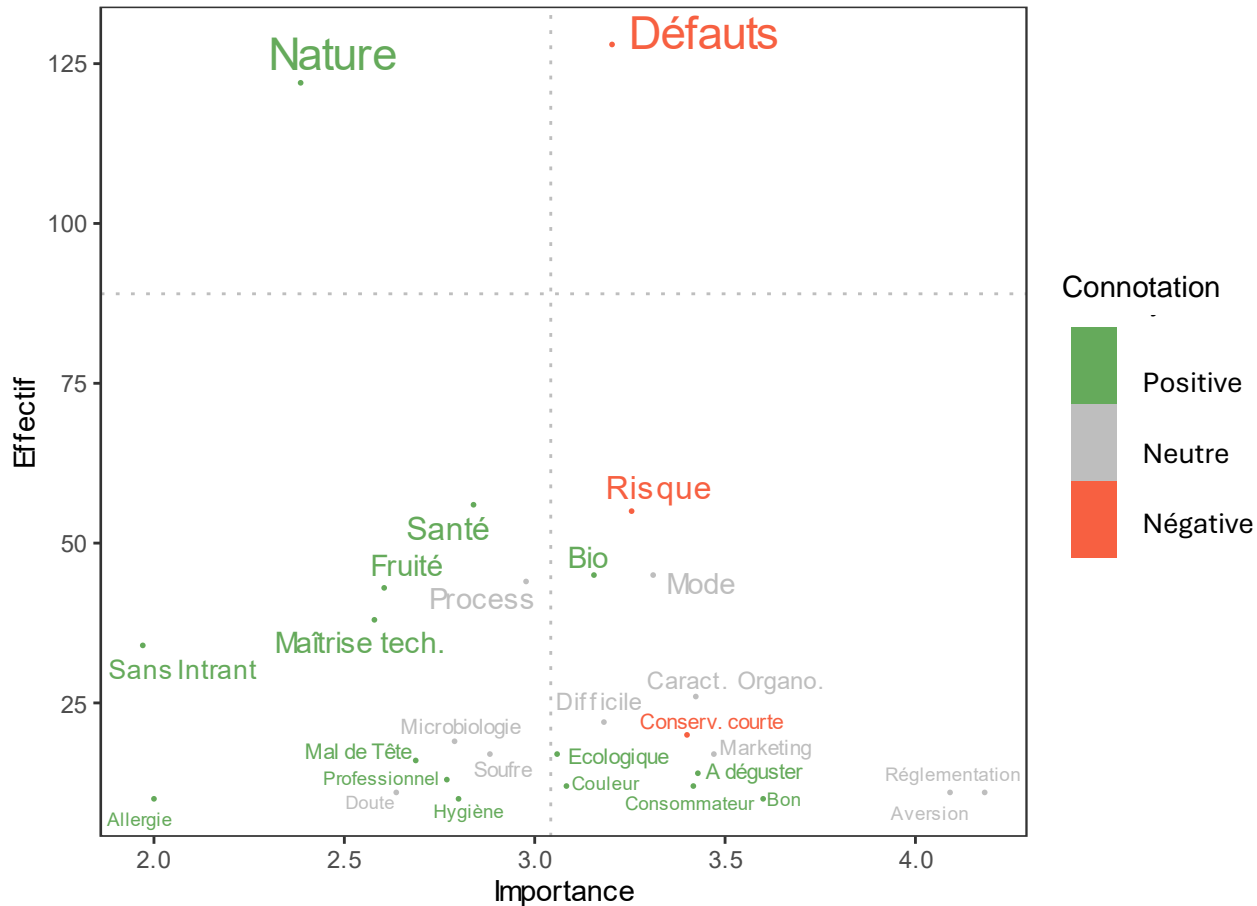


A quoi fait écho « Vins sans sulfites ajoutés » dans la tête des professionnels ?



P1

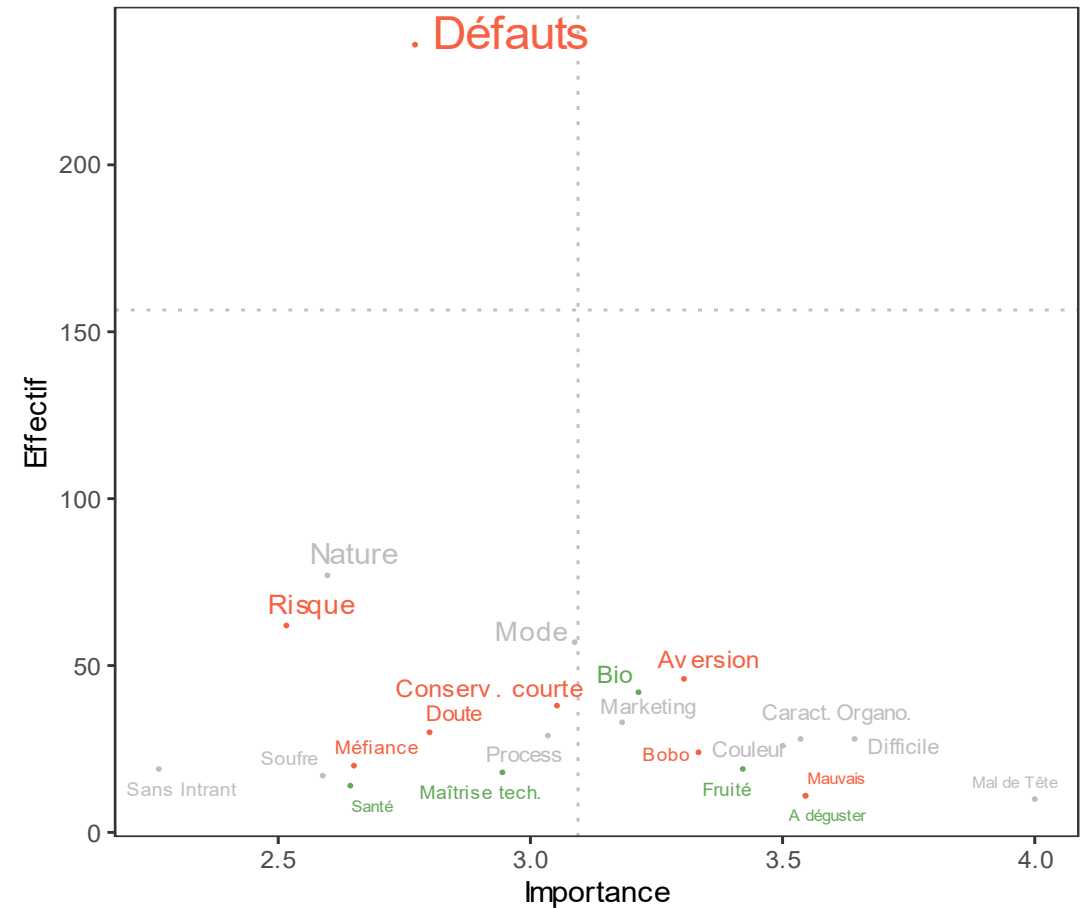
n = 194



Professionnels favorables aux VSSA

P3

n = 197



Professionnels plus critiques des VSSA

→ Impact du niveau de familiarité sur les représentations des professionnels



A quoi fait écho « Vins sans sulfites ajoutés » dans la tête des consommateurs ?



Test d'association de mots

Naturel
Bio
Bon
Sain
Goût du vin

319

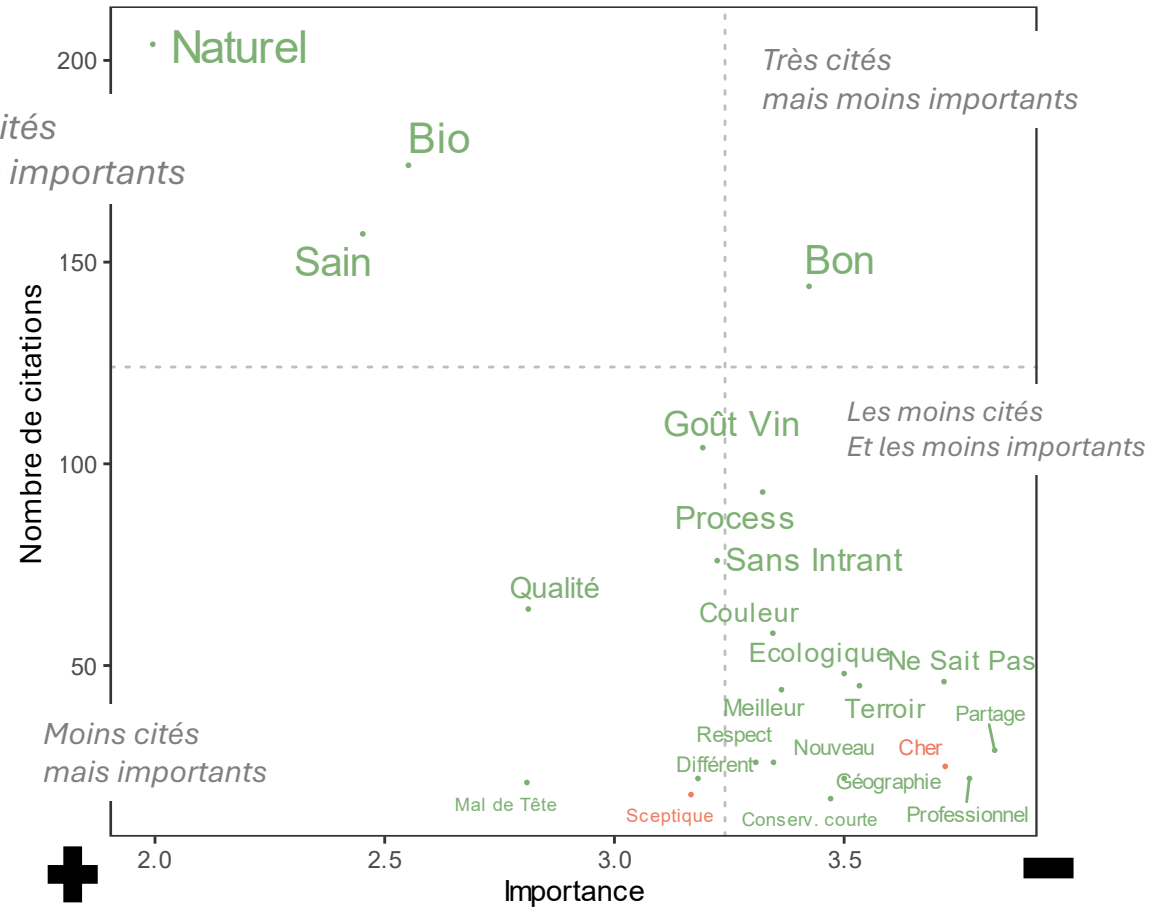
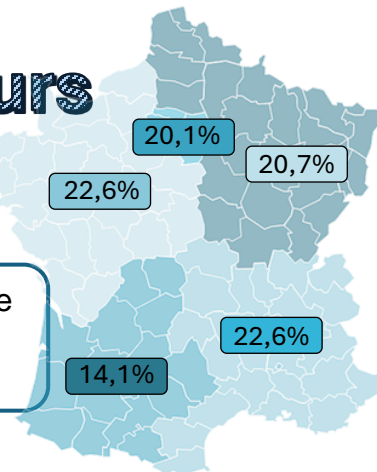
Consommateurs
représentatifs*



48 / 52%

Moyenne
âge :
51 ans

61 % occasionnels



Connotations :

● Positive ● Neutre ● Négative

*selon enquête sur la consommation de vin en France, France Agrimer (2017)

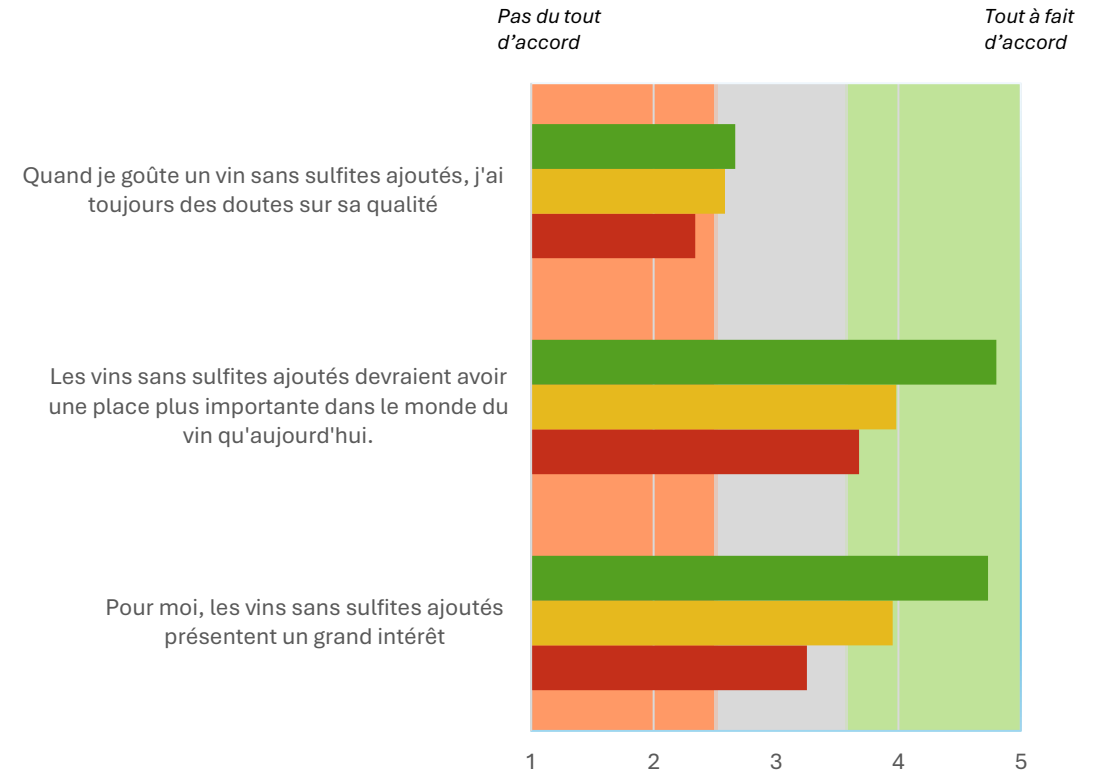
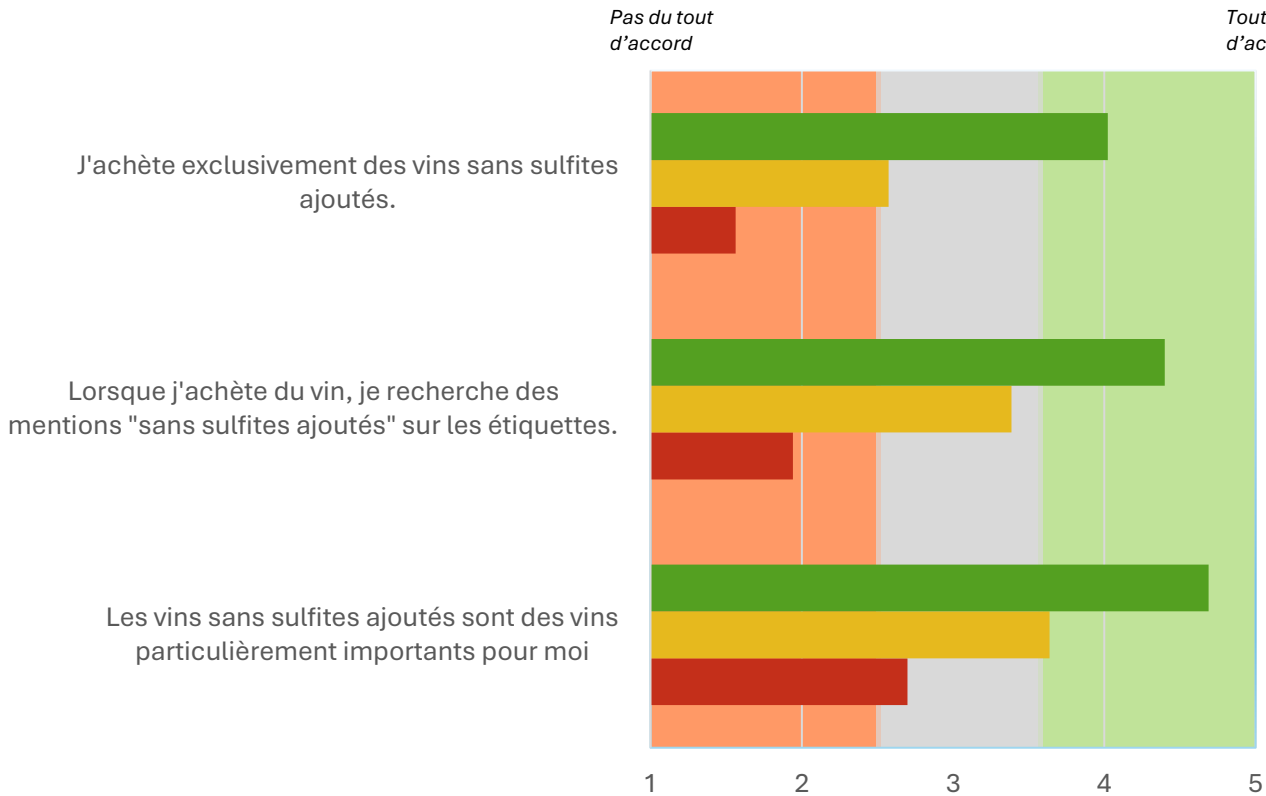


A quoi fait écho « *Vins sans sulfites ajoutés* » dans la tête des consommateurs ?



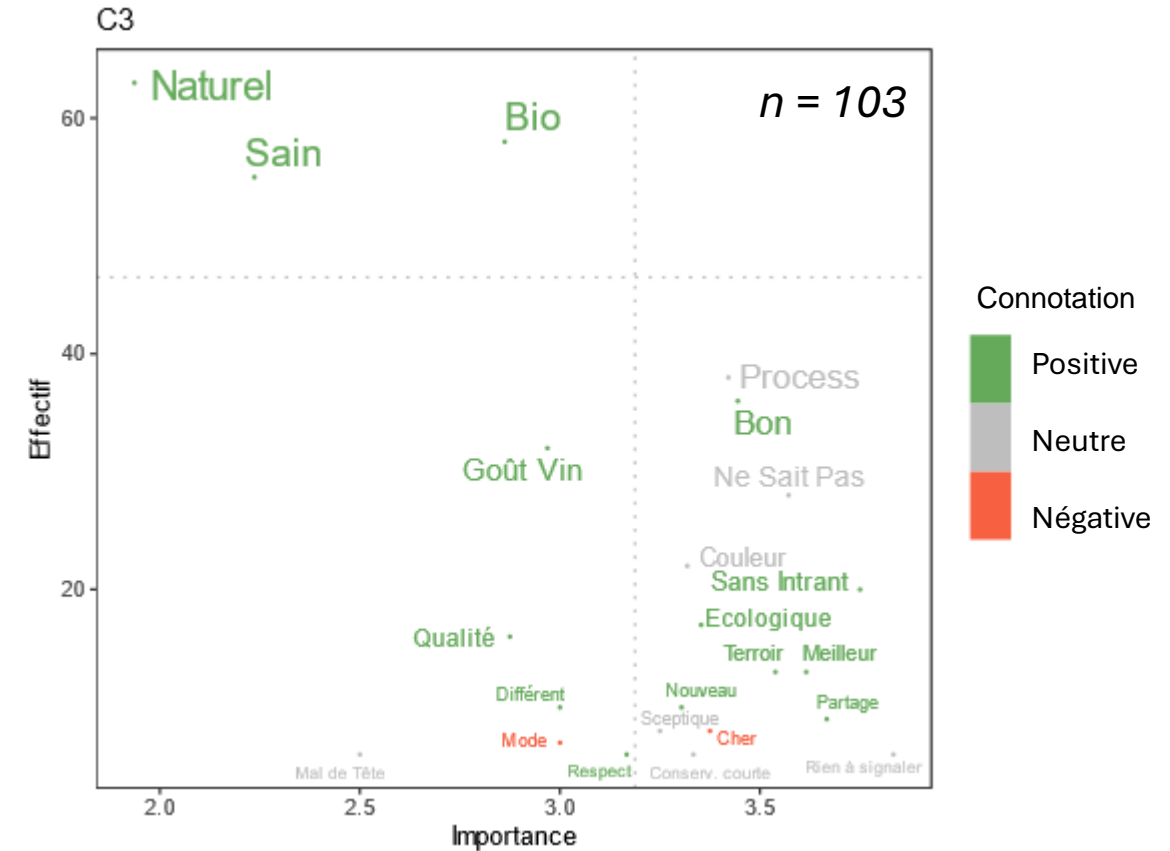
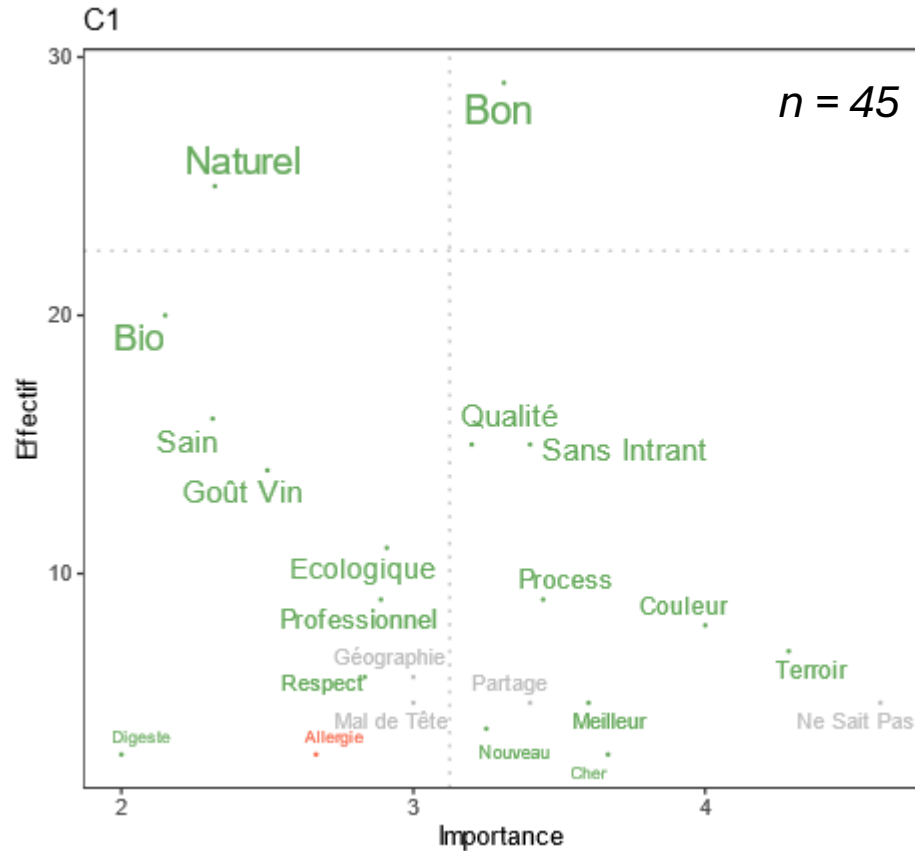
Un panel de consommateurs segmenté sur des questions de familiarité

C1	45
C2	171
C3	103





A quoi fait écho « Vins sans sulfites ajoutés » dans la tête des consommateurs ?



Consommateurs et amateurs de VSSA

Consommateurs non connaisseurs des VSSA

→ Impact FAIBLE du niveau de familiarité sur les représentations des consommateurs

Les résultats de nos études : Les motivations, attentes et attitudes





Des motivations diverses à produire et à communiquer les vins sans sulfites ajoutés pour les professionnels



32 interviews semi-directives



Beaujolais

Val de Loire

Sud-Est

- Motivations à produire des VSSA :
 - Objectifs
 - Couleur des vins
 - Difficultés rencontrées

- Motivations à communiquer :
 - Etiquettes
 - Visibilité des mentions et/ou visuels appliqués
 - Place de la mention légale
 - Regard vis-à-vis de l'hétérogénéité observée sur les étiquettes

- Cibles des VSSA
 - Type de clientèle
 - Marché
 - Canaux de distribution



Des motivations diverses à produire et à communiquer les vins sans sulfites ajoutés pour les professionnels



- Répondre à une demande du marché, la tendance des produits "sans"
- Des convictions personnelles, philosophiques ou parfois historiques...
...couplés à des enjeux sanitaires et environnementaux
- Une recherche de caractéristiques organoleptiques particulières voire d'une meilleure expression du terroir
- Relever un défi technique
 - Alternatives technique vs Non-interventionnisme
- Une prise de risques à assumer
 - un potentiel de conservation plus court
 - des déviations aromatiques et colorantes avec le temps
 - quelques difficultés à l'agrément

« c'est un allergène si on peut le supprimer c'est pas plus mal », « vu les effets de l'utilisation des produits chimiques... c'est horrible », « ça leur fait mal au crane », « pour ma part, une grosse intolérance aux sulfites », « il y a une pression environnementale », « pour le respect de l'environnement »

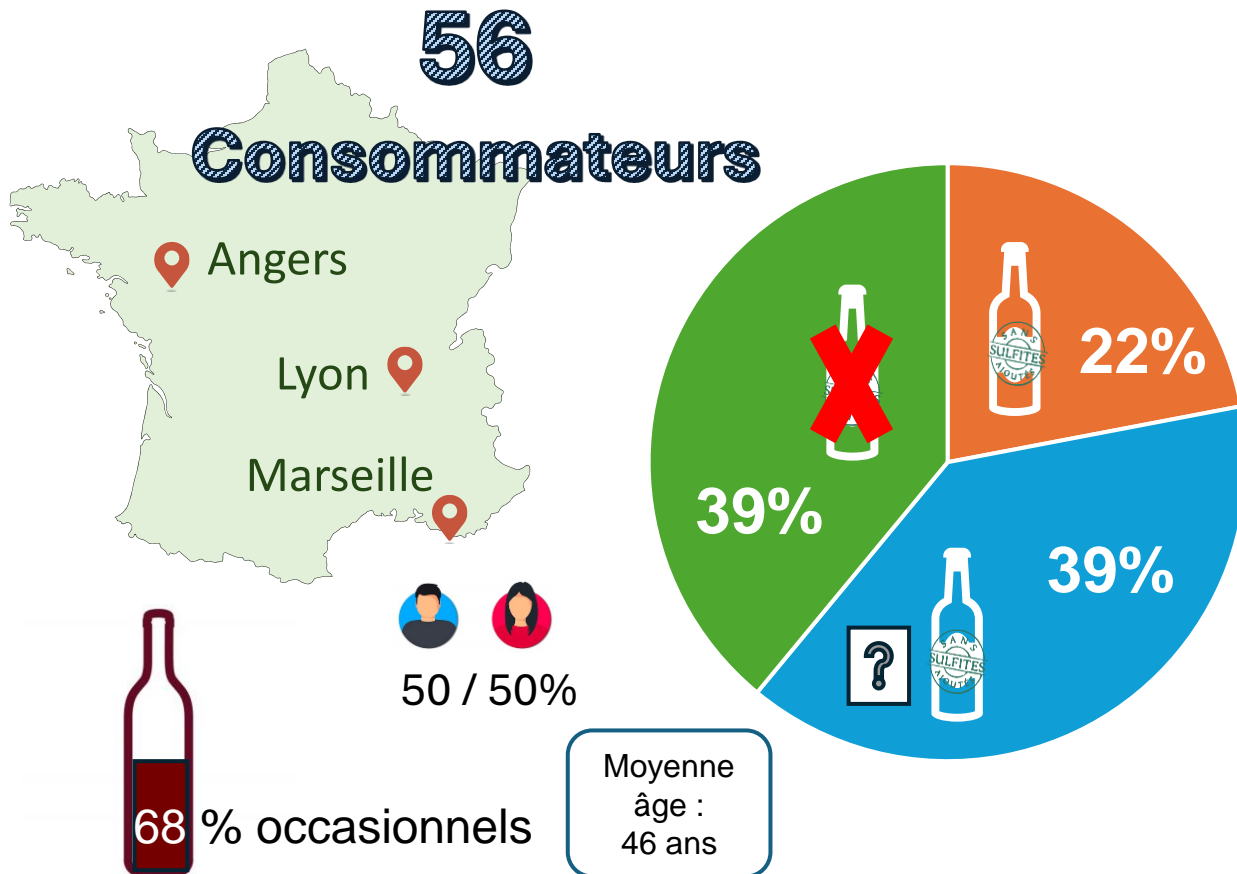


Quelles attentes et attitudes des consommateurs face aux VSSA ?



6 groupes de discussion sur le VIN

4 thématiques principales :



Quelle perception et appréciation à l'aveugle des vins sans sulfites ajoutés ?

VSSA : un critère pour lequel les consommateurs sont attentifs à l'achat ?

Quelle comparaison avec les vins bios, biodynamiques et naturels ?

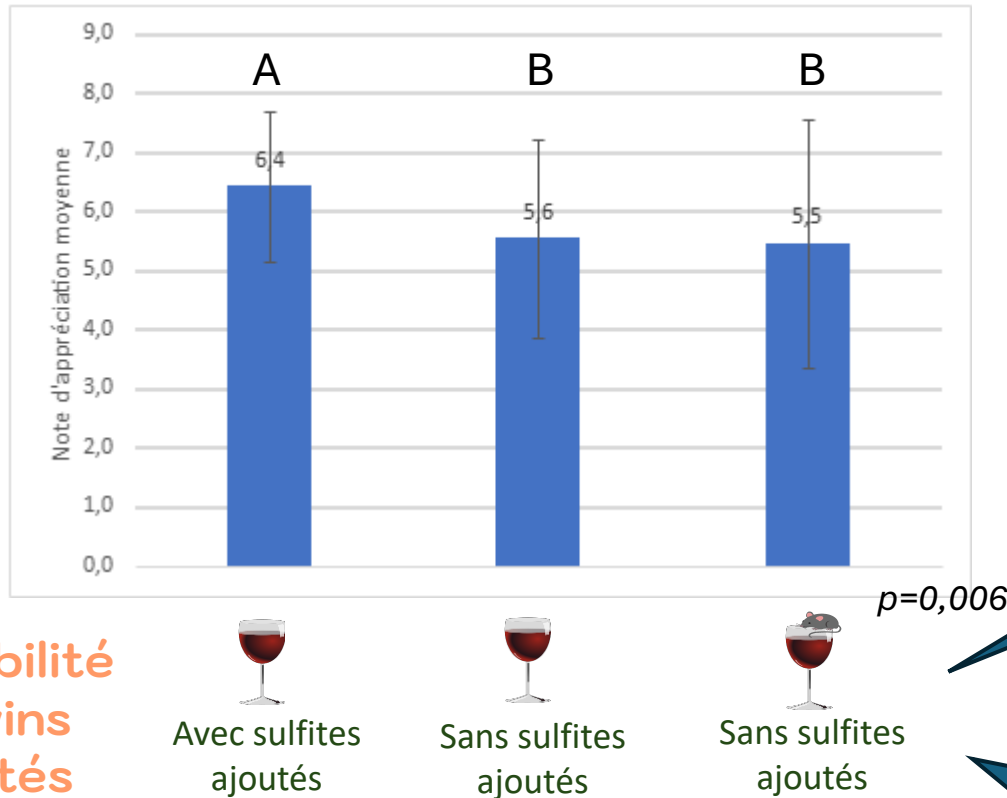
Quelles sont les (dé) - motivations à consommer ?
Pour quels profils de consommateurs ?



Quelles attentes et attitudes des consommateurs face aux VSSA ?



Dégustation à l'aveugle



Acceptabilité des 3 vins présentés



Critères d'achat de vin

Critères évoqués	%
Prix	71
Occasion	59
Provenance	59
Packaging	46
Accompagnement	36
Couleur	33
Année	30
...	
Sans sulfites ajoutés	2

un arrière goût bizarre, assez particulier

à la fin un goût de quelque chose mais je sais pas quoi



Quelles attentes et attitudes des consommateurs face aux VSSA ?



Evocations comparatives



- Réduction/élimination des intrants
- Tendance
- Procédé de fabrication
- Doute
- Vieillessement
- Propriétés sensorielles

Majoritairement communes avec peu d'éléments distinctifs

Je n'ai pas du tout de notions

Jamais entendu

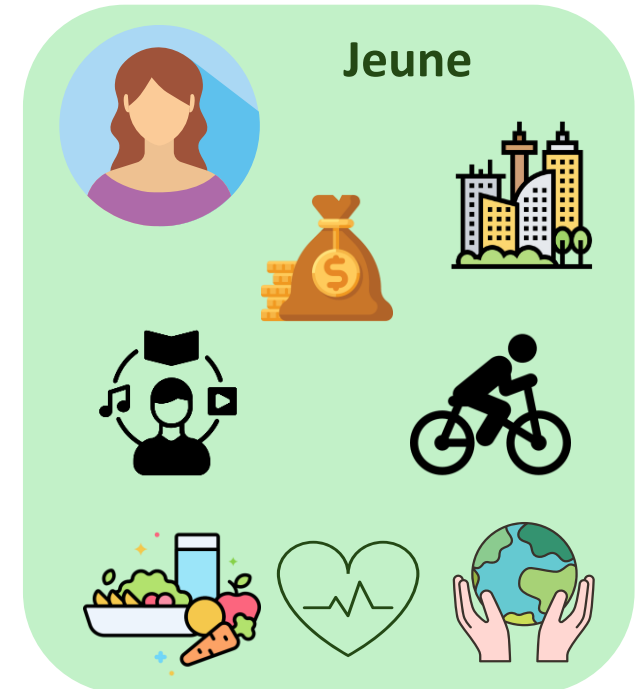
Motivations & typologies

7 motivations & 11 profils imaginés par les participants

Naturalité

Bénéfices Santé

Caractéristiques sensorielles





Quelles (dé)-motivations à consommer ? Quels profils de consommateurs ?

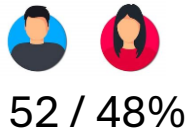


Questionnaire en ligne sur le VIN

par échelles de Likert en 5 points
et questions ouvertes (premier achat, consommation, budget)

1167

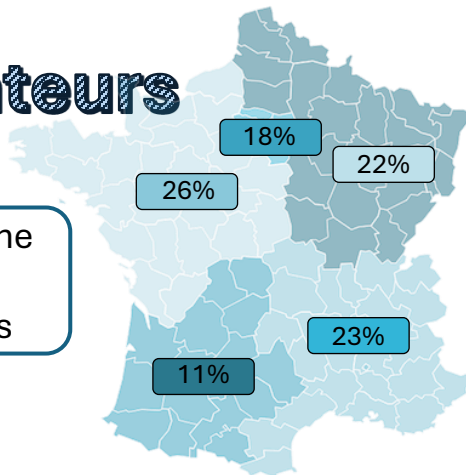
Consommateurs



52 / 48%

Moyenne
âge :
51 ans

71 % occasionnels



- Elevée > 50% VSSA (36%)
- Faible < 50% VSSA (41%)
- Aucune VSSA (23%)



Socio-
démographiques



Implication et habitudes
de consommation



Préoccupations pour l'environnement et la santé



Adapté d'Ugalde *et al*, 2022



Quelles (dé)-motivations à consommer ? Quels profils de consommateurs ?



TOP Motivations



- Elevée
- Faible
- Aucune

TOP Démotivations

VSSA contiennent moins d'additifs



VSSA sont meilleurs pour la santé



VSSA sont plus chers



Il y a un manque d'information



65% femmes
avec consommation
> 50% VSSA



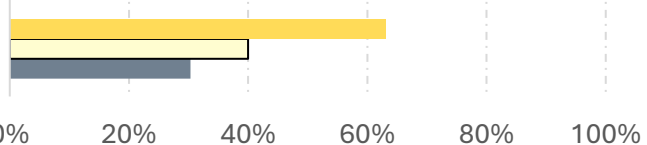
Niveaux élevés de
préoccupations
environnementales
et santé, sensibilité
aux sulfites

Personnes plus âgées, sans
distinction de genre, ne
consommant pas de VSSA



Niveaux bas de
préoccupations
environnementales et
santé, moins impliqués vin

VSSA ont meilleur goût



VSSA ne sont pas si bons





Les résultats de nos études : Les appréciations et perceptions





Quelles appréciations et perceptions des vins sans sulfites ajoutés ?



Etudier l'impact de l'information « vins sans sulfites ajoutés » sur l'appréciation des vins



Etudier la perception de vins présentant des défauts manifestes



Quelles appréciations et perceptions des vins sans sulfites ajoutés ?



Tests d'APPRECIATION GLOBALE

évaluant l'effet de l'information et les réactions face à un défaut avéré

AOP Touraine Sauvignon



Oxydé

AOP Bordeaux



Réduit / Phénolé

Phénolé



AOP Touraine Sauvignon



AOP Bordeaux

4 groupes indépendants

avec info

sans info

avec info

sans info



Extrêmement
Désagréable



Très
Désagréable



Agréable



Plutôt
Désagréable



Ni agréable
Ni désagréable



Plutôt
Agréable



Agréable



Très
Agréable



Extrêmement
agréable



Quelles appréciations et perceptions des vins sans sulfites ajoutés ?



37
Professionnels



AOP Touraine Sauvignon

18

10 **8**
avec info sans info



AOP Bordeaux

19

10 **9**
avec info sans info



Quelles appréciations et perceptions des vins sans sulfites ?



Tests d'APPRECIATION GLOBALE

évaluant l'effet de l'information et les réactions face à un défaut avéré

552

Consommateurs



48 / 52%



76% occasionnels

- 19% non conso VSSA
- 35% ne sait pas VSSA
- 46% conso VSSA



AOP Touraine Sauvignon

269

132 avec info 137 sans info



AOP Bordeaux

283

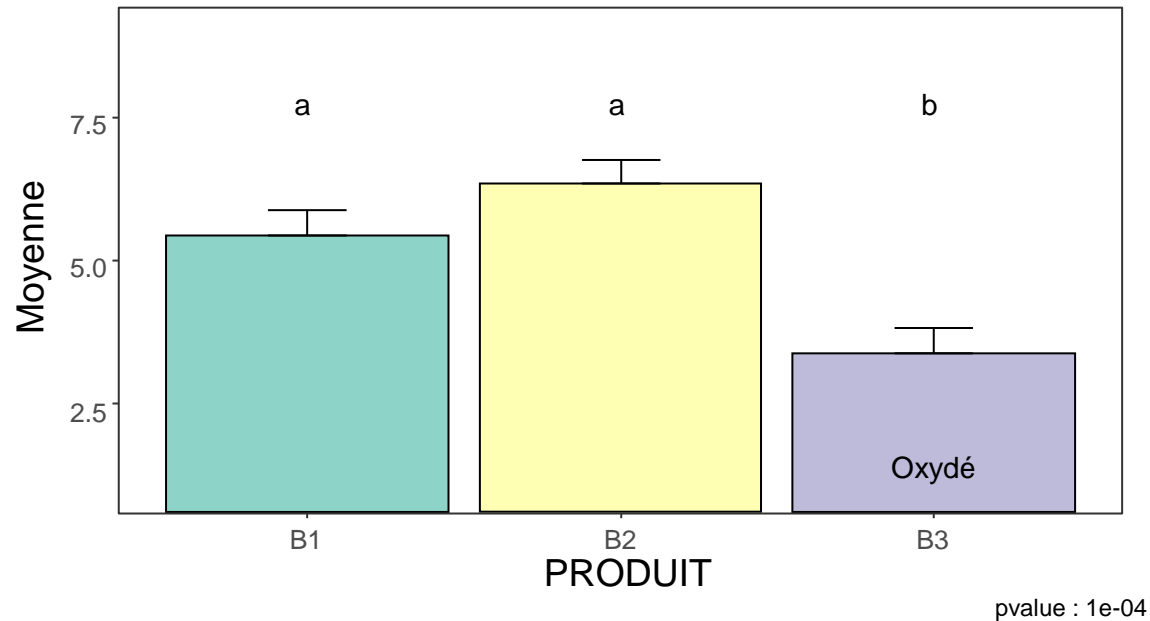
140 avec info 143 sans info



Quelles appréciations et perceptions des vins sans sulfites ajoutés ?

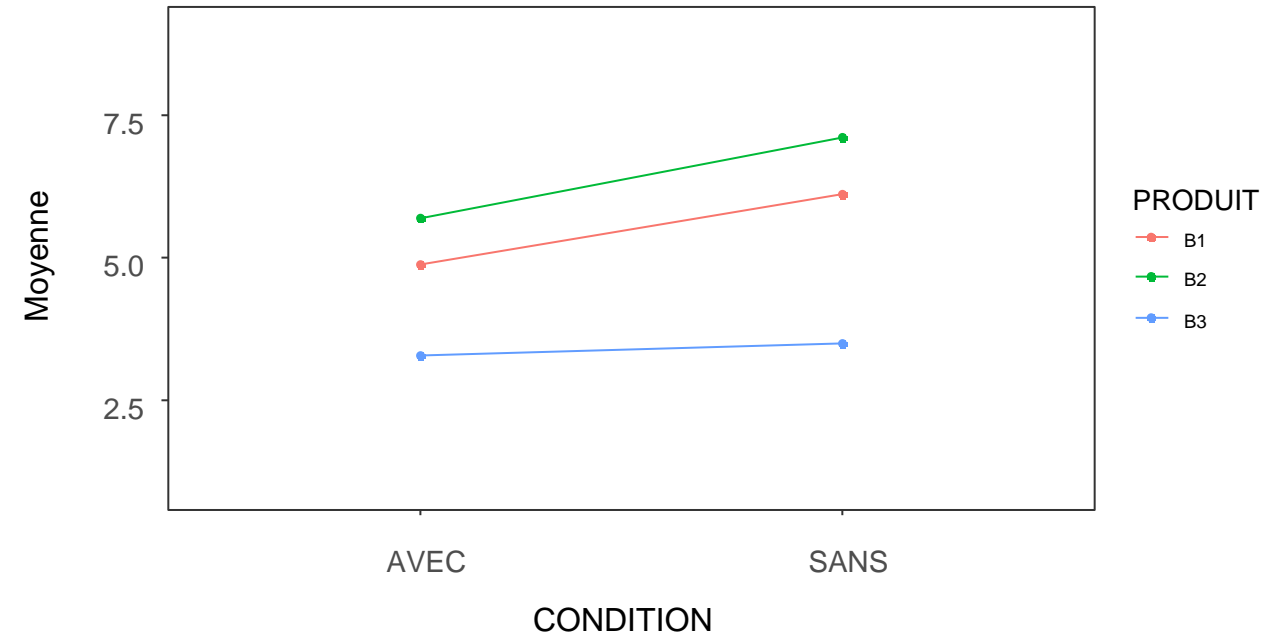


BLANC_LIKING



Le vin oxydé est le moins apprécié et est rejeté par les pro

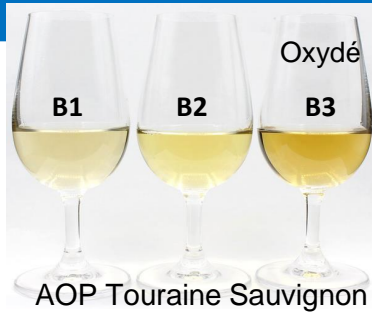
BLANC_LIKING



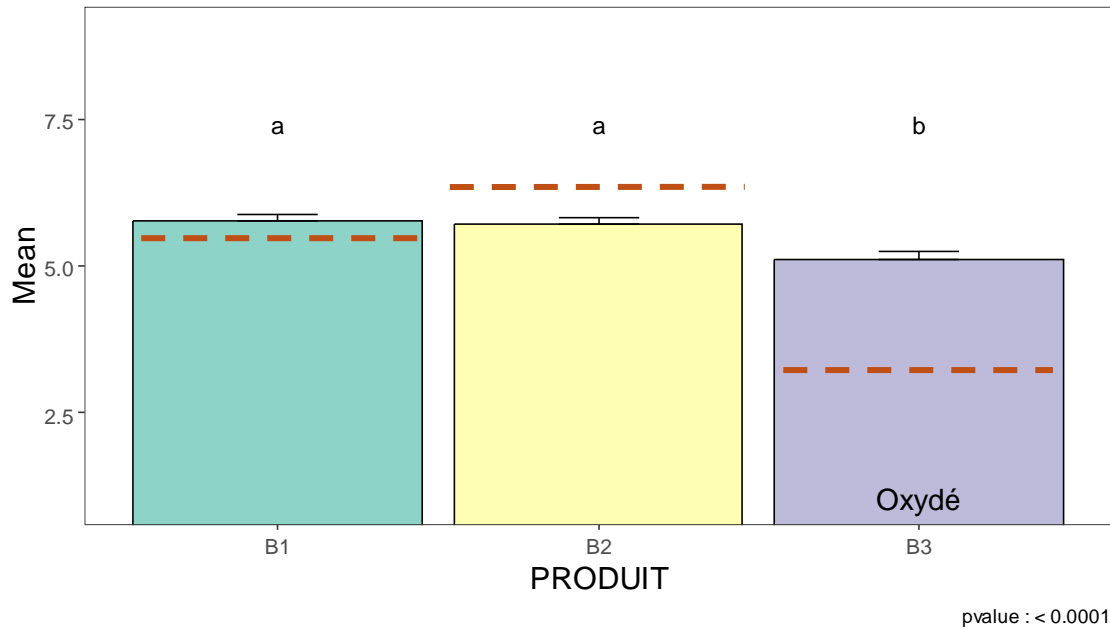
Un effet de l'information sur l'appréciation pour les vins sans défaut



Quelles appréciations et perceptions des vins sans sulfites ajoutés ?

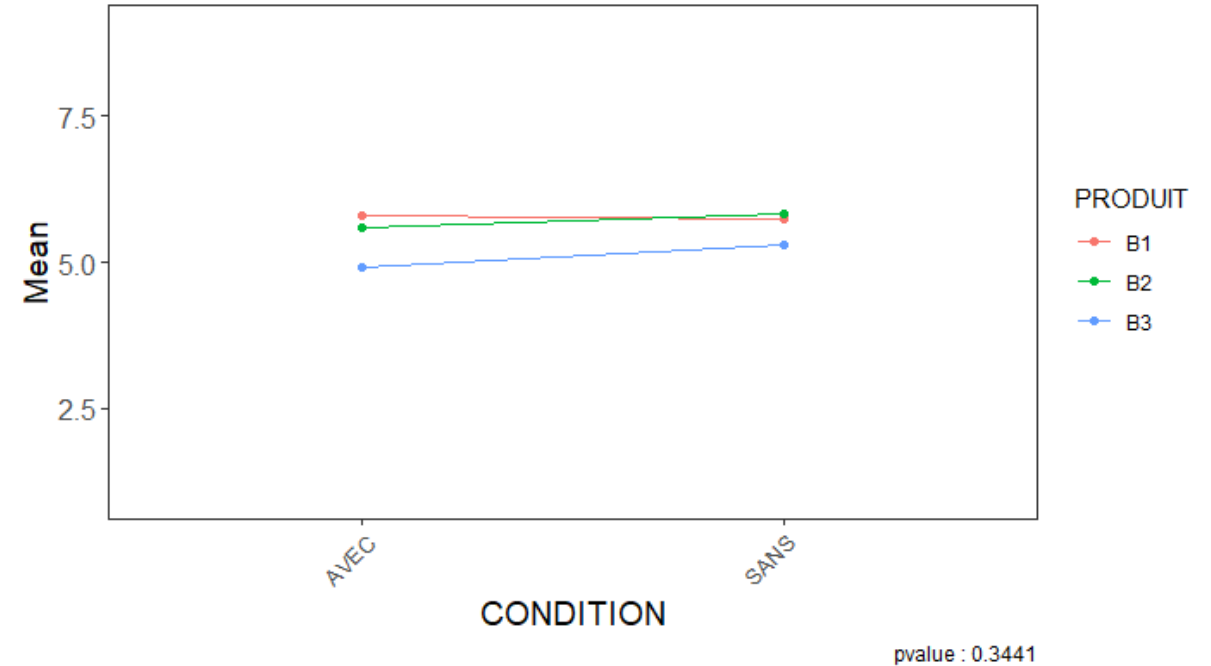


BLANC_LIKING



Le vin oxydé est le moins apprécié, mais non rejeté

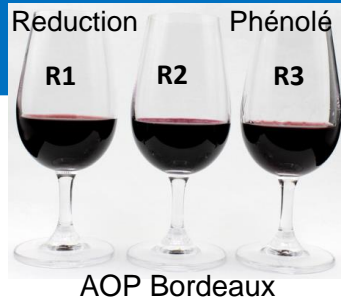
BLANC_LIKING



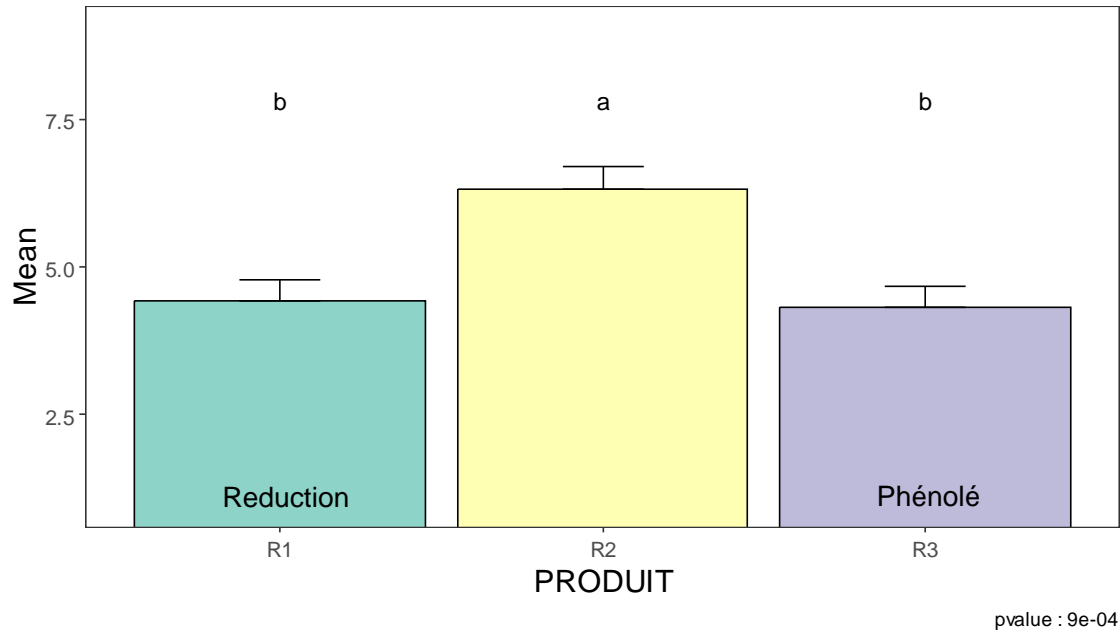
Pas d'effet significatif de l'information sur l'appréciation



Quelles appréciations et perceptions des vins sans sulfites ajoutés ?

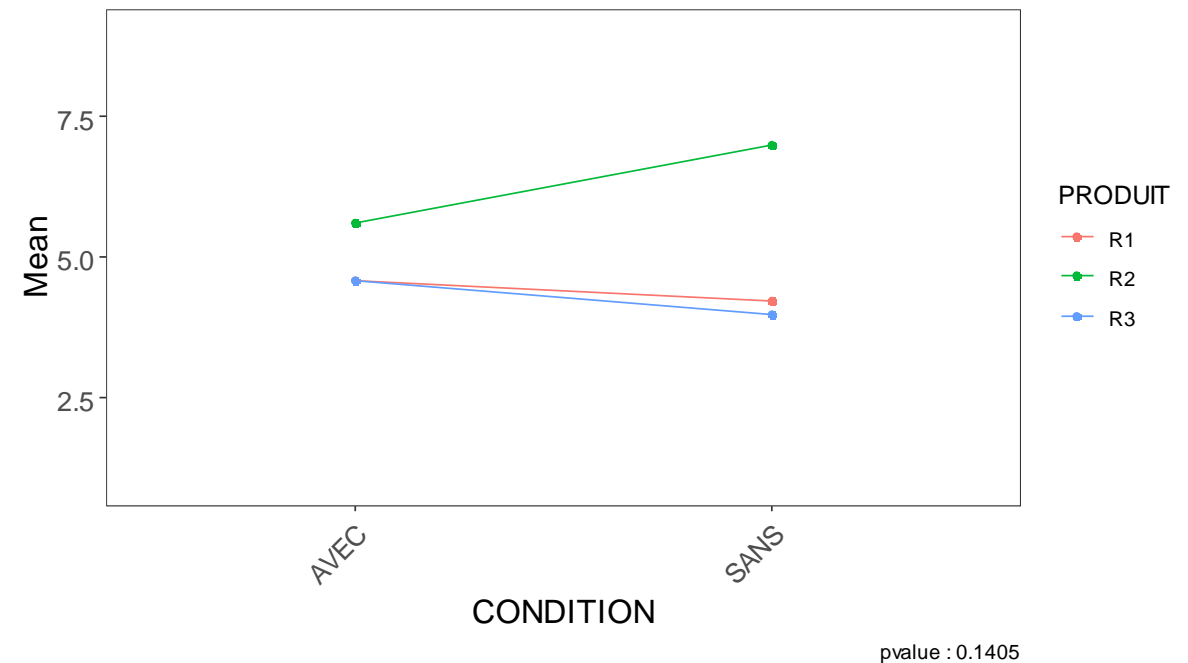


ROUGE_LIKING



R3 et R1 sont rejetés quelle que soit l'information due à des notes « animal, phénolé » pour R3, dues à la « réduction, animal, CO₂ » pour R1

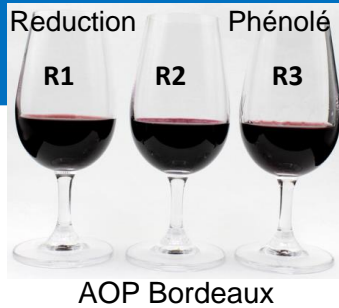
ROUGE_LIKING



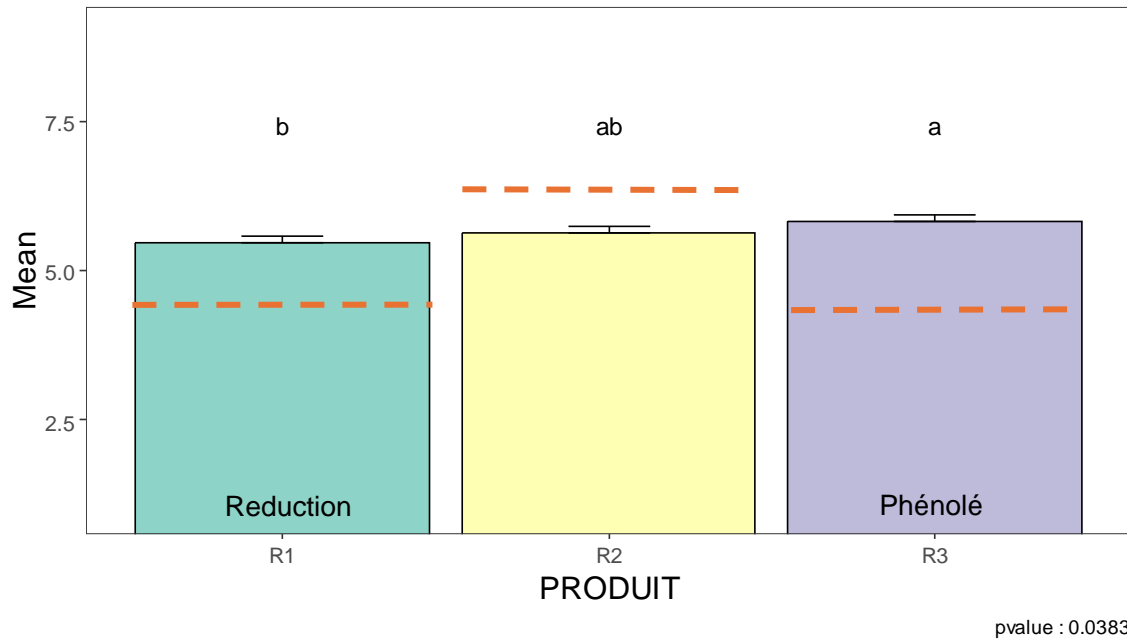
Les professionnels ayant des renseignements semblent moins critiques pour les vins VSSA avec défaut et plus critiques pour les vins sans défaut



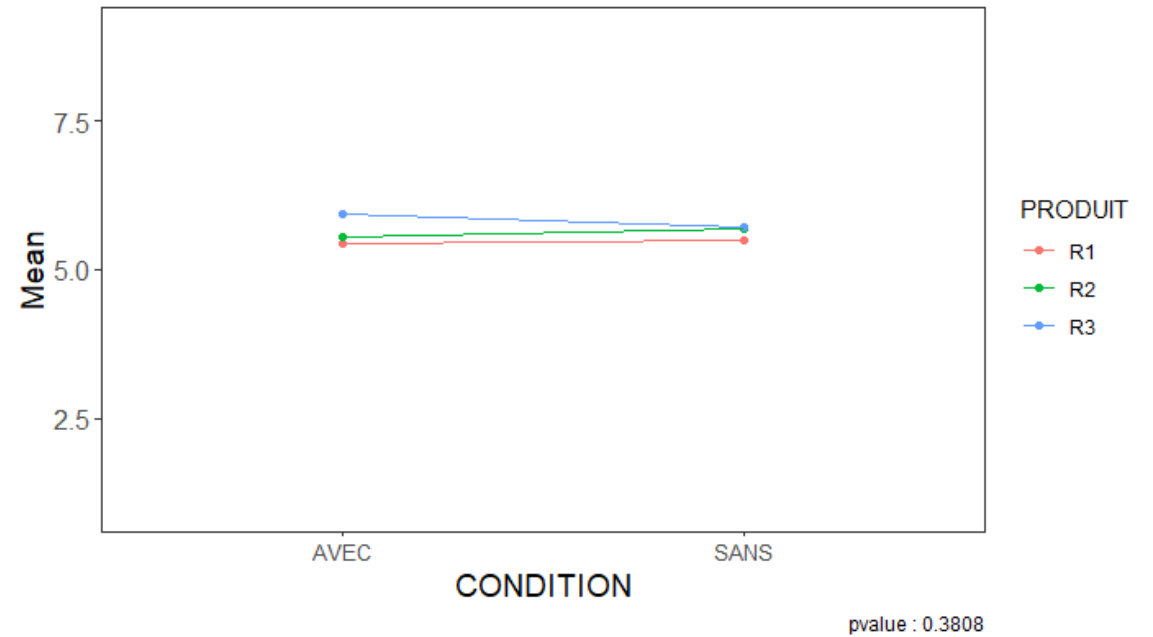
Quelles appréciations et perceptions des vins sans sulfites ajoutés ?



ROUGE_LIKING



ROUGE_LIKING



Les vins à défaut ne sont pas rejetés,
le vin phénolé est même un peu plus apprécié

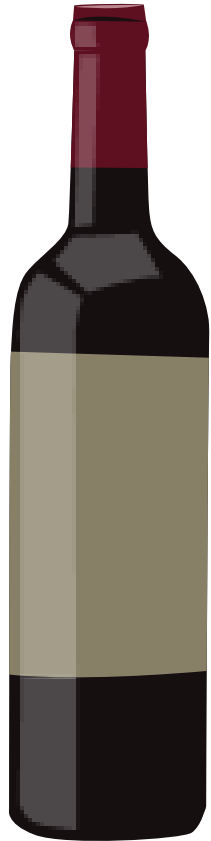
Pas d'impact de l'information

Regards croisés sur les vins sans sulfites ajoutés : quels enjeux pour demain ?



Regards croisés sur les vins sans sulfites ajoutés : quels enjeux pour demain ?

Un fort contraste entre l'offre et la demande à 2 niveaux



Un marché actuel de niche mal-défini :

- **Augmenter l'offre** pour répondre à la demande d'une typologie de consommateurs favorables aux VSSA et pallier au manque de disponibilité (références et lieux de vente)
- **Homogénéiser la communication sur l'étiquetage** pour faciliter et clarifier l'identification
- Réfléchir face aux motivations des consommateurs centrées sur les **préoccupations santé et environnementales** : quelle réelle place ont les VSSA dans la catégorie des vins dits « naturels » ?

Regards croisés sur les vins sans sulfites ajoutés : quels enjeux pour demain ?

Un fort contraste entre l'offre et la demande à 2 niveaux

La question des défauts :

- Avec ou sans information, **appréciation des VSSA par les consommateurs**, sans rejet des caractères oxydés et phénolés
- **Au centre des représentations, démotivations à produire et rejets des professionnels** : comment arbitrer le débat face à des consommateurs appréciant et acceptant les caractères oxydés et phénolés ?





Regards croisés sur les vins sans sulfites ajoutés : contraste entre professionnels et consommateurs français

Carole Honoré-Chedozeau :

carole.honore-chedozeau@vignevin.com

Nathalie Pouzalgues : nathalie.pouzalgues@vignevin.com

Ronan Symoneaux : r.symoneaux@groupe-esa.com

