



#01 | VINS SANS SULFITES AJOUTÉS : QUELLE PERCEPTION DANS L'ESPRIT DES PROFESSIONNELS ET DANS CELUI DES CONSOMMATEURS ?

De 2020 à 2023, un projet national intitulé « Vins sans sulfites ajoutés » a été piloté par l'IFV en partenariat avec l'École supérieure des agricultures (ESA) d'Angers et le Centre du Rosé. L'objectif était de co-créer des itinéraires innovants avec les vignerons afin de connaître l'image que les consommateurs et les professionnels se font de ces vins.

● Nathalie Pouzalgues¹, Ronan Symoneaux² et Carole Honoré-Chedozeau³

Face à une forte demande sociétale dans un contexte concurrentiel, les produits sans additifs, sans sucres ajoutés, sans colorants sans pesticides « fleurissent » de plus en plus sur le marché. Le vin n'échappe pas à cette tendance, notamment avec l'apparition de « Vins sans sulfites ajoutés » ou encore « sans alcool ».

Pour cette raison, un projet national piloté par l'Institut français de la Vigne et du Vin, en partenariat avec l'ESA d'Angers, la Sicarex Beaujolais et le Centre du Rosé, est mené depuis 2020. L'objectif était de construire et de tester des itinéraires innovants ne recourant pas aux sulfites durant la vinification, et ce jusqu'à la mise en bouteilles, sur des vins tranquilles Blancs, Rouges et Rosés dans 6 bassins viticoles (Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Loire, Languedoc, Provence). En complément, une évaluation de l'acceptabilité des vins produits avec ces nouveaux itinéraires a été réalisée par les professionnels et les consommateurs.

À LA RECHERCHE DE L'INNOVATION POUR PRODUIRE DES VINS ROSÉS SANS SULFITES AJOUTÉS

De 2021 à 2023 en région, plusieurs ateliers participatifs de co-construction, en collaboration avec des techniciens, des chercheurs et des opérateurs de la filière, ont eu lieu dans les différents bassins viticoles, dont celui de la Provence, dans l'objectif de co-créer des itinéraires innovants conduisant à la production de vins Rosés sans sulfites ajoutés.

1) Centre du Rosé.

2) GRAPPE ESA.

3) Pôle sensoriel IFV-Sicarex Beaujolais.

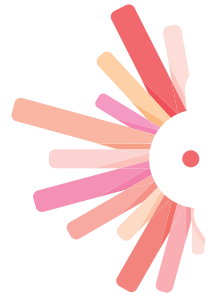
Pendant cette période, quelques vignerons volontaires ont testé ces modes d'élaboration sur plusieurs millésimes. En Provence, le partage d'expériences sur les vins Rosés sans sulfites ajoutés a été riche, même si aucun itinéraire révolutionnaire n'a été mis au point. Comme attendu, le vin Rosé se révèle être un candidat plus problématique à la vinification sans sulfites ajoutés qu'un vin Rouge ou qu'un vin Blanc en raison de son mode d'élaboration basé sur la protection contre l'oxygène. Par ailleurs, sur le plan de la stabilité microbiologique, la réalisation de la fermentation malolactique, qui semble inévitable dans le cas d'un itinéraire vin Rosé sans sulfites ajoutés, pose un vrai problème sur la typicité du produit actuel.



VINS SANS SULFITES AJOUTÉS : QUEL ÉCHO DANS L'ESPRIT DES PROFESSIONNELS ET DES CONSOMMATEURS ?

En complément des itinéraires de production, une seconde partie de l'étude visait à identifier les représentations que se font les consommateurs et les professionnels du vin français des vins sans sulfites ajoutés et à comprendre, comment le niveau de familiarité et celui d'expertise pouvaient moduler le contenu de leurs représentations.

(Suite en page 06)



#01 | Suite de la page 05

VINS SANS SULFITES AJOUTÉS : QUELLE PERCEPTION DANS L'ESPRIT DES PROFESSIONNELS ET DANS CELUI DES CONSOMMATEURS ?

VINS SANS SULFITES AJOUTÉS



- *Figure 1*
Illustration des résultats sur les représentations que se font les consommateurs et les professionnels du vin français des vins sans sulfites ajoutés. Enquête 2022-2023, réalisée auprès de 319 consommateurs et de 540 professionnels de France.

Pour cela, une enquête nationale en ligne a été menée de décembre 2022 à janvier 2023 auprès de 540 professionnels de différentes régions viticoles françaises et 319 consommateurs représentatifs de la consommation française de vin. Cette enquête reposait sur une tâche d'association libre de mots.

Les participants devaient verbaliser les cinq premiers termes qui leur venaient à l'esprit au sujet de l'expression « vins sans sulfites ajoutés ». Ils devaient ensuite classer ces mots par ordre d'importance et évaluer sur une échelle si leur connotation était positive ou négative. Des questions complémentaires sur leurs niveaux d'implication et d'expertise au sujet des vins sans sulfites ajoutés leur ont ensuite été posées.

Les résultats, illustrés en *Figure 1*, ont montré une représentation contrastée des vins sans sulfites ajoutés entre les consommateurs et les professionnels du vin français. Les consommateurs ont une représentation globalement positive des vins sans sulfites ajoutés, quel que soit leur niveau de familiarité avec ces vins. Elle est principalement basée sur une évocation du naturel, reliée au bio et à la santé. Les professionnels ont, en revanche, une représentation globalement négative, principalement axée sur l'évocation de défauts.

Cependant, cette représentation diffère d'un professionnel à l'autre en fonction de leur niveau de familiarité avec les vins sans sulfites ajoutés. En effet, après segmentation du panel de professionnels interrogés en

sous-groupes en fonction de leur implication vis-à-vis de ces vins, il a été observé que ceux pour qui les vins sans sulfites ajoutés sont plus familiers (par leur production et/ou leur vente) en ont une représentation plus positive, centrée de manière plus importante sur les vins nature, alors que ceux ayant un rapport avec eux beaucoup moins familier en ont une représentation plus négative, centrée de manière plus importante sur l'évocation de défauts. Finalement, dans ce cas, ce n'est pas tant les représentations des vins qui changent entre professionnels mais le degré d'importance vis-à-vis du risque de défauts. Du côté des consommateurs, il n'a pas été observé d'impact du niveau de familiarité sur leurs représentations des vins sans sulfites ajoutés.

Actuellement, l'ESA d'Angers, l'IFV, la SICAREX Beaujolais et le Centre du Rosé réalisent des derniers tests consommateurs sur différents vins sans sulfites ajoutés dans différentes villes de Provence, d'Anjou et du Beaujolais afin d'évaluer l'appréciation et les perceptions sensorielles.

Une première synthèse des travaux portant sur l'étiquetage et les représentations des consommateurs est parue dans la *Revue française d'œnologie* n° 310 mars/avril 2022 p. 56 à 58 : « La communication sans sulfite(s) : migraine garantie pour les professionnels ? » Elle sera enrichie par de futures publications techniques et scientifiques.

Ce projet de recherche national s'inscrit dans le cadre du financement du projet CASDAR « Vins sans sulfites » piloté par l'IFV.