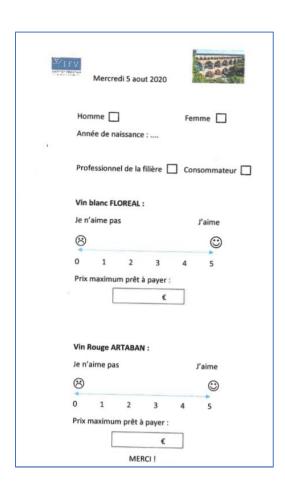
Compte-rendu étude consommateurs Pont du Gard du 5 août 2020 Vins issus de variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium

Contexte:

Les vins des coteaux du Pont du Gard organisent, durant l'été, une animation au Pont du Gard tous les mercredis soir de 17 h à 23 h, pour faire découvrir leurs vins. Le principe de l'animation est de permettre l'achat d'un verre sérigraphié « Pont du Gard » et d'avoir 2 tickets de dégustation. Une douzaine de domaines viticoles sont présents. Un fascicule donne la liste des vins à déguster et le prix à la bouteille.

L'IFV a proposé d'organiser le mercredi 5 août 2020 une dégustation de vins issus de deux nouvelles variétés résistantes, avec une demande d'enquête très simple faisant suite à la dégustation (Hors ticket). Un poster sur la création variétale a aussi été réalisé pour expliquer aux consommateurs, le principe de la résistance aux maladies de la vigne.

Les deux variétés choisies étaient le Floreal avec une vinification en blanc après une macération pelliculaire longue et à froid (24h 4°C) et l'Artaban en vinification rouge traditionnelle avec une macération de 7 jours à 25°C.



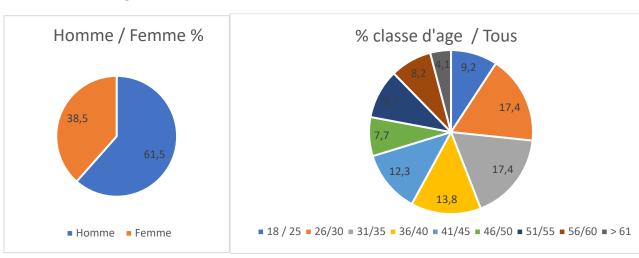
A l'accueil, le personnel indiquait qu'une dégustation de produits nouveaux était disponible sur le comptoir de l'IFV et le petit livret distribué avec l'achat du verre indiquait également la présence de l'FV.

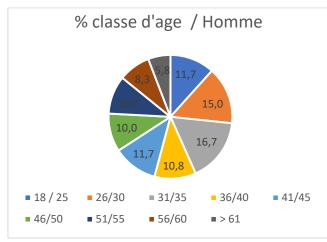
Opération:

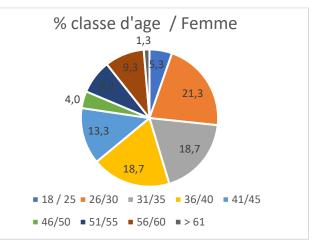
Le 5 août dernier, 800 personnes étaient présentes sur le site du Pont du Gard. 195 personnes sont venues sur le stand de l'IFV pour déguster les deux variétés résistantes de Floreal et Artaban. Nous avons proposé les deux vins, mais un nombre assez important a fait le choix de ne goûter que le blanc ou que le rouge (« pas de mélange », « je n'aime pas le blanc : il me donne mal à la tête », « je ne bois que du rouge », « je ne bois que du blanc » …). La présentation a été réalisée par Philippe Cottereau et Pierre Serodes (Stagiaire) du pôle Rhône-Méditerranée de l'IFV .



Informations sur les dégustateurs :





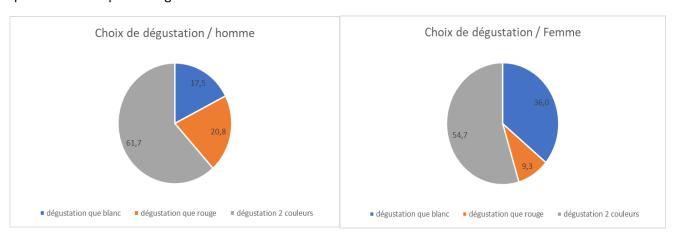


Un peu plus d'hommes que de femmes (120 pour 75). Les classes d'âges, 26/30, 31/35 et 36/40 sont plus représentées pour les femmes par rapport aux hommes. La classe 46/50 est peu représentée pour les femmes. Pour les hommes, la classe 18/25 est plus importante.

Il y a une majorité écrasante de consommateurs et très peu de professionnels (183 pour 11). Ceci ne permettra pas de faire un comparatif entre ces deux classes.

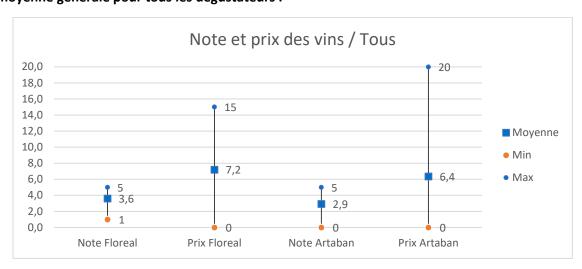
Choix de dégustation :

Il était proposé de déguster les 2 couleurs mais certains dégustateurs ne voulaient pas et souhaitaient ne déguster que le blanc ou que le rouge.



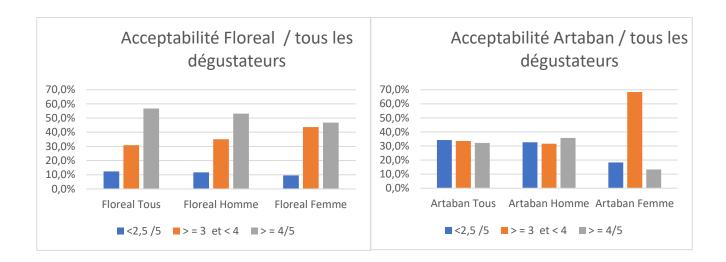
En cas de dégustation unique d'une des couleurs, on observe que c'est surtout le blanc pour les femmes.

Valeur moyenne générale pour tous les dégustateurs :



La note moyenne du Floreal est de 3,6 sur 5, nettement supérieure à celle de l'Artaban 2,9 sur 5, avec logiquement des moyennes de prix maximum à la bouteille plus élevées pour le Floreal que pour l'Artaban.

Les notations qualitatives des vins ont été regroupées en 3 classes : < 2,5 (moyenne comprise) / note de 3 (comprise) à 4 / note de 4 (comprise) à 5.

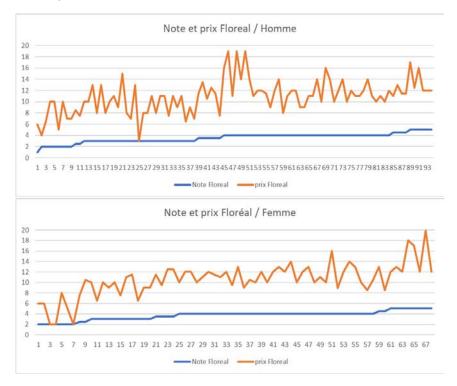


Pour le Floreal, globalement, plus de 50 % attribuent une note supérieure ou égale à 4 sur 5. Ceci montre une bonne appréciation du vin blanc. Seuls 10 % donnent des notes inférieures ou égales à la moyenne 2,5 sur 5.

Les femmes donnent globalement des notes un peu plus faibles que les hommes.

Pour l'Artaban, les avis sont plus mitigés, avec pour les 3 classes de notes choisies des proportions proches, 1/3 pour chaque. Ce résultat est assez proche pour les hommes seuls. Cependant, pour les femmes, les notes comprises entre 3 et 4 sont les plus représentées avec moins de notes bases que de très élevées.

Vin Blanc Floreal (note/5 et prix en €):

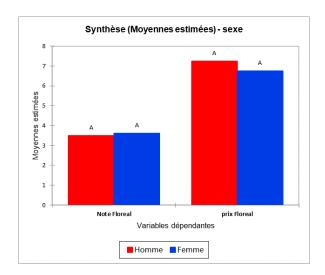


En examinant la note de qualité croissante et le prix maximum attribué, on observe une logique augmentation du prix avec la qualité. On peut remarquer une plus grande variabilité pour les hommes que pour les femmes concernant le prix.

Il est possible de réaliser **une analyse de variance** sur les notes et prix attribués au vin blanc avec comme facteur le sexe et la classe d'âge.

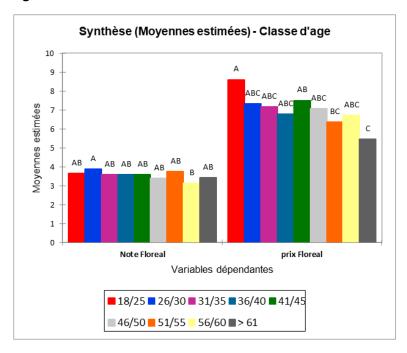
Pour le facteur sexe, que ça soit pour la note ou pour le prix, il n'existe pas de différence significative au seuil de 5 %. Un prix moyen supérieur pour les hommes est constaté (tendance 20 %).

	Homme	Femme	α%
Note Floreal	3,5	3,6	42,1
Prix Floreal	7,2	6,8	20,3



En moyenne (pas significatif), le prix proposé par les hommes est plus élevé, les notes sont cependant très proches.

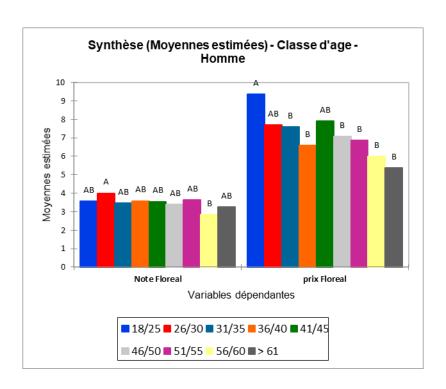
Concernant les classes d'âges :



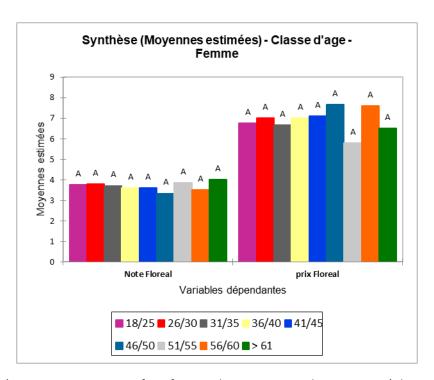
Pour la notation, il existe un écart significatif au seuil de 5 % entre la classe d'âge 26/40 et 56/60. Mais on note globalement que la moyenne tend à décroître avec l'âge.

Pour les prix, il existe des différences significatives entre les plus jeunes et les plus âgés ... Mais la tendance d'un prix plus faible en fonction de l'âge est clairement mise en évidence.

L'analyse de variance peut être faite séparément pour les hommes et pour les femmes :

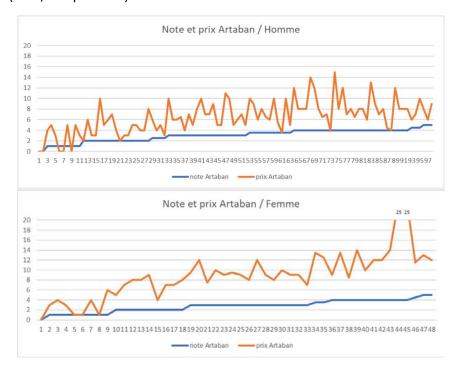


Pour les hommes uniquement, les notes pour le vin de Floreal sont très proches selon la classe d'âge (écart significatif entre classe 26/30 et 56/60). Pour le prix, les jeunes 18/26 sont plus généreux que les autres classes d'âge et significativement par rapport aux plus de 41 ans. La décroissance en fonction de l'âge parait très progressive à partir de 41 ans... les plus âgés étant en moyenne les moins généreux !



Pour les femmes, les écarts ne sont pas significatifs ni sur les notes ni sur les prix. On n'observe pas la décroissance du prix avec l'âge.

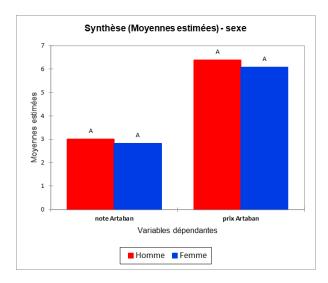
Vin Rouge Artaban (note/5 et prix en €):



Comme pour le blanc, les prix proposés sont moins fluctuants pour les femmes que pour les hommes. La relation note forte / prix plus important est plus nettement mise en évidence que pour le blanc, notamment pour les femmes.

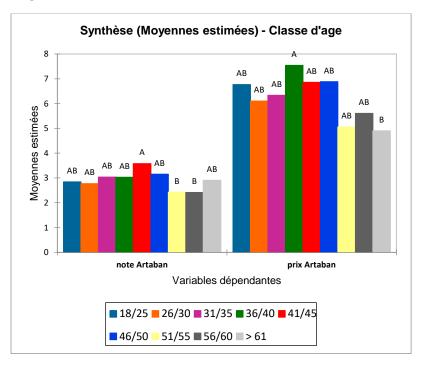
Il est possible de réaliser **une analyse de variance** sur les notes et prix attribués au vin blanc avec comme facteur le sexe et la classe d'âge.

	Homme	Femme	α%
note Artaban	3,0	2,8	26,5
prix Artaban	6,4	6,1	61,7



En moyenne générale, on retrouve des notes assez proches entre hommes et femmes, et un prix moyen plus élevé pour les hommes (aucune significativité).

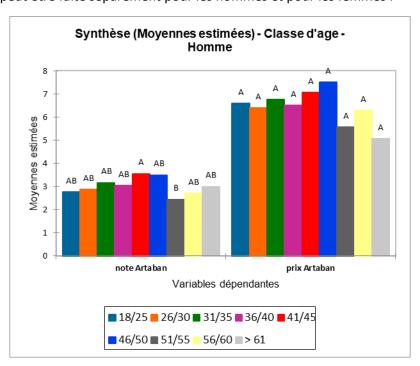
Concernant les classes d'âges



Pour les notes, pour les classes d'âge les plus élevées > 51 ans, la note est significativement plus faible notamment par rapport à la classe 41/45.

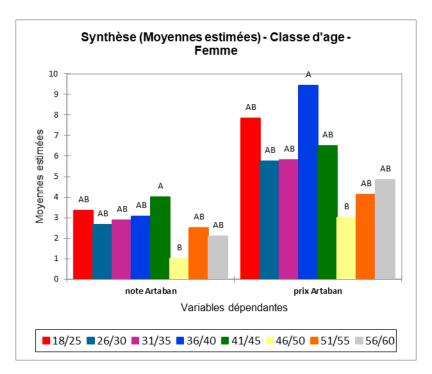
Pour les prix, on retrouve comme pour le Floréal une décroissance en fonction de la classe d'âge mais surtout à partir de > 51 ans.

L'analyse de variance peut être faite séparément pour les hommes et pour les femmes :



Un écart de notation existe qui oppose significativement la classe d'âge 41/45 à la classe 51/55 (note faible). On retrouve des notes globalement plus faibles pour les plus de 51 ans.

Pour les prix, il n'existe pas de significativité à 5% mais les prix moyens sont plus faibles pour les plus de 51 ans.



Pour les notes, on retrouve un graphique assez proche de celui des hommes avec un décrochage à partir de 46 ans. L'écart est significatif pour cette classe 46/50 (attention l'effectif n'est que de 3 femmes pour cette classe).

Et comme pour les hommes, on retrouve un décrochage pour les plus de 46 ans en prix moyen.

Commentaires et discussions :

Les effectifs par classes et le nombre de dégustateurs ne permettent pas de faire des statistiques poussées, mais certaines tendances sont intéressantes, il apparaît notamment assez nettement que le prix à payer est plus important pour les classes d'âge jeunes. Les écarts de notation en rouge comme en blanc sont souvent moins marqués que les prix.

Globalement ces vins sont jugés très corrects, voire très bons pour certains dégustateurs et notamment pour le vin blanc. Les consommateurs étaient prêts à payer en moyenne autour de 7 € / bouteille pour le Floreal et, autour de 6 € pour l'Artaban. Les vins présentés IGP coteaux du Pont du Gard étaient à la vente entre 5 et 12 €, le prix maximum moyen des vins issus des variétés résistantes se situe bien dans cette fourchette.

Au niveau des discussions avec les consommateurs, il faut noter un contexte très « enthousiaste » de leur part visà-vis de ces variétés qui permettent de réduire très fortement les traitements phytos. C'est un sentiment très souvent évoqué et qui rend, de leurs points de vue, les vins encore meilleurs!

Ensuite, notre démarche de demander l'avis des consommateurs sur la qualité de ces vins est très clairement saluée, ce qui renforce sans doute un peu plus l'acceptabilité de ces innovations. Signalons aussi beaucoup de questions sur l'obtention et les doutes sur la manipulation génétique. Il est donc important de rappeler qu'il ne s'agit pas d'OGM. Le poster réalisé pour présenter ces variétés et ces obtentions a aidé certains dégustateurs ... mais beaucoup n'étaient pas là au Pont du Gard dans une soirée magnifique, pour lire un poster ...

Il a été signalé par certains, un intérêt d'avoir une animation « technique » dans une soirée ludique de ce type.