

# Influence de l'attribut biologique sur la perception du consommateur : dans le cas du vin Bio

Alvaro CUYA

Université de Bordeaux, IRGO

# Question de recherche

- Quelle est l'influence de la présence (absence) de l'attribut biologique sur la perception du consommateur : la qualité et le consentement à payer (CAP) ?
- Hypothèse :
  - l'attribut biologique exerce une influence positive sur la perception du consommateur (qualité et valeur).



# Méthodologie

- Nous avons mobilisé la méthode de pseudo-enchère de Becker, DeGroot et Marschak (BDG).
- Il s'agit d'une méthode qui permet d'inciter (théoriquement) les participants à déclarer ou révéler leur véritable prix de réserve ou CAP.

	<b>Nb.</b>	<b>%</b>
<b>Echantillon (n)</b>	148	100%
<b>Distribution par sexe</b>		
Hommes	74	50%
Femmes	74	50%
<b>Distribution par tranches d'âge</b>		
22 / 35 ans	62	42%
35 / 49 ans	49	33%
50 / 64 ans	37	25%
> 65 ans		
<b>Distribution par tranches par revenu</b>		
modeste	8	5%
moyen -	60	41%
moyen +	58	39%
Aisé	22	15%

## Etape 1 : Informations



Appellation contrôlée	
<b>Saint-Emilion</b>	
Couleur :	Rouge
Année :	2012
Systeme de production :	<b>Biologique</b>
	 

Année : 2012



Réussite assez égale, nombreuses très bonnes bouteilles.



Ils ont le fruit des vins jeunes et tout l'avenir devant eux.



Bien équilibrés, riches, harmonieux.

Source <http://www.bordeaux.com/fr/terroir/bordeaux-millesime>

## Etape 2 : Informations + Dégustation

Visuels



Olfactifs



Gustatifs





# Dégustez les vins...

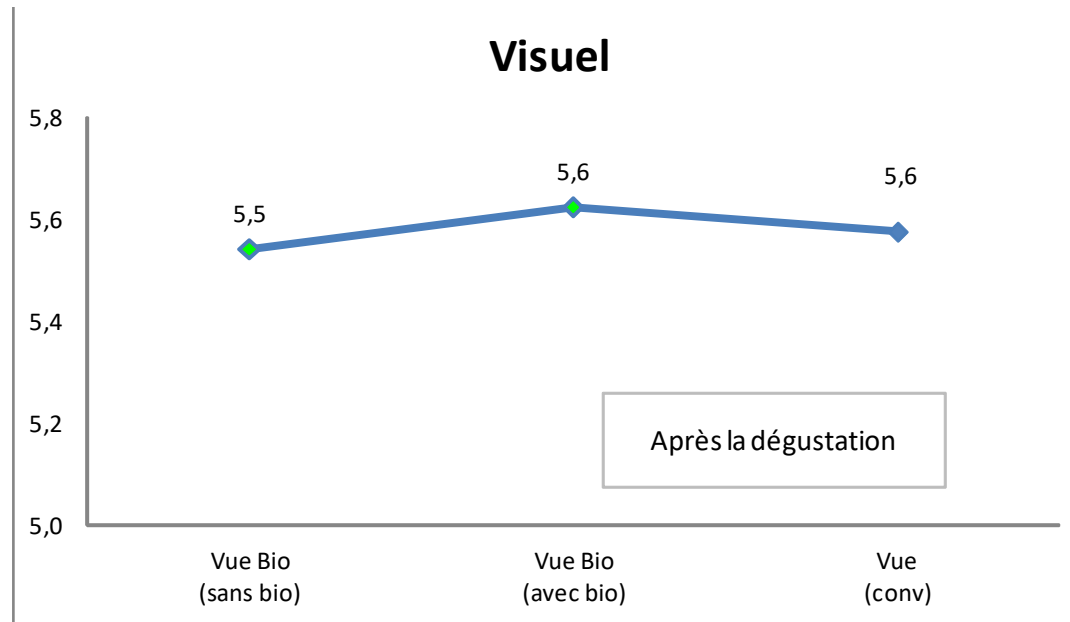


A	
Appellation contrôlée	
<b>Saint-Emilion</b>	
Couleur :	Rouge
Année :	2012
Système de production :	

B	
Appellation contrôlée	
<b>Saint-Emilion</b>	
Couleur :	Rouge
Année :	2012
Système de production :	

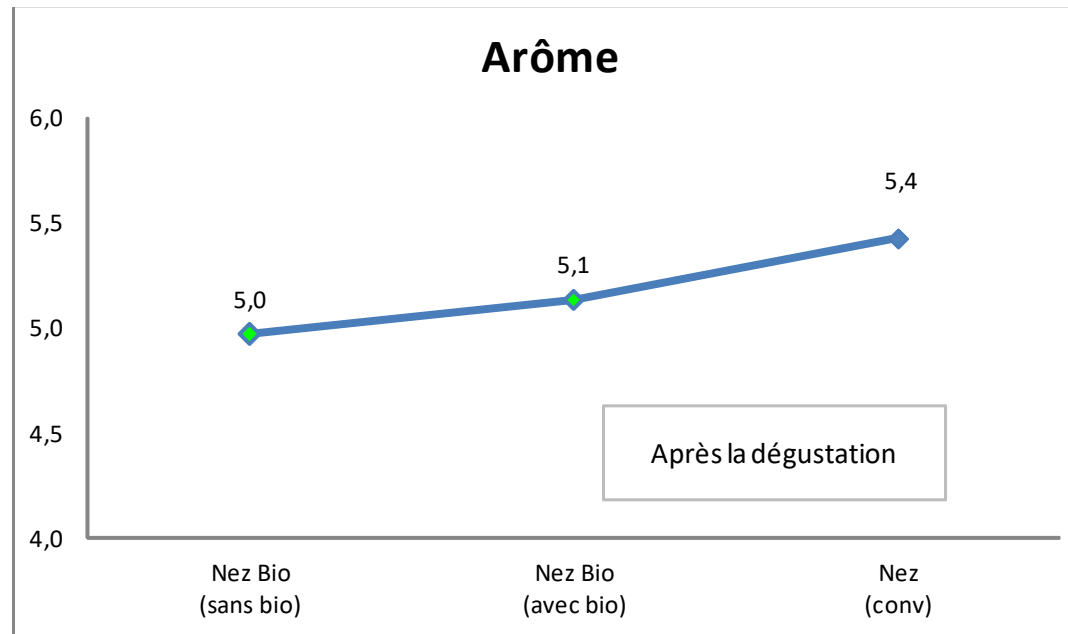
B	
Appellation contrôlée	
<b>Saint-Emilion</b>	
Couleur :	Rouge
Année :	2012
Système de production :	<b>Biologique</b>  

# La vue



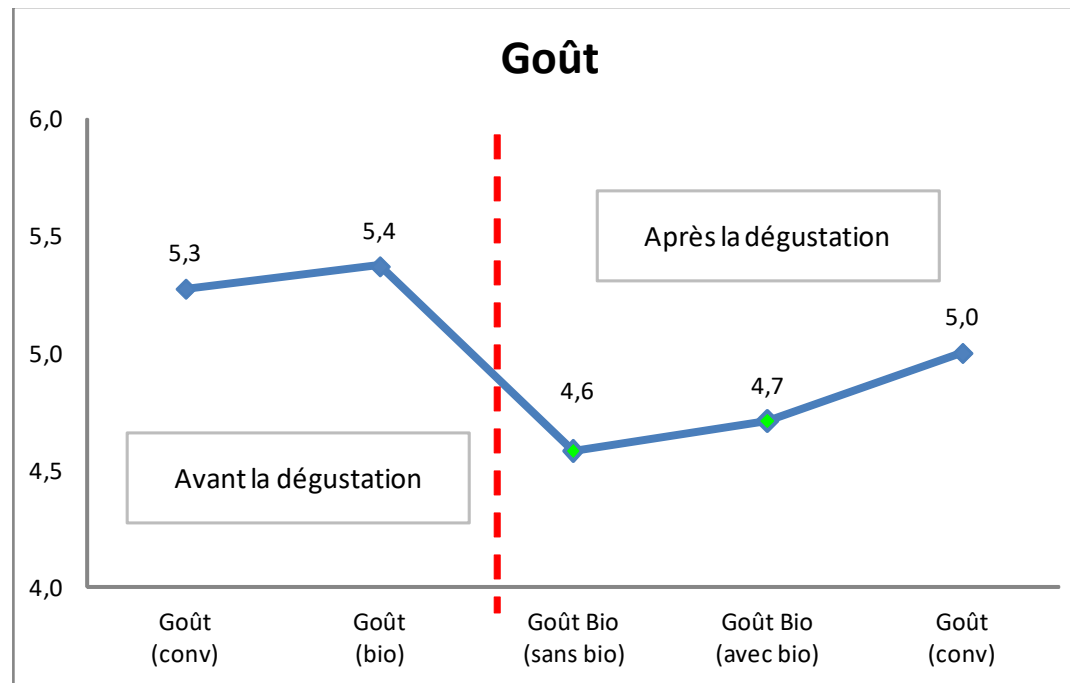
Après la dégustation  
Bio avec vs Bio sans (Non significative)

# L'Odorat



Après la dégustation  
Bio avec vs Bio sans (Non significative)

# Le goût : attendu et expérimenté



Avant la dégustation

Bio vs Conventionnel (Non significative)

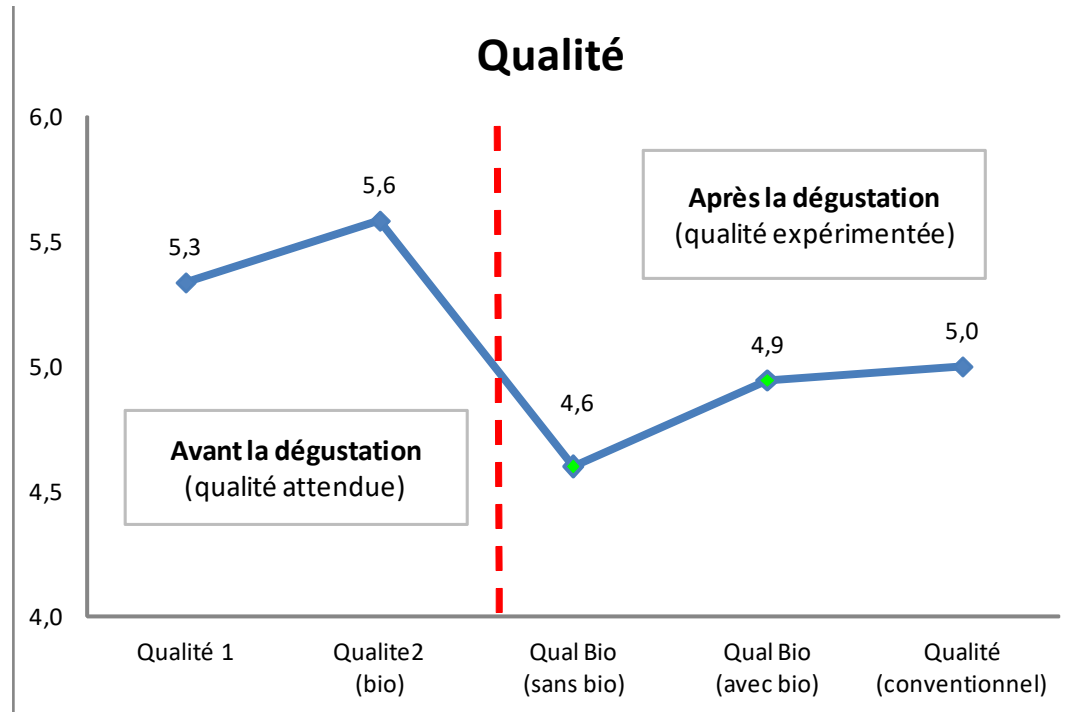
Après la dégustation

Bio avec vs Bio sans (Non significative)

Bio (avec & sans) vs Conventionnel (**significative**)



# Qualité perçue



Avant la dégustation

Bio vs Conventionnel (significative)

Après la dégustation

Bio avec vs Bio sans (significative)

Bio sans vs Conventionnel (significative)

Bio (avec) vs Conventionnel (non significative)

# Qualité perçue

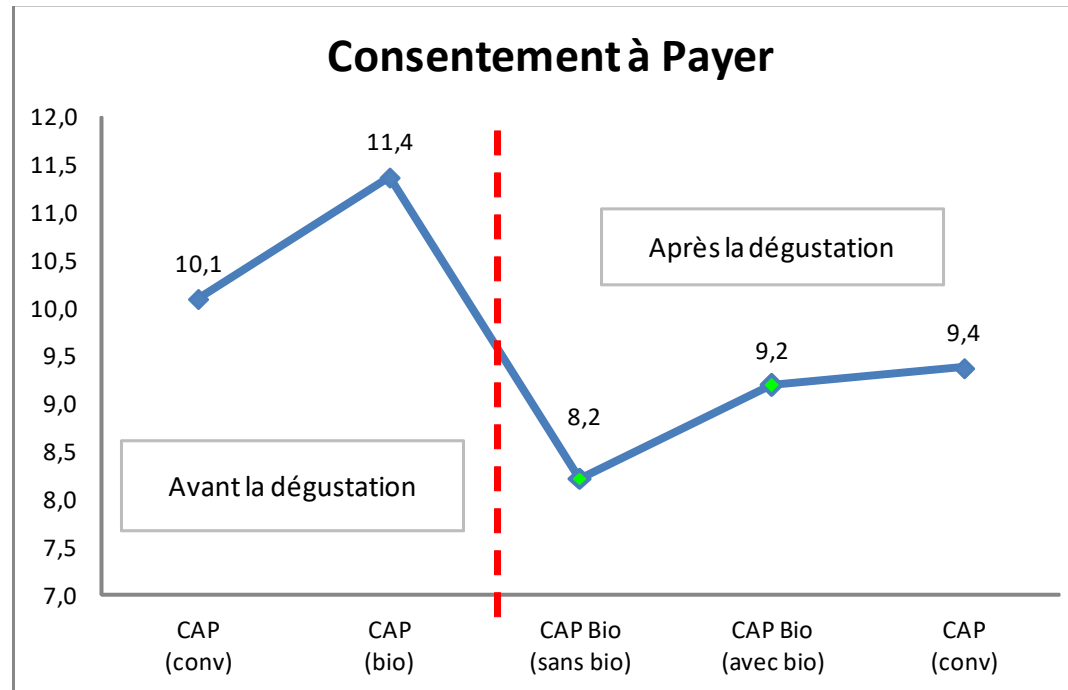
Dependent variable:	Qualité attendue (Sans dégustation)		Qualité expérimentée (Avec dégustation)	
	Ordered Logit		Ordered Logit	
	<i>Coefficient</i>	<i>Std. Error</i>	<i>Coefficient</i>	<i>Std. Error</i>
const				
Abstrait	-0.1900	(0.3144)	0.3938	(0.3076)
Concret	0.2264	(0.3354)	0.7501**	(0.2952)
Abst_AB	0.6267*	(0.3682)	0.9074**	(0.3582)
Concr_AB	0.8810**	(0.3808)	0.4619	(0.3559)
Abst_Vbio			-0.6548*	(0.3700)
Concr_Vbio			-0.7912**	(0.3550)
n	292		438	
Adj. R <sup>2</sup>				
lnL	-366.4		-696	
Correctly predicted	44,20%		32,60%	
Akaike criterion	750.8726		1414.069	
Schwarz criterion	783.9634		1458.974	

Standard errors in parentheses

\* indicates significance at the 10 percent level

\*\* indicates significance at the 5 percent level

# Valeur perçue



Avant la dégustation

Bio vs Conventionnel (**significative**)

Après la dégustation

Bio avec vs Bio sans (**significative**)

Bio (sans) vs Conventionnel (**significative**)

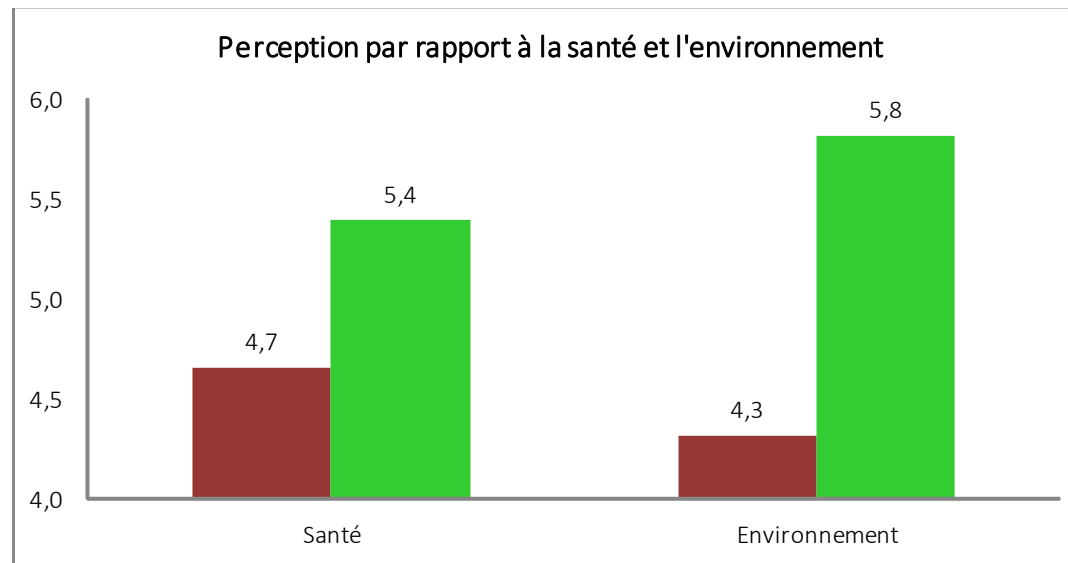
Bio (avec) vs Conventionnel (**non significative**)

# Valeur perçue

Dependent variable: Ln(CAP)	Sans dégustation		Avec dégustation	
	Panel FE		Panel FE	
	<i>Coefficient</i>	<i>Std. Error</i>	<i>Coefficient</i>	<i>Std. Error</i>
const	2.257**	(0.007882)	2.133**	(0.01808)
Abst_AB	0.09927**	(0.03623)	0.1242**	(0.05692)
Concr_AB	0.1218**	(0.02840)	0.1076	(0.08142)
Abst_Vbio			-0.06507	(0.06192)
Concr_Vbio			-0.2446**	(0.07764)
n	292		436	
Adj. R <sup>2</sup>	0.1465		0.0585	
lnL	227.7		-37.01	

Standard errors in parentheses  
 \* indicates significance at the 10 percent level  
 \*\* indicates significance at the 5 percent level

# Santé et environnement



Avant la dégustation

Bio vs Conventionnel (significative)

# Implications managériales

- Depuis un certain temps, les entreprises et les praticiens du marketing mobilisent l'argument biologique.
- Cette étude montre l'influence positive de l'attribut biologique sur la perception globale du consommateur.
- L'attribut biologique influence la qualité attendue et perçue.
- L'attribut biologique rajoute de la valeur du point de vue du consommateur.