

## PROPOSITION DE STAGE MASTER 2– Unité de Recherche GRAPPE

6 mois (entre Janvier et Septembre 2026)

Disciplines : Analyse sensorielle, Sensométrie, Œnologie/Viticulture

# Acceptabilité des Vins Sans Sulfites –

### Contexte général du stage

Les consommateurs s'interrogent fortement sur la composition des produits alimentaires et plusieurs études montrent l'attrait pour des produits « Sans » ou à « Teneur Réduite en » en France<sup>1</sup> et à l'International<sup>2</sup>. Outre les résidus de pesticides, les sulfites sont particulièrement ciblés car ils représentent un risque pour certains consommateurs (allergène) mais aussi car ils sont chargés des représentations négatives associées aux conservateurs<sup>3</sup>.

Pour les consommateurs de vins, Immelé<sup>4</sup> mentionne que ceux-ci n'ont réellement commencé à se poser la question de la présence des sulfites qu'à partir de 2005 en lien avec l'obligation du Règlement CE 1991/2004 d'indiquer la présence de sulfites sur les étiquettes. Mais, du point de vue des sciences des consommateurs, il y a très peu de données scientifiques. Symoneaux (2017) fait état de la faible connaissance des consommateurs français quant au rôle des sulfites et met en avant que ceux-ci en ont une mauvaise image, qui se traduit dans une meilleure appréciation des vins affichant l'absence de sulfite. Des travaux américains et italiens font également état d'une perception positive des vins sans sulfite et d'un consentement à payer un prix plus élevé pour ceux-ci<sup>5, 6</sup>.

Les premiers résultats sur les consommateurs du projet CASDAR : « EXPERIMENTER LA PRODUCTION DE VINS SANS SULFITE » confirment les représentations positives des consommateurs mais également une méconnaissance sur l'existence de ces vins<sup>7</sup>. Une enquête nationale est en cours pour identifier qui sont les consommateurs et non consommateurs de VSS, quelles sont leurs motivations... Mais pour clore ce projet, nous souhaitons également confronter des consommateurs à des vins sans sulfites lors de dégustations pour étudier leurs perceptions en fonction d'informations données ou de qualités différentes proposées.

### Objectifs du stage :

Le stage consiste à mettre en place puis analyser les résultats **de tests hédoniques réalisés dans 3 villes** en France (Angers, Lyon, Marseille) auprès **d'environ 500 consommateurs de vins**. Nous envisageons de tester l'impact d'informations relatives à l'absence des sulfites et /ou la perception de vins ayant des qualités contrastées. La problématique sera précisée avec le consortium du projet ainsi que le stagiaire.

Le stagiaire aura donc la possibilité de mettre en place un protocole expérimental ambitieux encadré par une équipe spécialisée en sensory and consumer science à l'ESA d'Angers mais également en interaction avec la responsable Analyse Sensorielle de l'IFV et une experte de l'évaluation sensorielle du Centre du Rosé de Provence. Il acquerra des compétences en **gestion de projet et en traitement de données hédoniques**. Le stagiaire aura la possibilité de valoriser une partie de son travail auprès du consortium et de **la profession viticole**.

Les différentes étapes du stage consisteront donc à :

- Finaliser les protocoles et questionnaires
- Participer au recrutement des participants conjointement avec l'équipe du laboratoire
- Mettre en place le protocole expérimental à domicile
- Participer à l'entraînement du panel et à la caractérisation sensorielle
- Réaliser l'étude de terrain
- Analyser les résultats par des traitements statistiques
- Rédiger un rapport de synthèse.

#### Profil du candidat :

Elève ingénieur ou étudiant en Master 2 en Œnologie-Viticulture et/ou en Evaluation Sensorielle  
Une spécialisation ou bonne connaissance de l'Analyse Sensorielle et des traitements statistiques associés serait un plus  
Bon relationnel, Rigueur scientifique  
Maîtrise de l'anglais lu/écrit.

#### Encadrement :

Encadrant principal : Ronan SYMONEAUX, Chargé de Recherche en évaluation sensorielle (Ecole Supérieure des Agricultures) [r.symoneaux@groupe-esa.com](mailto:r.symoneaux@groupe-esa.com) 06 47 19 26 17

#### Conditions du stage :

Stage localisé à l'Ecole Supérieure des Agricultures, 49 000 Angers

Indemnités: env. 623€/mois

Envoyer lettre de motivation + CV par courrier électronique à [r.symoneaux@groupe-esa.com](mailto:r.symoneaux@groupe-esa.com)

1. Blezat, Credoc, and DDD, *Etude prospective sur les comportements alimentaires de demain et élaboration d'un dispositif de suivi des principales tendances de consommation à destination des entreprises de la filière alimentaire*. 2017.
2. Ascoli, D., et al., *Making sense of the "clean label" trends: A review of consumer food choice behavior and discussion of industry implications*. *Food Research International*, 2017. 99: p. 58-71.
3. Symoneaux, R., *Vins sans sulfites et sulfites : quelques éléments sur la perception des consommateurs*, in *Rencontres du Clos Vougeot : Quelle durabilité en vigne et en cave ? 2018*, Chaire Unesco Culture et Traditions du vin
4. Immele, A., *Les grands vins sans sulfite*, ed. Vinedia. 2012, Merignac.
5. Mario D'amico, Giuseppe Di Vita et Luisa Monaco, « *Exploring environmental consciousness and consumer preferences for organic wines without sulfites* ». *Journal of Cleaner Production*, 2016, vol. 120, p. 64-71.
6. Marco Costanigro, Christopher Appleby et Stephen Menke « *The wine headache: consumer perceptions of sulfites and willingness to pay for non-sulfited wines* ». In *Food Quality and Preference*, 2014, vol. 31, p. 81-89.
7. Honoré-Chedozeau, C., Audrain, N., Lelan, V., Desfontaines, C., Talbot, J., Dubois, T., Pouzalgues, N. et Symoneaux, R. (2023). *Less is more: towards a discrepancy of representation of non-added sulphite wines among French professionals and consumers*. 15th Pangborn Sensory Science Symposium, France. 20-24 August 2023.