

**« Pour moi, l'innovation c'est faire les choses autrement, plus efficacement. »**

Véronique Besson-Rouvinez dirige avec ses deux frères, un des plus grands domaines viticoles de Suisse. Responsable œnologie et qualité au sein des entreprises de la famille Rouvinez, c'est avec simplicité qu'elle confie sa vision pour maintenir l'excellence.

**Yannick Barillon**  
*Journaliste RP*

### **Véronique Besson-Rouvinez, quel regard portez-vous sur vos activités en 2024 ?**

L'année 2024 a été à la fois compliquée et stimulante. Entre le gel d'avril, les pluies de printemps et les canicules, nous avons perdu 35 % de notre récolte. Difficile de motiver nos équipes, dans un contexte économique assez morose, mais les marques fortes que nous avons bâties nous ont sauvés. La stimulation, c'est de poursuivre l'optimisation de nos processus : à la vigne, dans la cave et dans nos services.

### **Pour vous, quel adjectif complète le mieux le mot « économie » ?**

Personnellement, je crois à une économie responsable. Pour rester concurrentiel et pérenniser nos entreprises, je suis convaincue qu'il importe d'économiser nos ressources et d'investir sur le capital humain. Les Domaines Rouvinez réduit déjà leur consommation de gaz et d'eau. Je sensibilise aussi les vignerons sur les produits de protection des plantes, et rémunère davantage la vendange de ceux qui s'engagent à les réduire.

**Grâce à ce dialogue constructif, nous appréhendons l'avenir différemment et prenons des décisions plus rapidement.**

**En Valais, c'est une force que nous exploitons, car il n'existe plus beaucoup de grands domaines en mains familiales.**

*Véronique Besson-Rouvinez*

### **Comment le Domaine Rouvinez s'engage-t-il dans cette responsabilité ?**

Depuis toujours, nous nous engageons pour plus de durabilité. En 2013 déjà, nous investissions dans une centrale solaire renouvelable produisant plus que notre propre consommation d'électricité. Nous récupérons les déchets végétaux, tels que le marc, la peau du raisin et les pépins pour créer du biogaz, et nous valorisons le compost dans les vignes. Autre exemple de circularité, des moutons Nez noirs pâturent dans nos vignes, fertilisant nos sols. Ces réflexions prennent du temps à se concrétiser, mais le premier pas, c'est de poser une intention.

### **Quelle est votre définition de l'innovation ?**

C'est faire les choses autrement, plus efficacement. Cela passe par une modification de nos processus, et par le lancement de nouveaux produits sur le marché. Le potentiel d'innovation autour du vin est moins important que pour la bière. Nous avons alors développé ce marché en devenant copropriétaire de la brasserie Martigny Brewing Co. L'œnotourisme est une autre innovation : l'offre de balades gourmandes et de dégustations sensorielles aux Celliers de Sion complète les visites de caves.

### **La gestion familiale du domaine Rouvinez est-elle une force ?**

Je suis proche de mes deux frères, cela s'est fait tout seul. Nous avons grandi avec les mêmes valeurs, et l'héritage familial d'un domaine bâti par notre grand-père. Nous osons exprimer nos divergences et nos convictions. Grâce à ce dialogue constructif, nous appréhendons l'avenir différemment et prenons des décisions plus rapidement. En Valais, c'est une force que nous exploitons, car il n'existe plus beaucoup de grands domaines en mains familiales. Pour la 4<sup>e</sup> génération, avec 11 enfants, la pérennité est assurée.

### **Un patron doit-il continuer à se former, selon vous ?**

Oui, c'est primordial pour prendre du recul et se remettre en question. Je dirais qu'une femme doit souvent davantage prouver ses compétences, cela crédibilise. En 2022, j'ai entrepris un CAS en gouvernance d'entreprise. Depuis, je communique mieux oralement. Plus récemment, le permis de traiter dans l'agriculture m'a aidée à comprendre certaines restrictions.







### **Avec trois enfants, comment avez-vous concilié vie privée et professionnelle ?**

Le contexte familial m'a aidé et soutenu. J'ai aussi appris à laisser mes enfants à des tiers, ils sont devenus plus autonomes et responsables. Au début, je refusais toute sollicitation en dehors des heures de travail. Avec le temps ce n'était pas épanouissant. Prioriser son travail et se faire aider permet de trouver l'équilibre et de vivre intensément les moments en famille.

**« Rencontrer et échanger avec d'autres patrons accélère la créativité et la recherche de solutions, notamment pour stimuler la durabilité. »**

*Véronique Besson-Rouvinez*

### **La digitalisation et l'IA sont-elles selon vous indispensables aux entreprises ?**

Je le pense, oui. Nous aurons toujours des activités manuelles, mais la digitalisation est primordiale pour récolter des informations, et mieux organiser le travail. Cela nous aide à suivre le traitement des parcelles, à améliorer les techniques de pulvérisation, ou à optimiser l'utilisation des machines d'encavage.

### **Quels sont vos plus grands défis pour l'avenir de la viticulture ?**

Nous devons soigner la culture de consommation du vin, et rémunérer la branche au juste prix pour compenser les actions de la grande distribution. Le changement climatique est bien sûr un défi majeur, on l'a vu avec les aléas des récoltes. En collaboration avec les stations de recherche, nous mesurons le stress hydrique et l'assimilation de l'azote, pour optimiser l'irrigation. Nous adaptons désormais l'encépagement au climat, au terroir et au goût du consommateur.

### **Comment gérez-vous la pénurie de main-d'œuvre ?**

C'est une préoccupation. Nous manquons de chefs d'équipe, d'hommes et de femmes titulaires d'un CFC de vigneron, avec la fibre humaine et capables d'organiser le travail sur de grandes parcelles. A court terme, la surface de vignes cultivées en Valais se rétrécira, faute de main-d'œuvre. Nous devons mieux communiquer sur l'attractivité et la flexibilité de notre métier. Le vigneron de demain sera un peu informaticien.

### **Quel bilan de vos trois ans à la présidence de Valais Excellence ?**

J'ai accepté cette proposition en 2021, car les valeurs de l'association étaient les miennes. Rencontrer et échanger



avec d'autres patrons accélère la créativité et la recherche de solutions, notamment pour stimuler la durabilité. Avec le Living Lab de l'économie positive au sein de la HES-SO Valais-Wallis, nous avons semé des graines pour créer des synergies. Continuons à cultiver ce terreau ! J'ai rencontré beaucoup d'entreprises dans le cadre de Valais Excellence. En Valais, nous avons la chance d'avoir des directions engagées et responsables, avec un souci constant de bien faire.

### Quelles sont vos priorités pour 2025 ?

La plantation du vignoble s'anticipe sur dix ans, se projeter c'est prendre des risques. Pour le reste, on adapte nos choix chaque année pour éviter des réserves inutiles ou des ruptures de stock. Les aléas de récoltes en 2024 nous ont stimulés. Cette année, nous renforcerons nos marques, et nos produits d'exception. Nous optimiserons nos processus et nos actions marketing. Grâce à la technologie, notre système de gestion du chaud et du froid sera rénové pour refroidir nos cuves sans les changer. L'essentiel c'est de continuer à valoriser les vins valaisans et la viticulture. ■

## PORTRAIT

### Si vous étiez une couleur ?

Le rouge parce que c'est beau et lumineux. C'est l'énergie !

### Si vous étiez un territoire ?

L'une de mes vignes, mais laquelle... (joker)

### Si vous étiez un végétal ?

Un cep de vigne.

### Si vous étiez un cépage ?

La petite Arvine, parce que c'est frais, fruité et revigorant.

### Si vous étiez une émotion ?

Je serai la joie (sans hésitation).

### Si vous étiez une saison ?

Le printemps, car tout renaît après l'hiver.

### Si vous étiez un plat de résistance ?

Un gigot d'agneau bien mijoté, c'est tendre et juteux.

### Si vous étiez un animal ?

Une abeille. Je suis apicultrice depuis longtemps.

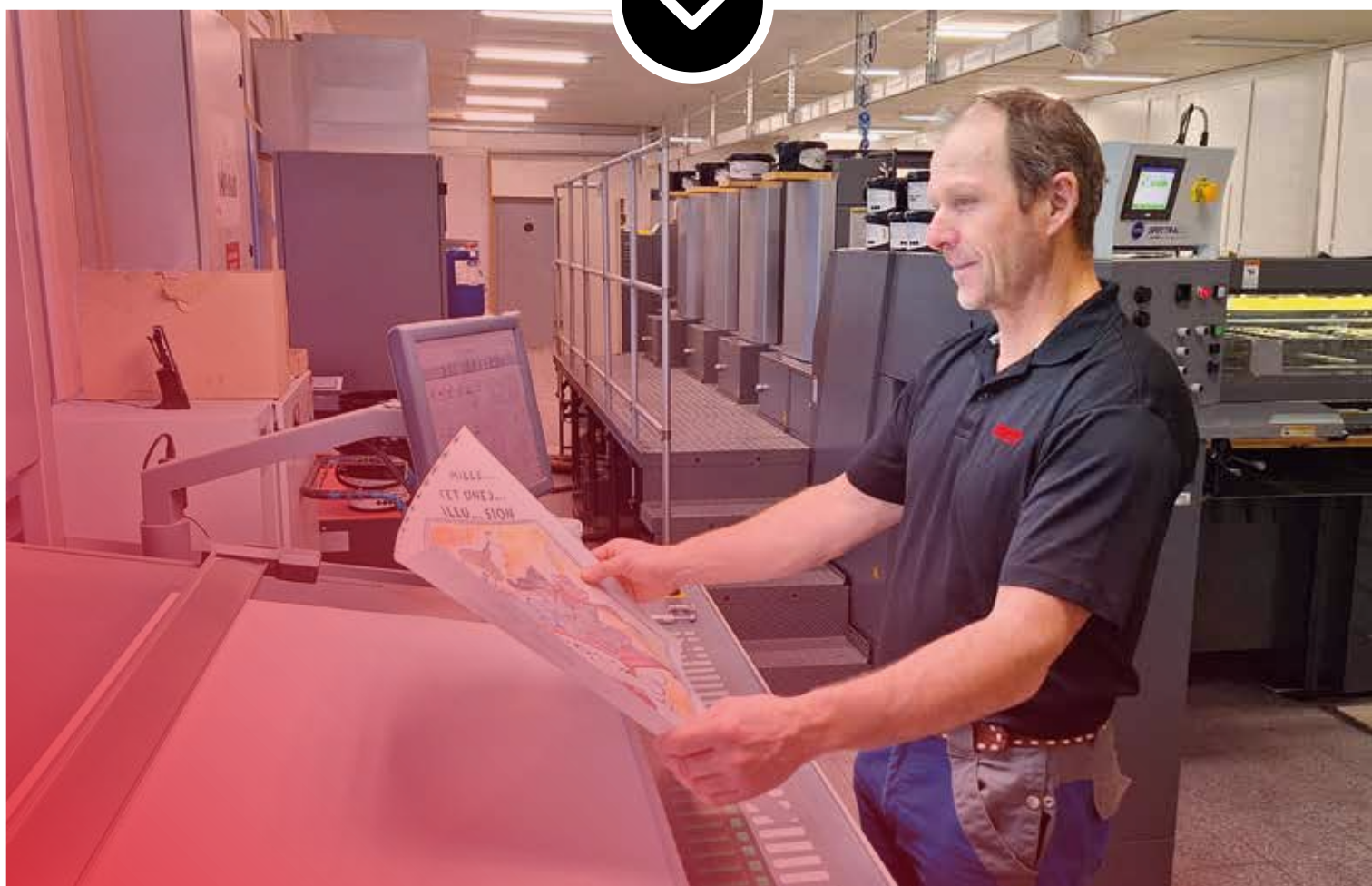




# Gessler

1859

## Passez du virtuel à la réalité du papier



IMPRIMERIE GESSLER SA | 1950 SION  
027 327 72 33 | [info@gessler.ch](mailto:info@gessler.ch) | [www.gessler.ch](http://www.gessler.ch)