

Communiqué de presse

28 mars 2018

La Brasserie Dupont est une ancienne ferme-brasserie dont les origines remontent à 1759.

En 1920, cette ferme-brasserie est achetée par Alfred Dupont pour son fils Louis, agronome, afin de dissuader celui-ci de s'expatrier au Canada.

Depuis cette époque, la Brasserie Dupont est restée une entreprise familiale et indépendante, dirigée aujourd'hui par Olivier Dedeycker, représentant la quatrième génération de cette famille de brasseurs.

La Brasserie Dupont s'est spécialisée dans la production de bières de fermentation haute refermentées en bouteille : Moinette, Saison Dupont, Bons Voeux, ... Les bières produites sont brassées de manière traditionnelle et sont réputées très typées : prédominance du houblon et des produits de la réelle refermentation en bouteille.

Depuis 1990, une partie de la production est certifiée biologique : Moinette biologique*, Saison Dupont biologique*, Bière de miel biologique*, Biolégère *, ...

La Brasserie Dupont, c'est aussi une production de fromages affinés à la bière : trois fromages à pâte pressée (Moinette jeune, au malt et houblon, vieux), un fromage à la Saison Dupont et un fromage à pâte molle à croûte lavée (carré à la Moinette) et deux fromages frais (P'tit Dupont nature et P'tit Dupont malté).

En 2017, la société occupe 27 personnes et réalise un chiffre d'affaires annuel de plus de 6 millions d'euros.

Aujourd'hui, la production annuelle de bières dépasse les 27.000 hectolitres et l'exportation représente 40% du volume : France, Etats-Unis, Japon, Canada, Italie, Russie, Pays-Bas, Danemark, Suède, ...

* contrôle BE-BIO-01