

Brouwerij Dupont is een oude boerderij-brouwerij uit 1759.

In 1920 werd deze boerderij-brouwerij door Alfred Dupont aangekocht voor zijn zoon Louis, landbouwkundige, om hem ervan te weerhouden naar Canada te emigreren.

Sindsdien is de Brouwerij Dupont altijd een onafhankelijk familiebedrijf gebleven. Vandaag wordt het geleid door Olivier Dedeycker, die de vierde generatie van deze brouwersfamilie vertegenwoordigt.

Brouwerij Dupont is gespecialiseerd in de productie van bier met hoge gisting met nagisting in de fles: Moinette, Saison Dupont, Bons Voeux, ... De bieren worden op traditionele wijze gebrouwen en hebben een uitgesproken smaak: de hop en de ingrediënten voor de effectieve nagisting in de fles overheersen.

Sinds 1990 is een deel van de productie biologisch gecertificeerd: Moinette biologique*, Saison

Dupont biologique*, Bière de miel biologique*, Biolégère *, ...

Brouwerij Dupont heeft ook een kaasmakerij met kazen die op smaak gebracht worden met bier: drie kazen met harde korst (Moinette jeune, met mout en hop, vieux), een kaas met Saison Dupont en een kaas met zachte en gewassen korst (carré à la Moinette) en twee verse kazen (P'tit Dupont nature et P'tit Dupont malté).

In 2017 stelde het bedrijf 27 personen tewerk en verwezenlijkte het een jaaromzet van meer dan 6 miljoen euro.

Vandaag overschrijdt de jaarproductie van bier 27.000 hectoliter en is de export goed voor 40% van de omzet: Frankrijk, de VS, Japan, Canda, Italië, Rusland, Nederland, Denemarken, Zweden,..

* controle BE-BIO-01