

TOURPES

« On était arrivé à saturation au niveau de la mise en bouteilles. Il fallait donc se donner un nouveau souffle. »

1,3 million €, c'est le budget investi par Dupont dans la nouvelle ligne d'embouteillage.

La brasserie familiale double sa capacité d'embouteillage



Dupont et sa croissance à deux chiffres

Victime de son succès, la brasserie Dupont a acquis de nouveaux équipements, plus performants, qui lui permettront de poursuivre son développement.

• Pierre-Laurent CUVELIER

Dans un marché pourtant ultra-concurrentiel, la brasserie Dupont ne s'est jamais aussi bien portée qu'à l'heure actuelle. Sa prospérité, l'exploitation, établie dans le centre du village de Tourpes, la doit à son incroyable croissance annuelle (entre 10 et 15 %) affichée depuis quinze ans !

Une success-story qui ne fait cependant pas tourner la tête de ses dirigeants, qui veillent à conserver l'identité familiale de cette brasserie née en 1844. Cela dit, pour suivre la cadence et répondre ainsi à la demande en constante progression, Dupont a coutume d'injecter chaque année plus d'un million €, principalement dans du matériel de production.

Un volume de 12 000 bouteilles à l'heure

Depuis le premier trimestre 2017, un nouveau cap dans le développement de la brasserie a été franchi. À ce titre, un budget de 1 300 000 € a été investi afin de doubler la capacité de la chaîne d'embouteillage.

« On voulait se donner un nouveau



Dans le bâtiment abritant la chaîne d'embouteillage, une étiqueteuse (médaillon) dernier cri a été installée.

EdA - 302374408091



souffle après être arrivé à saturation. On en était à un stade où nous étions obligés de mettre en bouteilles tous les jours», explique Olivier Dedeycker, le gérant.

Parmi les chiffres évocateurs, la nouvelle soutireuse acquise en février 2017 permet désormais de produire 12 000 bouteilles à l'heure, conditionnées en 25 et 33 cl. Pour le format 75 cl, le rendement a également été multiplié par deux en pas-

sant de 3000 à 6000 bouteilles à l'heure.

À travers cet investissement, Dupont en a profité pour renouveler une partie de sa ligne au profit d'équipements dernière

génération, à l'image de la nouvelle étiqueteuse. « Toutes les machines sont maintenant reliées entre-elles électroniquement de manière à éviter tout arrêt de la production », précise M. Dedeycker. Laboutissement de ce projet, c'est l'installation prochaine, en sortie de ligne, d'un palettiseur. Ce sera une réelle évolution car le chargement des casiers se faisait jusque-là à la main ».

Si l'on mesure aisément la néces-

sité d'automatiser certaines installations, qu'en est-il du personnel en place ?

« Cela n'a aucune influence sur l'emploi, bien au contraire sachant qu'en l'espace d'une dizaine d'années, la brasserie, qui occupait une dizaine d'employés, a engagé vingt personnes supplémentaires, souligne le responsable. L'acquisition d'un palettiseur, par exemple, s'explique par une volonté de supprimer les tâches les plus lourdes et qui n'ont aucune valeur ajoutée pour le personnel, que l'on préfère affecter à nos tâches essentielles. Il faut savoir que la totalité de nos activités est réalisée sur le site de la brasserie, qu'il s'agisse des contrôles de la qualité, de la production, de la distribution... » ■

La 13^e bière sera éphémère

Spécialisée dans les breuvages de fermentation haute, refermentés en bouteilles, Dupont produit dans ses cuves douze bières différentes. La dernière en date, la Moquette ambrée, est sortie l'année dernière. Rarement à court d'idées, les exploitants de la brasserie s'apprentent à faire mousser une treizième bière, laquelle devrait être commercialisée pour la fin janvier. Olivier Dedeycker a accepté de lever un coin du voile sur cette nouvelle création, non sans garder une part de mystère. « Cette bière sera assez légère en titrant à 6 %. Elle présentera la particularité d'être proposée durant une courte période de l'année. Il s'agira donc d'une bière éphémère mais qui ressortira chaque année avec une petite variante au niveau des matières premières utilisées ».

Des bières exportées dans 45 pays

Si l'ambition a toujours été de maintenir un ancrage fort dans la région et sur le territoire belge, où Dupont réalise 60 % de ses ventes, le marché international est particulièrement friand du savoir-faire brassicole tourprier.

Ses procédés de fabrication traditionnels font de la Saison, la Moquette ou encore de la Bons Vœux des breuvages très prisés dans le monde entier. Aujourd'hui, l'entreprise familiale peut se targuer d'exporter une partie de sa production dans 45 pays.

« Les cinq marchés les plus



Aux États-Unis et au Japon, on est très friand des bières de chez Dupont.

porteurs sont la France, les États-Unis, les Pays-Bas, le Japon et l'Italie. Notre progression à

l'étranger dépasse, comme en Belgique, les 10 % chaque année. Au-delà des chiffres, on attache

beaucoup d'importance à notre longue histoire de ferme-brasserie, dont les origines remontent à 1759. C'est la raison pour laquelle on a toujours voulu rester au cœur du village », précise Olivier Dedeycker, qui représente la quatrième génération de brasseurs à la rue Basse.

Le marché florissant de la Saison

Florissante, la brasserie Dupont l'est en partie grâce à l'engouement grandissant suscité par sa gamme de type Saison. Pour preuve, la marque (Saison Dupont, biologique et Dry Hopping) totalise près de la moitié des ventes totales de l'entreprise. « Pour vous donner

un exemple de la demande croissante, nous exportons chaque semaine plus de trois cents fûts sur le territoire français ».

En perpétuelle évolution, Dupont a encore des projets dans les cartons. En 2018, de nouvelles cuves de fermentation et de stockage seront d'ailleurs installées.

L'investissement, bien que conséquent, est cependant sans commune mesure avec les cinq millions d'euros décaissés en 2015 pour étendre la brasserie (caves, hall de stockage, aménagement d'un shop...), portant alors sa capacité de production à 50 000 hectolitres par an. ■

P.-I.C.