

# Jean-Baptiste Moreau : « Nous sommes indépendants et engagés »

- Ils font le territoire
- Mis à jour le lundi 04 août 2025

Brasserie artisanale, la Dilettante est née en 2015 à Vannes. Face à la croissance rapide de son activité, la brasserie a déménagé à Saint-Nolff et entamé de gros travaux. Un ancrage territorial, des bières bio, des matières premières régionales de qualité : Jean-Baptiste Moreau, créateur de la Dilettante, s'épanouit sur Vannes et sa région avec l'accompagnement de Golfe du Morbihan – Vannes agglomération.

## Quelles sont les caractéristiques de votre brasserie ?

La Dilettante est une brasserie artisanale indépendante, bio et bretonne, spécialiste de la bière houblonnée. Elle propose une gamme permanente de 5 bières certifiées bio, et des séries limitées. Nous sommes aussi une brasserie engagée : 100% de malt bio, 100% de houblons bio d'ici la fin de l'année, et un maximum de matières premières locales. Notre marché est essentiellement régional, dont une bonne moitié dans le Morbihan. Nous sommes distribués dans des points de ventes indépendants, et dans les cafés, bars et restaurants...

## Pourquoi et comment avez-vous installé votre activité à Vannes puis à Saint-Nolff ?

La brasserie artisanale née en 2015 à Vannes, sur la zone du Prat, dans un local artisanal de 200 m<sup>2</sup>. J'ai commencé seul et aujourd'hui nous sommes 7. Avec la progression de notre activité, nous avons eu besoin d'espace dès 2017 2018 : pour trouver 500 m<sup>2</sup>, il a fallu quitter Vannes et nous avons investi à Saint-Nolff, sur la ZA de Kerboulard. Avec une 30% de croissance de 30% ddu CA en 2020 malgré la crise, nous avons atteint 300 000 litres de production : il a encore fallu agrandir. Nous avons donc acheté le terrain mitoyen de notre local pour y construire une extension de 750 m<sup>2</sup> qui va devenir notre bâtiment principal.

## En plus d'agrandir vos locaux, vous réalisez un important plan d'investissement dans du matériel.

Nous renouvelons tout notre matériel de production : salle de brassage, ligne de conditionnement, capacité de fermentation, matériel frigorifique... Il s'agit d'un grand projet que nous avons pu réaliser grâce à un plan d'investissement de 1,20 M€ démarré en 2018 avec la Région Bretagne et l'Union Européenne. Notre production pourra être multipliée par 6 ! Il s'agit aussi de réduire nos dépenses énergétiques pour gagner en autonomie : on cherche à se rapprocher au maximum d'une émission neutre. On envisage même la production d'électricité avec panneaux photovoltaïques.

## Comment Golfe du Morbihan – Vannes agglomération vous aide dans votre développement ?

Les services de l'agglomération nous ont bien accompagnés pour notre projet d'implantation à Kerboulard : nous leur avons acheté deux lots, dont le dernier pour l'extension qui était primordiale. Nous avons bénéficié d'un accompagnement économie circulaire. Par exemple, nous avons rencontré une société voisine afin de récupérer ses palettes. Nos drêches\* servent à un éleveur de Séné comme complément nutritif pour ses vaches ; nous utilisons des fûts en inox, plus chers mais plus résistants, nous essayons de réduire l'utilisation de cartons, et nous recyclons les cartons utilisés (avec solution

recyclage), même les capsules sont récupérées par un artiste nantais qui fabrique des meubles !

\*résidus du brassage des céréales

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.**

## J'irai découvrir votre entreprise

David Robo, président de l'agglomération, va à la rencontre des entreprises du territoire.

L'occasion de (re)découvrir les activités et initiatives économiques déployées sur nos 34 communes.

Entrepreneurs, vous souhaitez lui faire visiter votre entreprise ?

**Déposez votre demande**

X/Twitter

Ce champ n'est utilisé qu'à des fins de validation et devrait rester inchangé.

(Nécessaire)

Identité

Prénom  Nom

Nom de la société(Nécessaire)

Commune(Nécessaire)

Arradon ▼

Courriel(Nécessaire)

Téléphone(Nécessaire)

Activité(Nécessaire)

Nombre d'emplois(Nécessaire)

Message

Mon objectif lors de cette visite

Information relative à vos données : Les informations à caractère personnel que vous nous fournissez en remplissant ce questionnaire sont traitées dans le respect du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD). Elles nous permettent d'organiser l'événement concerné, et, si vous le choisissez de vous transmettre des informations ultérieures. Ces données ne sont pas vendues à des tiers et ne sont pas utilisées pour de la prospection commerciale. Elles sont conservées sur nos serveurs, et à tout moment vous pouvez demander à ce que nous les rectifions ou les supprimions. Pour plus d'information vous pouvez contacter le délégué à la protection des données de l'agglomération à l'adresse [dpd@gmvagglo.bzh](mailto:dpd@gmvagglo.bzh).

Envoyer

## Informations complémentaires

## Lien utile

[www.brasseriadilettante.com](http://www.brasseriadilettante.com) (www.brasseriadilettante.com)