



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Pour publication immédiate : 8 septembre 2014

LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE LE TRIPLEMENT DU NOMBRE DES ENTREPRISES DE FABRICATION DE BOISSONS ALCOOLISEES DANS LA VILLE DE NEW YORK DEPUIS 2011

Le total des entreprises de fabrication de boissons alcoolisées a augmenté de 237 pour cent

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui que le nombre d'entreprises de fabrication de vin, bière, spiritueux et cidre dans la Ville de New York a augmenté de 237 % depuis 2011, avec un total actuel de 64 sociétés. Les efforts de l'administration pour collaborer avec l'industrie des boissons et créer de nouvelles licences de fabrication agricole, lancer de nouvelles initiatives marketing et promotionnelles, assouplir les réglementations contraignantes et réduire le temps de création d'une entreprise ont contribué à cette augmentation.

« L'Etat de New York offre certains des meilleurs vins, bières, spiritueux et cidres du monde et nous sommes fiers d'avoir contribué à la croissance rapide de cette industrie au cours des quatre dernières années », a déclaré le Gouverneur Cuomo. « Adopter de nouvelles lois favorables aux entreprises, abaisser les frais, et réduire la lourdeur des réglementations ne sont que quelques mesures que nous avons prises pour favoriser la croissance des producteurs de boissons, créer des emplois et renforcer l'économie locale. »

La bière artisanale est désormais fabriquée dans les cinq quartiers, avec l'ouverture des brasseries Flagship Brewing Company à Staten Island en mai 2014, et Gun Hill Brewery, une brasserie du Bronx qui a obtenu sa licence en octobre 2013 et est la première en activité dans le Bronx depuis les années 1960. Globalement, la Ville de New York abrite désormais vingt-quatre fabricants de bière, comparé à six en 2011, avec une brasserie, quatorze micro-brasseries, trois brasseries agricoles, et six restaurants brasseurs ou bars à bière.

En mai 2014, le fabricant de cidre Descendant Cider Company du Queens est devenu la première cidrerie licenciée de la Ville de New York. En octobre 2013, le Gouverneur Cuomo a profité de la

French

désignation de l'État de New York comme le deuxième plus important producteur de pommes pour mettre en œuvre des changements législatifs visant à promouvoir davantage cette grande industrie agricole en créant la loi sur les cidreries agricoles. Selon la nouvelle loi, effective au 15 janvier 2014, les cidreries agricoles doivent fabriquer des produits réalisés exclusivement à partir de pommes et d'autres fruits à pépins de l'État de New York. Comme les vineries et les brasseries agricoles, les cidreries agricoles jouissent d'autres privilèges et sont autorisées à faire déguster leurs produits et vendre non seulement du cidre, mais de la bière, du vin et des spiritueux fabriqués à partir de produits cultivés dans l'État de New York. La Ville de New York abrite désormais sept producteurs de cidre brut, comparé à deux en 2011.

La Ville de New York abrite également vingt-deux distilleries artisanales, comparé à seulement cinq en 2011, notamment douze distilleries agricoles situées dans le Bronx, à Brooklyn et dans le Queens. En octobre 2012, le Gouverneur Cuomo a signé la législation permettant aux distilleries agricoles licenciées de vendre leurs liqueurs à la Foire de l'État de New York, dans les foires de comté reconnues et sur les marchés de fermiers à but non lucratif. Cette nouvelle loi permet aux fermes locales de se développer en offrant aux distilleries le même accès aux opportunités de marché autrefois exclusives aux vignobles, vineries et brasseries agricoles licenciées. Le 9 mai 2014, 34 distillateurs artisanaux ont participé au Gala d'ouverture du Manhattan Cocktail Classic à la Bibliothèque municipale de New York, un des plus importants événements de l'industrie des spiritueux. Il s'agit de la seconde année d'affilée où Taste New York est partenaire de la salle des distillateurs de l'État de New York lors du gala.

Le nombre des vineries a également augmenté dans la Ville de New York, passant de six en 2011 à onze aujourd'hui. De plus, deux vineries agricoles ont ouvert des succursales dans le Queens et à Brooklyn, autorisés par la législation signée par le Gouverneur Cuomo en 2011. Les succursales des vineries agricoles sont autorisées à fabriquer du vin, et vendre leurs produits et d'autres bières, vins et liqueurs étiquetés de l'État de New York, en plus d'avoir des salles de dégustation, des boutiques et des restaurants.

Jay Sykes, Propriétaire de Flagship Brewing Company à Staten Island, a déclaré : « Notre inauguration en mai s'est déroulée sans anicroche, et je peux vraiment dire que l'Etat de New York est un endroit formidable pour démarrer et faire fonctionner une entreprise. Le soutien du Gouverneur aux jeunes entrepreneurs et à l'industrie de la bière artisanale dans l'Etat de New York est clairement manifeste, par la mise en œuvre de changements pour nous offrir plus de débouchés pour vendre et faire déguster nos produits, aux efforts marketing au-travers d'initiatives comme Taste NY, et à l'attitude des agences d'Etat qui nous ont traités comme des partenaires pendant tout le processus. »

Allen Katz, Co-Propriétaire de New York Distilling Company à Brooklyn, a déclaré : « Le soutien que notre jeune entreprise a reçu de la part du Gouverneur et de l'Etat a été considérable. J'ai reçu personnellement des appels de petites distilleries d'autres Etats qui recherchaient des conseils sur la manière de créer un partenariat similaire avec leurs gouvernements d'Etat comme celui que nous avons dans l'Etat de New York. Il n'est pas exagéré de dire que nous ne serions pas en activité sans le soutien que nous avons reçu de l'Etat, depuis l'offre de permis, l'autorisation de licences multiples sur nos

French

locaux, à l'initiative Taste NY hautement efficace, qui permet aux petites entreprises sans gros budgets marketing de promouvoir leurs produits. »

Nicole Austin, Présidente, New York State Distillers Guild, a déclaré : « Le Gouverneur Cuomo a réalisé des progrès considérables en modernisant les lois et réglementations sur les boissons artisanales de l'Etat de New York. Les distillateurs de l'ensemble de l'Etat de New York ont une incidence favorable sur le développement économique et touristique de la région. Nos distilleries sont des entreprises en croissance – qui recrutent de nouveaux employés, collaborent avec les entreprises locales, soutiennent les fermiers locaux, et engagent nos communautés en poursuivant la riche tradition de notre Etat de la production de boissons artisanales. »

Au Sommet du Vin, de la Bière, des Spiritueux, et du Cidre 2014, le Gouverneur a annoncé un nouvel engagement marketing et promotionnel, où l'Etat engagera 2 millions de dollars de dépenses directes pour soutenir la croissance de l'industrie via une campagne de publicité ciblée de 1 million de dollars et un financement pour la promotion du tourisme de 1 million de dollars. De plus, Empire State Development (ESD) lance un programme de subventions de 2 millions de dollars correspondant aux dépenses de l'industrie de 2 millions de dollars pour le marketing et la promotion des vins, bières, spiritueux et cidres produits dans l'Etat de New York. Les entités estimées admissibles à cette subvention comprendront les organismes à but non lucratif dont l'objectif principal et la mission consistent à promouvoir et à commercialiser des vins, bières, spiritueux et cidres de l'Etat de New York.

Le 16 juin 2014, le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé un accord avec les responsables législatifs sur un projet de loi qui poursuivra le soutien de l'Etat à l'industrie des boissons artisanales en croissance en réduisant la lourdeur des exigences placées sur les producteurs et les restrictions concernant la commercialisation de produits artisanaux. Ce projet de loi offre aux fabricants de l'Etat de New York de meilleures opportunités de commercialiser leurs produits, notamment en les autorisant à servir leurs produits « en bouteille » ou « au verre » et en permettant aux distilleries agricoles d'accroître leurs points de vente pour vendre et faire déguster leurs produits. De plus, ce projet de loi réduirait les coûts pour les petits fabricants en leur permettant de produire davantage de produits à moindre frais.

En plus des améliorations législatives et réglementaires, l'Administration des alcools de l'Etat (State Liquor Authority) a également réduit de moitié le temps de traitement des nouvelles demandes de licences de fabrication. En 2010, il fallait à la SLA environ 83 jours pour examiner une nouvelle demande de licence de fabrication, alors qu'aujourd'hui seulement 38 jours suffisent.

Le Président de la SLA Dennis Rosen a déclaré : « Sous la direction du Gouverneur, nous avons collaboré avec l'industrie afin de remanier les réglementations obsolètes et les politiques désuètes dans un effort pour favoriser la croissance de cette industrie. Les changements législatifs et réglementaires ont contribué à stimuler cette croissance formidable en développant les opportunités marketing et commerciales, en simplifiant le processus d'octroi de licence et en élevant les plafonds de production pour les petits fabricants artisanaux de l'Etat. »

Pour plus d'informations sur les industries en croissance de la bière, du vin, des spiritueux et du cidre de l'Etat de New York, veuillez visiter <http://www.taste.ny.gov>.

###

Des informations complémentaires sont disponibles à www.governor.ny.gov
État de New York | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE