



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

**Pour publication immédiate** : 9 octobre 2013

**LE GOUVERNEUR CUOMO SOUHAITE LA BIENVENUE A 14 BRASSERIES DE FERMES TITULAIRES DE LICENCES DANS L'ETAT DE NEW YORK**

***14 brasseries de fermes utilisant des produits agricoles locaux ont ouvert dans l'ensemble de l'Etat depuis la création cette année de la licence de brasseries de fermes***

***Les micro brasseries ont augmenté de 100 pour cent depuis 2011***

Le Gouverneur de l'État de New York M. Andrew M. Cuomo a souhaité aujourd'hui la bienvenue à 14 brasseries de fermes locales qui ont obtenu récemment une licence, et ont ouvert suite à la loi ratifiée par le Gouverneur, qui est entrée en vigueur en janvier 2013. La nouvelle licence de brasserie de ferme permettra aux brasseurs utilisant des produits agricoles provenant de l'Etat de New York d'opérer de la même manière que les vineries de fermes de l'Etat, ce qui conduira à une augmentation de la demande pour des produits cultivés localement ainsi qu'à une croissance du développement économique et du tourisme.

De plus, le Gouverneur a annoncé une augmentation de près de 100 pour cent des micro brasseries dans l'ensemble de l'Etat au cours des deux dernières années ou plus. Au premier trimestre 2011, il y avait 51 micro brasseries titulaires de licences dans l'Etat de New York ; aujourd'hui, il y en a 93.

« Avec l'ouverture de 14 brasseries de fermes depuis janvier et une augmentation de près de 100 pour cent de nos micro brasseries, il est clair que l'industrie de la bière artisanale de l'Etat de New York est en pleine expansion - et c'est seulement le début », a déclaré le Gouverneur Cuomo. « L'Etat s'est engagé à promouvoir les producteurs de boissons et produits alimentaires d'exception de l'Etat de New York au travers de notre initiative Taste NY et d'investissements dans la recherche et le développement pour développer davantage cette industrie. Non seulement ces efforts profitent aux brasseries artisanales de l'Etat de New York, mais aident notre secteur agricole à prospérer. Nous voulons que les New Yorkais et les visiteurs achètent local et reviennent pour acheter encore plus de produits locaux. »

En juillet 2012, le Gouverneur Cuomo a ratifié une loi pour soutenir et renforcer les brasseries artisanales de l'Etat de New York. Dans le cadre de la nouvelle loi, afin d'obtenir une licence de brasserie de ferme dans l'Etat de New York, la bière doit être produite principalement à partir de produits fermiers locaux. Jusqu'à la fin de 2018, au moins 20 % du houblon et 20 % de l'ensemble des autres

French

ingrédients doivent être cultivés ou produits dans l'État de New York. Du 1er janvier 2018 au 31 décembre 2023, au moins 60 % du houblon et 60 % de l'ensemble des autres ingrédients doivent être cultivés ou produits dans l'État de New York. Après le 1er janvier 2024, pas moins de 90 % du houblon et 90 % de l'ensemble des autres ingrédients doivent être cultivés ou produits dans l'État de New York. La bière produite suivant ces directives sera désignée « bière étiquetée dans l'État de New York ». Les mesures législatives se basent sur la « Loi sur les fermes viticoles » de 1976, pour stimuler la croissance de la production de vin dans l'État, avec la création de 261 fermes viticoles, et le triplement du nombre de vineries.

Dans le cadre de la licence de brasserie de ferme, les brasseurs n'ont pas besoin d'autre permis pour servir des verres de bière, qui représente le rendement le plus élevé en termes de ventes pour les brasseurs. Les brasseurs artisanaux peuvent aussi fabriquer du cidre et servir des verres de ce cidre. Ils sont autorisés à avoir cinq succursales, où ils peuvent vendre leurs produits et d'autres bières, vins et liqueurs étiquetés de l'Etat de New York, en plus d'avoir des salles de dégustation, des boutiques et des restaurants.

Il y a actuellement 14 brasseries de fermes dans l'Etat de New York, qui utilisent 20 pour cent des produits locaux dans leurs mélanges, avec plus d'une douzaine d'applications actuellement en projet. Ces brasseries sont :

- Good Nature Brewing (Hamilton)
- The Beer Diviner (Stephentown)
- Rooster Fish Brewing (Watkins Glen)
- Climbing Bines Hop Farm (Penn Yan)
- Hopshire Farm and Brewery (Freeville)
- Fairport Brewing Company (Fairport)
- Brown's Brewing Co. (Troy)
- Abandon Brewing Company (Penn Yan)
- Hamburg Brewing Company (Hamburg)
- Erie Canal Brewing Company (Canastota)
- Henneberg Brewing Company (Cazenovia)
- Long Ireland Beer Company (Riverhead)
- Honey Hollow Brewery (Earlton)

La loi sur les brasseries de fermes contribue également à développer le secteur agricole de l'Etat. La superficie du houblon de cette année est d'environ 140 acres, ce qui représente le double de la superficie de l'an dernier en nombre d'acres. Les cultivateurs ont déjà investi plus de 2 millions de dollars dans la production de houblon au cours des deux dernières années. Lorsque les investissements dans les tracteurs, les bâtiments, les moissonneuses et les malteries sont pris en compte, cet investissement est beaucoup plus élevé.

Le budget actuel de l'Etat comprend 40 000 \$ pour la station d'expérimentation agricole de l'Etat de

New York à Genève pour la création d'un acre de variétés de houblon certifié exempt de maladies, qui présentent un intérêt particulier pour l'industrie du houblon de l'Etat de New York. Les variétés de houblon ont été certifiées dans le cadre du programme national du réseau des usines propres (USDA National Clean Plant Network Program). Des recherches sont en cours à la station pour déterminer comment les variétés de houblon se comportent et quelles pratiques doivent être mises en oeuvre pour contrôler les principales maladies et organismes nuisibles qui peuvent menacer la production de houblon dans l'Etat de New York. Les plantations fourniront des opportunités aux chercheurs et cultivateurs de houblon pour interagir dans la recherche qui sera essentielle pour la croissance et la prospérité de l'industrie.

De plus, plus de 117 000 \$ dans le cadre de la demande de financement consolidée aident New York Craft Malt à Batavia à acheter des équipements et des machines. New York Craft Malt utilisera de l'orge brassicole de qualité, cultivé localement.

Dean Norton, Président du Bureau des fermes de l'Etat de New York (New York Farm Bureau) a déclaré : « New York Farm Bureau a toujours été un ardent défenseur de l'accroissement d'opportunités pour nos fermiers. L'opportunité créée par la nouvelle catégorie de licences pour les fermes - que ce soit pour les vineries, les distilleries, les cidreries ou les brasseries - a généré de nouvelles possibilités de croissance. J'ai été le témoin du bonheur de nos fermiers lorsque leurs enfants retournent à la ferme et se lancent dans le secteur des boissons, avec des cultures relativement nouvelles comme le houblon, les variétés d'orge brassicole, et bien sûr, de nouvelles variétés de raisins. Nous sommes heureux d'avoir travaillé avec le Gouverneur Cuomo et le Parlement pour créer ces nouvelles opportunités et espérons déguster encore plus de produits de l'Etat de New York. »

Paul Leone, Directeur exécutif de l'Association des brasseurs de l'Etat de New York, a déclaré : « Avec plus de houblon et d'orge brassicole plantés chaque année, de plus en plus de brasseries pourront être qualifiées pour une licence de brasserie de ferme et profiter de la loi ratifiée par le Gouverneur Cuomo. La croissance de notre industrie est considérable - au rythme où nous allons, nous pourrions avoir plus de 200 brasseries dans tout l'Etat de New York à la fin de 2014. Je remercie le Gouverneur et les législateurs de l'Etat pour la constance de leur soutien à notre industrie. »

Garry Sperrick, Propriétaire d'Abandon Brewing Company à Penn Yan, a déclaré : « Nous avons obtenu notre licence de brasserie de ferme fin juillet et avons ouvert notre salle de dégustation le 28 septembre. A la fin de l'après-midi même, notre parking était plein. Nous développons une suite pour la base de nos fidèles supporters. Nous avons été actifs dans l'échantillonnage dans le cadre de l'initiative Taste NY, qui a permis à notre entreprise de se faire connaître à l'extérieur de Penn Yan. En plus du houblon, notre ferme cultive des raisins et des pommes, que nous prévoyons de transformer en cidre et en bière. La licence de brasserie de ferme est importante pour notre entreprise et permet aussi de développer l'agriculture locale. »

Jonathan Post, propriétaire de The Beer Diviner à Stephentown, a déclaré : « Notre salle de dégustation est ouverte à Stephentown depuis le début de l'été. Je suis le seul à opérer l'entreprise

French

depuis l'an dernier et grâce à la licence de brasserie de ferme, j'envisage de recruter une personne pour m'aider à l'emballage et la distribution. La licence de brasserie de ferme m'aide aussi à diversifier mes bières, avec des produits cultivés localement dans l'Etat de New York, qui à leur tour racontent leur histoire dans chaque verre. Ma bière à l'avoine et au café a gagné la médaille de bronze de la meilleure bière de la Vallée de l'Hudson et nous avons un large choix de bières. J'apprécie le soutien de l'Etat à mon entreprise. »

Greg Stacy, Vice-Président des Ventes et du Marketing de Brown's Brewing Company à Troy et Hoosick Falls, a déclaré : « Brown's réalise des bières à partir de son propre houblon et en collaboration avec d'autres fermiers de houblon depuis de nombreuses années. La licence de brasserie de ferme nous aide à être un participant visible dans le mouvement de l'acheter local. Nous sommes heureux d'être partenaire de l'Etat dans le cadre de cette initiative, qui n'en est encore qu'à ses débuts. Nous sommes une société locale de l'Etat de New York et emballés par la grande promesse que cette industrie a à offrir. »

Le Gouverneur a créé un guichet unique en ligne [online "one stop shop"](#) pour offrir aux producteurs de vins, de bières et de spiritueux de l'Etat de New York un point de contact unique avec le gouvernement pour une assistance concernant les réglementations, les licences, les incitations de l'Etat, et toutes autres questions intéressant l'industrie.

Le Département de l'Agriculture et des Marchés de l'Etat a réalisé une vidéo sur la tendance en plein essor du houblon et la loi sur les brasseries de fermes du Gouverneur. [Visiter le site web Taste NY pour la découvrir.](#)

Pour effectuer une demande de licence de brasserie de ferme, veuillez visiter : <http://www.sla.ny.gov/forms-quick-find#wholesale>.

###

Des informations supplémentaires sont disponibles sur [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov)  
Etat de New York | Executive Chamber | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418