



Pour publication immédiate : 12/12/2017

GOUVERNEUR ANDREW M. CUOMO

LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE UNE CROISSANCE DE 50 POUR CENT CHEZ LES FABRICANTS DE BOISSONS ARTISANALES DEPUIS L'ENTRÉE EN VIGUEUR DE LA LOI SUR L'ARTISANAT DE NEW YORK EN 2014

New York se place désormais parmi les cinq premiers États des États-Unis pour le nombre de producteurs de boissons artisanales dans toutes les catégories

340 nouvelles entreprises ont rejoint le secteur florissant des boissons artisanales de New York depuis l'entrée en vigueur de la loi

La modernisation des lois, l'assouplissement des réglementations, l'élimination des frais et l'abaissement des taxes sont à l'origine de la croissance inégalée du secteur

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui que le nombre de fabricants de boissons artisanales a augmenté de 50 pour cent depuis l'entrée en vigueur de la loi sur l'artisanat de New York (Craft New York Act), il y a trois ans. Résultat direct du Sommet du Gouverneur sur la bière, le vin, les spiritueux et le cidre, la loi sur l'artisanat est entrée en vigueur le 13 décembre 2014, renforçant le soutien apporté par l'État au secteur en expansion des boissons artisanales. Depuis, 340 nouvelles entreprises de boissons artisanales ont ouvert leurs portes dans l'ensemble de l'État.

« Cette administration s'est efforcée de réduire les formalités administratives, d'abaisser les coûts et d'alléger les réglementations contraignantes pour le secteur des boissons artisanales de New York. Ces efforts portent clairement leurs fruits aux quatre coins de l'État », **a déclaré le Gouverneur Cuomo.** « Je suis fier de la croissance continue de ce secteur, qui a permis de créer des emplois, de stimuler le tourisme, de soutenir les fermes de New York et de conduire à la création d'excellents produits de renommée mondiale. »

Sous la houlette du Gouverneur Cuomo, l'État de New York a mis en œuvre une série de transformations législatives et politiques afin de tirer profit de la demande grandissante des consommateurs pour les boissons artisanales produites localement et de faciliter l'ouverture et la gestion d'une entreprise de fabrication artisanale. Ces améliorations incluent la baisse des taxes et des frais, l'apport d'un soutien pour la recherche, la création de nouvelles licences pour les brasseries et cidreries agricoles, l'allègement des réglementations restrictives, le raccourcissement par deux des délais

d'obtention d'une licence et la refonte de la loi obsolète sur le contrôle des boissons alcoolisées de l'État (Alcoholic Beverage Control law).

La loi sur l'artisanat de 2014 réduit les exigences contraignantes imposées aux producteurs et allège les restrictions en matière de commercialisation des produits artisanaux en : assouplissant les règles en matière d'organisation de dégustations et de ventes sur et hors site ; fournissant aux petits fabricants des opportunités supplémentaires pour attirer de nouveaux consommateurs ; augmentant les limites de production annuelle tout en maintenant des frais de licence bas ; autorisant les distilleries agricoles à ouvrir une succursale hors site sans frais ; et en lançant un Programme de subventions pour la promotion et la commercialisation des boissons artisanales (Craft Beverage Marketing and Promotion Grant Program) de 2 millions de dollars, ainsi qu'une Subvention pour la promotion du tourisme dans le secteur des boissons artisanales (Beverage Industry Tourism Promotion Grant) d'1 million de dollars.

Depuis l'entrée en vigueur de la loi sur l'artisanat, l'État de New York a connu une croissance sans précédent en matière de fabrication artisanale avec, en moyenne, deux licences délivrées chaque semaine pour de nouvelles brasseries, distilleries, vineries et cidreries dans l'ensemble de l'État. Au cours des trois années qui ont suivi l'entrée en vigueur de la loi sur l'artisanat, 35 cidreries, 60 vineries et vineries agricoles, 67 distilleries artisanales et 178 brasseries artisanales ont ouvert dans l'État. Parmi ces 340 nouvelles entreprises, 260 sont des producteurs agricoles qui utilisent des ingrédients d'origine locale dans leur production.

Le nombre de producteurs de boissons artisanales a augmenté dans chaque région de l'État depuis la promulgation de la loi sur l'artisanat de New York. Les données régionales peuvent être consultées [ici](#). L'État de New York compte désormais parmi les cinq premiers États des États-Unis pour le nombre de producteurs de boissons artisanales dans toutes les catégories. L'État se situe au quatrième rang du pays pour le nombre total de vineries et le nombre total de brasseries, au deuxième rang du pays pour le nombre de distilleries artisanales, et au premier rang pour le nombre de producteurs de cidre.

Le Président de l'Autorité des liqueurs de l'État de New York (New York State Liquor Authority), Vincent G. Bradley, a déclaré : « Notre État de New York est reconnu dans le pays et dans le monde entier pour sa production de boissons artisanales d'excellente qualité. Le Gouverneur Cuomo a instauré, dans l'État, un environnement favorable à la réussite et à la prospérité de ces entreprises, et c'est pour cette raison que de plus en plus de producteurs ouvrent leurs portes et contribuent à l'économie ».

Le Commissaire à l'agriculture de l'État, Richard Ball, a déclaré : « Les fabricants de boissons artisanales de New York sont des entrepreneurs intelligents et innovants, ayant le souci de l'excellence, et cela se voit dans leurs produits. Tandis que le secteur se développe, nous voyons de plus en plus de producteurs utiliser des ingrédients locaux, directement issus de la ferme, ce qui est bénéfique pour notre secteur agricole et l'économie régionale. Grâce aux efforts du Gouverneur Cuomo pour relancer le

secteur, ce dernier prospère et fait forte impression aux niveaux local, national et mondial ».

Sam Filler, le Président de la Fondation pour le vin et la vigne de l'État de New York (New York State Wine and Grape Foundation), a déclaré : « La loi sur l'artisanat de New York a participé à l'expansion des débouchés commerciaux pour les vineries de l'État de New York en autorisant les ventes au verre dans toutes les autres licences de boissons agricoles et en favorisant, par là même, la collaboration et les relations entre le secteur du vin et les producteurs de bière, de cidre et de spiritueux ».

Le directeur exécutif de l'Association des brasseurs de l'État de New York (New York State Brewers Association), Paul Leone, a déclaré : « À l'occasion de la célébration du 3e anniversaire de la loi sur l'artisanat de New York, nous devons regarder le chemin parcouru ces dernières années. Le simple fait d'autoriser les brasseries à servir de la bière au verre dans leurs salles de dégustation a changé la donne pour le secteur des brasseries artisanales de l'État de New York. Non seulement cela a permis aux brasseries d'avoir une source de revenus essentielle qui a ensuite généré une croissance supplémentaire en termes d'embauche d'un plus grand nombre d'employés, mais également en matière d'expansions et d'infrastructures. Si l'on ajoute à cela l'augmentation du tourisme, nous avons un tourbillon idéal de croissance économique issu des 4 secteurs de boissons. Nous remercions le Gouverneur et son administration d'avoir apporté leur soutien à cette mesure législative ».

La Directrice exécutive de l'Association du cidre de New York (New York Cider Association), Jenn Smith, a déclaré : « En modernisant le contexte réglementaire entourant la production et la vente de boissons artisanales, en soutenant les initiatives de croissance des vergers et cidreries individuels, et en entretenant les programmes promotionnels collectifs comme nos festivals « La semaine du cidre » (Cider Week), la loi sur les boissons artisanales du Gouverneur Cuomo a fait de New York un environnement fertile et prospère pour les exploitations agricoles et les entrepreneurs qui fabriquent du cidre à partir de pommes new-yorkaises. En conséquence, New York est désormais à la tête du pays en termes de nombre de cidreries, et le cidre de New York est reconnu sur la scène internationale en tant que boisson diversifiée et distinguée. L'avancée de notre secteur est le résultat de sa vision ».

Le Président de la Guilde des distillateurs de l'État de New York (New York State Distillers Guild), Cory Muscato, a déclaré : « Trois années après l'adoption de la loi sur l'artisanat, l'importance de cette loi pour le secteur des spiritueux distillés de New York apparaît de manière encore plus évidente. La majorité de nos membres et de notre secteur ont réalisé des investissements considérables dans leurs propres entreprises grâce à l'adoption de cette loi, dont par exemple de nouvelles salles de dégustations, des équipements pour leurs installations de production et du personnel. Nous pouvons fièrement servir nos spiritueux, aux côtés de la bière, du vin et du cidre produits à New York, au verre, ouvrant ainsi l'accès au marché pour les producteurs, ce qui a fait naître des possibilités de croissance accrues. Un grand merci au Gouverneur Cuomo pour son leadership pour faire de l'État de New York un modèle de réussite du secteur prospère des boissons artisanales du pays ».

Le Sénateur Rich Funke, Président de la Commission des affaires culturelles, du tourisme et des parcs et loisirs du Sénat (Senate Cultural Affairs, Tourism, Parks and Recreation Committee), a déclaré : « L'innovation et le développement du secteur des boissons artisanales de New York ces dernières années ont été essentiels pour le tourisme dans l'ensemble de l'État de New York, en particulier la région des Finger Lakes. Qu'il s'agisse de visites d'exploitations agricoles dans le cadre de l'agritourisme, de dégustations dans des brasseries locales ou de concerts et autres manifestations qui attirent les gens à New York, cette croissance est un élément crucial pour nombre de nos économies locales. En tant que président du Comité sénatorial sur le tourisme de l'État de New York (New York State Senate's Tourism Committee), j'ai hâte de continuer à travailler avec mes collègues pour soutenir l'avancée du secteur des boissons artisanales ».

La Sénatrice Patty Ritchie, Présidente du Comité de l'agriculture du Sénat (Senate Committee on Agriculture), a déclaré : « Chaque jour, les New-Yorkais souhaitent manger —et boire— des produits fabriqués localement. Le potentiel de notre secteur de la bière artisanale est sans limites. À chaque étape que nous franchissons pour libérer ce potentiel, non seulement nous soutenons le secteur, mais nous créons également des emplois et améliorons les revenus de nos agriculteurs assidus. Ces dernières années, j'ai été fier de mener des changements qui ont facilité l'épanouissement des producteurs de boissons artisanales de notre État, et j'ai hâte d'être témoin de la croissance continue de ce secteur en pleine expansion ».

Le Membre de l'Assemblée Daniel J. O'Donnell, président du Comité de l'Assemblée sur le développement des arts, du tourisme, des parcs et des sports (Assembly Committee on Tourism, Parks, Arts and Sports Development), a déclaré : « Le secteur florissant des boissons artisanales est une victoire majeure pour tous les New-Yorkais : agriculteurs, consommateurs, touristes, du Nord de l'État, du Sud de l'État et plus encore ! Je suis impatient de voir la réussite continue de ces entreprises et des communautés qu'elles soutiennent, tandis que le secteur se développe dans les prochaines années ».

Le Membre de l'Assemblée, Bill Magee, Président du Comité de l'agriculture de l'Assemblée (Assembly Committee on Agriculture), a déclaré : « La loi sur l'artisanat de New York stimule l'industrie des boissons artisanales grâce à des réformes législatives de la réglementation, à l'allègement des formalités administratives et à l'intérêt croissant pour les boissons artisanales brassées, ainsi qu'au développement de débouchés commerciaux permettant à ces entreprises de devenir des contributeurs majeurs de nos économies agricoles et touristiques et de créer de nouveaux emplois et possibilités à travers l'État ».

Ces changements ont conduit à une explosion du secteur artisanal et ont également généré des emplois et du développement économique dans les secteurs connexes, notamment ceux de la mise en bouteille, de la construction, du transport de marchandises, de l'impression et de la publicité. L'agriculture de New York profite directement de la législation sur les cidreries et brasseries agricoles grâce à l'augmentation de la demande pour les produits agricoles d'origine locale. Selon l'université Cornell (Cornell University), la superficie de houblon cultivé dans l'État de New York a presque doublé de 2014 à 2016, et la superficie de l'orge de brasserie a

connu une augmentation de 374 pour cent sur cette même période de deux ans, passant de 422 à environ 2 000 acres. Dans le même temps, la croissance de l'agritourisme dans le secteur des boissons artisanales stimule encore davantage l'énorme secteur du tourisme de New York, d'une valeur de 100 milliards de dollars.

###

Des informations complémentaires sont disponibles à l'adresse www.governor.ny.gov
État de New York | Chambre Exécutive | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418