



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Pour publication immédiate : 24 juillet 2014

LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE LA FORMATION DU NY CRAFT BREWER WORKGROUP (GROUPE DE TRAVAIL DES BRASSEURS NEW YORKAIS) POUR FORMULER DES RECOMMANDATIONS SUR LA POURSUITE DE LA CROISSANCE DE L'ARTISANAT DE LA BIÈRE DE L'ÉTAT

La formation du Groupe ; produit du Sommet des Vins, Bières, Spiritueux et Cidre

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui la formation du premier Groupe de Travail des Brasseurs Artisansaux New Yorkais, qui formulera des recommandations sur les moyens de continuer à stimuler l'expansion rapide du secteur de la bière artisanale de l'État. Le groupe de travail, qui est le résultat direct du 2ème Sommet des Vins, Bières, Spiritueux et Cidre, sera composé de représentants de l'industrie des boissons artisanales, de l'enseignement supérieur et des instituts de recherche, du secteur agricole et du gouvernement de l'Etat.

«L'industrie new yorkaise des boissons artisanales a connu une croissance phénoménale au cours des quatre dernières années - et nous prévoyons de continuer sur cette lancée», a déclaré le Gouverneur Cuomo. «En réunissant les leaders de l'industrie, le milieu universitaire et le secteur public, nous pouvons vous assurer que l'Empire State Building est un meilleur endroit pour produire et promouvoir des boissons de classe mondiale. C'est ce que j'ai chargé ce groupe de travail de faire, et je suis persuadé qu'il jouera un rôle important dans la culture d'un environnement dynamique pour l'industrie de la bière artisanale ».

Le groupe de travail aidera à coordonner et améliorer la communication entre tous les segments de l'industrie de la bière artisanale et le gouvernement de l'Etat. Les membres pourront également travailler ensemble pour identifier les besoins émergents, y compris la recherche sur de nouvelles variétés de houblon et d'orge, les méthodes de production et les tendances de la consommation. Ils s'assureront également que l'État dispose de l'infrastructure appropriée pour cette industrie en pleine croissance.

Le groupe de travail continuera également où le sommet s'est arrêté et passera en revue les domaines de réformes réglementaires potentiels et guidera le développement continu du [One Stop Shop](#) de l'Empire State, conçu pour fournir un point de contact gouvernemental aux producteurs de boissons de New York qui les assistera en matière de règlements, licences, mesures incitatives de l'Etat, et autres questions ou enjeux de cette industrie. Les membres aideront au développement et/ou à la direction des programmes de promotion et de marketing tels que [Taste NY](#), [Pride of New York](#) ainsi que des Pistes

French

pour promouvoir l'agriculture de New York, tout en explorant les possibilités de subventions potentiellement bénéfiques à l'industrie.

Les membres du groupe de travail, qui sera dirigé par le Commissaire du Département d'Etat de l'Agriculture et des Marchés, comprend:

- **Gary C. Bergstrom**, Ph.D., Professeur, Département de pathologie végétale et biologie des plantes-microbes à l'Université de Cornell
- **Jimmy Carbone**, hôte, sessions radio sur la bière
- **Larry Fisher**, Président, Nord-Hop Alliance
- **Steve Hindy**, Co-fondateur, Brooklyn Brewery
- **David Katleski**, fondateur de l'Empire Brewing Company et Président de l'Association des brasseurs de l'Etat de NY
- **Paul Leone**, directeur exécutif, Association des brasseurs de l'Etat de NY
- **Natalie Matrizzo**, co-proprétaire, The FarmHouse Brewery
- **Steven Miller**, spécialiste du houblon à Cornell
- **June Russell**, directeur de Farm Inspections & Strategic Development à Greenmarket, GrowNYC
- **Gregg Stacy**, Vice-Président, Directeur du marketing et des ventes chez Brown's Brewing Company
- **Bill Verbeten**, agronome de l'extension régionale, Extension de la Coopérative de Cornell
- **Justin Whipple**, propriétaire de Whipple Brothers Farms

Des représentants de la State Liquor Authority et l'Empire State Development participeront également au groupe de travail.

Le Commissaire à l'agriculture d'Etat, Richard A. Ball a déclaré, "Les sommets du Gouverneur dans les fermes sur les boissons ont jeté les bases d'une croissance sans précédent dans l'industrie, et ce groupe de travail ira un peu plus loin. Le Gouverneur Cuomo a réuni quelques-uns des esprits les plus brillants de l'industrie pour examiner les défis et développer des solutions de travail. C'est un moment palpitant de faire partie de l'agriculture de New York et le boom dans l'industrie brassicole en est l'une des raisons majeures."

Le Président de la State Liquor Authority Dennis Rosen a déclaré: «Sous la direction du gouverneur, les producteurs artisanaux de New York ont connu une explosion de la croissance car l'état a établi un

partenariat avec l'industrie pour créer de nouvelles licences de fabrication artisanale, a décidé la refonte de lois archaïques, et a modernisé la réglementation. Ce groupe de travail permettra d'améliorer ce partenariat, alors que nous travaillons ensemble à développer les possibilités de nos entrepreneurs dans les fermes pour continuer à générer des emplois et un développement économique respectueux de l'environnement dans les communautés à travers l'état. "

Le Président de l'Empire State Development, PDG et délégué Kenneth Adams a déclaré: «La croissance phénoménale de l'industrie des boissons est un résultat direct des principaux acteurs du secteur travaillant ensemble avec l'État pour surmonter les obstacles potentiels. Le groupe de travail des brasseurs new yorkais fera avancer cette collaboration, en améliorant notre communication et la réactivité aux besoins de l'industrie des boissons artisanales, tout en aidant à créer des emplois et à mieux promouvoir nos produits fabriqués localement "

En Juillet 2012, le Gouverneur Cuomo a signé une loi créant un permis de ferme-brasserie destiné à promouvoir l'utilisation de produits locaux dans les bières artisanales. Depuis que la loi est entrée en vigueur en Janvier 2013, 48 nouvelles distilleries agricoles ont ouvert à travers l'état. Tout comme les fermes-vignobles, les brasseries agricoles produisent de la bière artisanale "new yorkaise" en utilisant des niveaux spécifiques d'ingrédients cultivés localement, augmentant progressivement de 20 pour cent à 90 pour cent en 2024. Les brasseries agricoles bénéficient de privilèges similaires aux fermes-vignobles, y compris la capacité d'avoir jusqu'à cinq points de vente hors site, d'ouvrir des restaurants, d'offrir des dégustations et la vente de produits connexes qui peuvent inclure des souvenirs, de la nourriture avec les dégustations, ainsi que de l'équipement et des fournitures pour la fabrication de la bière.

Les microbrasseries de New York continuent de connaître une croissance sans précédent. L'Empire State Building a maintenant 100 microbrasseries, une augmentation de 150 pour cent par rapport à 2011. En outre, le nombre de restaurateurs brasseurs est également passé de 10 en 2011 à 26 aujourd'hui, une hausse de 160 %.

Actuellement, il y a environ 91 hectares plantés en houblon dans l'Etat de New York, dont 150 seront récoltés cette année – ce qui se monte à plus de 45000 tonnes de houblon.

Pour plus d'informations sur les industries en croissance de la bière, du vin, des spiritueux et du cidre, visiter [One Stop Shop](#) et www.taste.ny.gov.

###

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

WE WORK FOR THE PEOPLE
PERFORMANCE * INTEGRITY * PRIDE

French