



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

Pour publication immédiate : 17 octobre 2014

**LE GOUVERNEUR CUOMO MARQUE LE PREMIER ANNIVERSAIRE DE LA RATIFICATION DE LA LOI SUR
LES FERMES CIDRERIES**

***Taste NY co-sponsorisera les événements de la Semaine du Cidre dans la Ville de New York et la Vallée
de l'Hudson***

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a marqué aujourd'hui le premier anniversaire du projet de loi sur les fermes cidreries, qui a institué une nouvelle licence pour les fermes cidreries qui utilisent des produits cultivés exclusivement dans l'Etat de New York. Ratifiée par le Gouverneur le 17 octobre 2013, la loi a déjà conduit à la création de huit fermes cidreries dans l'ensemble de l'Etat et du cidre brut est désormais produit dans les vineries et brasseries artisanales. Depuis 2011, le nombre de producteurs de cidre brut a augmenté de 480 pour cent, passant de cinq cidreries en 2011 à 29 aujourd'hui.

« La proposition de loi sur les fermes cidreries de l'an dernier a ouvert la porte à de nouvelles opportunités pour les fabricants de cidre de l'Etat de New York, et les progrès qu'ils ont réalisés depuis qu'elle est devenue loi sont vraiment remarquables », a déclaré le Gouverneur Cuomo. « De l'offre de dégustations à la vente de leur produit de classe mondiale avec d'autres produits fabriqués dans l'Etat de New York, nos cidreries de l'Etat stimulent l'activité économique dans tout l'Etat, et je suis fier que nous ayons pu jouer un rôle dans leur réussite. »

Les ventes nationales de cidre brut ont grimpé en flèche ces dernières années. En tant que deuxième plus grand producteur de pommes de la nation, l'Etat de New York fait figure de proue avec plusieurs initiatives novatrices visant particulièrement à accroître la production de cidre brut dans l'ensemble de l'Etat. La Loi sur les fermes cidreries a créé une licence pour les fabricants de cidre identique aux licences des vineries, brasseries et distilleries artisanales. Afin de pouvoir obtenir une licence de cidrerie, le cidre brut doit être fabriqué exclusivement à partir de pommes et autres fruits à pépins cultivés dans l'Etat de New York, avec une production annuelle limitée à 150 000 gallons.

Les New Yorkais auront l'occasion de goûter les cidres produits par certains des meilleurs fabricants de cidre artisanaux de l'Etat de New York lors des événements de la Semaine du Cidre dans la Ville de New

York du 24 octobre au 2 novembre, et dans la Vallée de l'Hudson du 14 au 23 novembre. Taste NY co-sponsorisera à nouveau ces événements pour offrir aux New Yorkais une occasion de goûter certains des meilleurs cidres du monde. Pour plus d'informations sur la Semaine du Cidre, cliquer [ici \(NYC\)](#) et [ici \(Vallée de l'Hudson\)](#).

Devin Britton, co-gérant de Bad Seed Cider Co, à Highland, NY, a déclaré : « Nous sommes devenus une ferme cidrerie l'hiver dernier et jusqu'ici tout s'est bien passé. Nous avons déjà construit une salle de vente à la pression et une salle de dégustation sur notre propriété qui est très accueillante pour les visiteurs. Nous avons quatre de nos propres cidres à la pression, dont un cidre belge Abby et un cidre aux myrtilles et nous dédions trois autres pressions à d'autres producteurs de l'Etat de New York. Nous n'aurions jamais pu réaliser tout cela sans l'apparition de la licence pour les fermes cidreries promulguée par le Gouverneur Cuomo. »

Ed Kaneb, propriétaire des Vergers Kaneb à Massena, NY, a déclaré : « Nous sommes une ferme cidrerie licenciée depuis l'été. Elle nous a offert plus de souplesse et l'opportunité de vendre du cidre brut en-dehors de notre magasin. C'est la première année que nous avons véritablement commercialisé du cidre brut et nous recevons déjà des distinctions, dont le Meilleur Cidre Brut à la récente Coupe du Gouverneur dans les Finger Lakes. C'est une nouvelle facette de notre activité qui a ouvert de nouvelles opportunités pour nos ventes et notre croissance potentielle à l'avenir. »

Dans le cadre de la loi ratifiée il y a un an par le Gouverneur Cuomo, les fermes cidreries peuvent utiliser une salle de dégustation où elles peuvent vendre leur produit à la pinte, leur permettant de récolter immédiatement les récompenses financières de leurs efforts. Les fermes cidreries peuvent également vendre des dégustations et des bouteilles de bière, vins et spiritueux fabriqués exclusivement à partir de produits de l'Etat de New York et vendre des produits tels que les moutardes, sauces, confitures, gelées, des souvenirs, œuvres d'art, objets artisanaux, et d'autres articles cadeaux. Ces nouvelles entreprises, comme les vineries, brasseries et distilleries artisanales, deviennent rapidement des destinations qui encouragent le tourisme et stimulent le développement économique respectueux de l'environnement au sein de leurs communautés et dans l'ensemble de l'Etat de New York.

La nouvelle loi a également élevé le seuil d'alcool pour tous les cidres produits dans l'Etat de New York, de 7 à 8,5 pour cent, pour répondre à la nature organique du processus de fermentation, en plus de permettre aux producteurs d'utiliser des fruits à pépins autres que les pommes, tels que les poires, dans la production. Grâce à cette mesure novatrice, les fabricants de cidre brut de l'Etat de New York peuvent apprécier la liberté de créer des cidres qui sont plus secs et plus acidulés, leur redonnant le vrai goût de cidre brut d'Europe et de l'ancienne Amérique. Plus important encore, si un produit de fabricant de cidre satisfait à la fois à la définition de cidre brut et de vin, la loi laisse au producteur le soin de choisir si le produit sera commercialisé et vendu comme un vin ou comme un cidre, selon ses besoins propres d'affaires et de marketing.

Les huit fermes cidreries licenciées dans l'Etat de New York sont :

- Bad Seed Cider Company, Highland, NY
- Blackduck Cidery, Ovid, NY
- Cunningham Creek Distributors, fabricants du cidre Creek Hard Cider, Canisteo, NY
- Nine Pin Cider Works, Albany, NY
- Fishkill Farms Apple Orchard, Hopewell Junction, NY
- Descendant Cider Company, Queens, NY
- Sundog Cider, Chatham, NY
- Kaneb Orchards, Massena, NY

Le Président de l'Administration des Alcools de l'Etat (State Liquor Authority), Dennis Rosen, a déclaré : « Sous la direction du Gouverneur, nous avons conclu un partenariat avec les fabricants de cidre pour mettre à jour les réglementations désuètes et les politiques obsolètes. Les changements législatifs et réglementaires ont permis d'insuffler une croissance remarquable en accroissant les opportunités marketing et des ventes, en simplifiant les procédures d'obtention des licences, et en assouplissant les restrictions pour les petits fabricants de cidre de l'Etat. »

Le Commissaire d'Etat à l'Agriculture, Richard A. Ball, a déclaré : « Depuis sa prise de fonctions, le Gouverneur Cuomo a continué à créer de nouvelles opportunités pour la production des boissons fabriquées chez nous en aidant les petites entreprises à répondre à la forte demande pour les produits locaux de l'Etat de New York. En tant que deuxième plus grand producteur de pommes de la nation, il est logique que l'Etat de New York prenne les rênes en aidant les fabricants locaux à tirer profit de notre abondante récolte pour satisfaire le nouveau goût de la nation pour des cidres bruts artisanaux de premier choix. »

La récolte de pommes dans l'Etat de New York bat actuellement son plein. L'an dernier, l'Etat de New York a produit plus de 1,4 milliard de livres de pommes d'une valeur de plus de 237 millions de dollars. La demande accrue de cidre brut dans l'Etat offre aux producteurs de pommes un autre créneau pour maximiser la valeur de leur récolte, les fruits trop petits ou altérés pour être vendus dans les magasins ou sur les marchés de producteurs pouvant être vendus aux fabricants de cidre. La poursuite de cette tendance conduira à une demande accrue pour les pommes, à la création d'emplois supplémentaires, la protection de l'environnement et à des revenus du tourisme pour les communautés locales, ainsi qu'à l'offre d'une source de revenus importante pour les producteurs au-travers de la production de produits à haute valeur ajoutée, comme le cidre brut et les spiritueux de pommes.

Le Président Directeur Général de l'Association des producteurs de pommes de l'Etat de New York, Jim Allen, a déclaré : « Il est difficile de croire que cela fait seulement un an que le projet de loi sur les fermes cidreries a été ratifié par le Gouverneur Cuomo et quelle belle opportunité il a représenté pour notre industrie. De nouvelles opportunités pour les pommes s'ouvrent dans tout l'Etat suite à cette loi, notamment le tourisme, qui est un moteur économique majeur de l'industrie des pommes de l'Etat de New York. Le climat a été très opportun pour nos pommeraies cet automne, et j'encourage tout le monde à continuer à soutenir nos cultivateurs dans les semaines à venir. »

L'Association des producteurs de pommes de l'Etat de New York possède une ressource en ligne pour aider les consommateurs à trouver d'autres évènements agritouristiques liés aux pommes [ICI](#).

###

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