



LES ACTES DE LA 1^{ère} CONFERENCE INNOVATION

Le 26 juin 2017

*Brasserie et secteur des spiritueux :
Quelles opportunités dans l'Archipel ?*



SOMMAIRE

Session plénière.....	p.3
Description et enjeux des marchés internationaux dans les spiritueux.....	p.3
Projet de distillerie à Saint-Pierre.....	p.3
Projet de brasserie.....	p.4
Restitution des tables-rondes.....	p.4
Tourisme et prohibition.....	p.4
Agriculture et malt.....	p.5
Formations et œnotourisme.....	p.5
Agroalimentaire et restauration.....	p.6
Conclusions.....	p.7
Remise de prix.....	p.8
Discours de clôture.....	p.9



OUVERTURE DE LA CONFERENCE INNOVATION, par Olivier GASTON, Directeur général délégué d'Archipel Développement

PRESENTATION DE LA JOURNEE, par Xavier BAYLAC, consultant, animateur de la journée

SESSION PLENIERE

DESCRIPTION ET ENJEUX DES MARCHES INTERNATIONAUX DANS LES SPIRITUEUX ET LES WHISKIES

L'industrie du spiritueux pesait en 2015 472 milliards de dollars pour 21.4 milliards de litres consommés. Entre 2011 et 2015, la consommation a augmenté de 5.7% et les statistiques prévoient une hausse de 10% d'ici 2020.

Les pays asiatiques sont les premiers marchés mondiaux : le Baiju (spiritueux de Chine) représente à lui seul 35% de la consommation mondiale, la première marque en termes de whisky est indienne, la première marque en termes de gin philippine, et la première marque en termes de volume coréenne. 171 marques de spiritueux vendent plus d'un million de caisses de 9 litres/an.

Le bio reste aujourd'hui encore très marginal même si les crafts spirits (productions artisanales de spiritueux liés à un patrimoine naturel ou culturel spécifique, et souvent associés à un storytelling marqué) s'y intéressent de plus en plus.

L'Ecosse voit son image de premier producteur de whisky diminuer au profit de nouveaux pays producteurs comme le Japon, l'Irlande ou même l'Inde.

PROJET DE DISTILLERIE A SAINT-PIERRE

- **Miser sur la qualité du produit et le patrimoine historique de l'Archipel**

Le projet de distillerie à Saint-Pierre se positionnera sur le segment premium.

De nombreux spiritueux, tous types confondus, apparaissent sur la scène internationale chaque année, mais un fort pourcentage d'entre eux disparaissent rapidement, faute de légitimité et d'histoire à raconter. Le consommateur d'aujourd'hui n'achète pas seulement un « goût » mais aussi une histoire, ce que l'on nomme le « story telling ».

Et l'Archipel dispose d'atouts indéniables pour créer une marque forte auprès des consommateurs : son histoire et son patrimoine (prohibition), un environnement protégé, une identité française...

- **Bénéficier d'un avantage comparatif lié au réseau d'expert associé au projet**

Associé à un réseau d'experts européens et d'investisseurs locaux, le projet a tous les atouts pour se créer une place dans le marché international du whisky :

- Christian VERGIER : œnologue et master blender, chargé de cours à l'université des Eaux de vie de Ségonzac (Charente) ;
- Christophe DUPIC : entrepreneur, ingénieur et agriculteur, vice-président de l'Association des Whiskies français ;
- Thierry HEINS : ingénieur agronome, consultant spirits et directeur du Spirits Selection (concours international de spiritueux) ;
- Yannick MAHE : Saint-Pierrais, entrepreneur, formateur en stratégie d'entreprise, ingénierie de projet et analyse financière, diplômé de l'université de Bourgogne en Œnotourisme.

PROJET DE BRASSERIE

Le marché mondial de la bière pesait 192.5 milliards de litres en volume en 2015. Les volumes diminuent depuis quelques années mais le poids en valeur augmente, notamment grâce à l'émergence du segment premium.

Les craft beer (bière brassée par un brasseur) ont connu une forte progression aux Etats-Unis et en Europe depuis 2010, avec une recrudescence d'ouvertures de microbrasseries.

La République Tchèque est le premier pays au monde en termes de litres consommés par habitant (156.9 l/hab.).

- **Production de bière**

Pour fabriquer de la bière, trois éléments sont indispensables : l'eau (90/95%), du malt (orge cuite, 5 à 8%), du houblon (-1%) et de la levure (-1%). La différence entre le whisky et la bière réside dans l'ajout de houblon dans la dernière étape de brassage.

- **Les différentes étapes de fabrication**



Pour lancer une production à SPM, il faudra à minima 1000 hl de bière pour rentabiliser les installations (consommation locale et export).

Le choix se porterait sur la production d'une bière de haute fermentation, avec refermentation en bouteille de type trappiste.

La qualité de l'eau est essentielle pour fabriquer un bon produit : avantage indéniable dans l'Archipel.

Toutefois, à ce stade, il semble difficile, après analyse, d'atteindre ce seuil stratégique qui permet d'amortir un employé et les outils de production. Les porteurs de projet tendent donc à se concentrer sur le projet de distillerie dans un premier temps.

En revanche, il faut saluer l'initiative de la micro-brasserie de Miquelon (Brasserie artisanale du fond de l'anse) qui, sans permettre de créer un emploi à ce stade, a le potentiel d'enrichir le terroir local et peut permettre l'émergence d'une boisson identitaire et festive, tout en ouvrant de nouvelles pistes en termes de pluriactivité ou de diversification des activités à finalité touristique et/ou de circuit court.

RESTITUTION DES TABLES-ROUNDES

1 ^{ère} session	Tourisme et prohibition : Comment développer le tourisme à travers une distillerie et le patrimoine historique lié à la prohibition ?
Groupe 1	

Animateur : Xavier BAYLAC / Expert : Christian VERGIER / Rapporteur : Marion LETOURNEL, CT

Le projet de distillerie, un projet qui peut fédérer les acteurs locaux, générer valeur et identité. Un projet qui, dans sa dimension touristique, peut permettre de s'ouvrir autrement au monde et stimuler la créativité.

Aujourd'hui, est en conception un circuit touristique de la prohibition par le Musée de l'Arche.

Avec le projet distillerie, c'est l'occasion d'aller plus loin :

- avec le centenaire de la prohibition en 2020,
- des balades contées comme dans la forêt de Brocéliande,





- une signalétique du patrimoine revisitée,
- des soirées découvertes et apprentissage des produits...

C'est aussi une opportunité de tirer profit des différentes facettes du projet distillerie. Par exemple :

- avec la mise au point d'un gin SPM élaboré avec des plantes locales,
- avec la possibilité d'organiser des animations autour d'un voyage sensoriel.

Le projet distillerie semble pouvoir appuyer l'émergence d'une vision plus moderne du tourisme :

- avec l'implication de saint-pierrais bénévoles pour des animations,
- en misant sur l'expérience utilisateur et en rendant les gens acteurs des événements et des produits touristiques.

En conclusion, si (et parce que) le projet de distillerie est une opportunité pour le tourisme à SPM, il doit amener le territoire à créer de l'unique.

En proposition partagée des membres du groupe : volonté des acteurs de rester en lien et de continuer à alimenter une base d'idées collaborative via Facebook ou le blog de FIER SPM.

1^{ère} session Agriculture et malt : En amont et en aval d'une distillerie/brasserie, quels potentiels
Groupe 2 agricoles (céréale, compost, alimentation animale...) ?

Animateur : Yannick MAHE / Expert : Thierry HEINS / Rapporteur : Carole COQUIO, DTAM

Mode pré-production : Le contexte de l'agriculture locale est particulier : faible disponibilité des sols, foncier morcelé, terres assez pauvres, sols acides, terres peu mécanisables (pas de possibilité de labours comme en métropole), moyens de mécanisation peu ou pas disponibles sur l'Archipel. La culture de céréales semble assez compliquée à mettre en place dans ce contexte.

Une piste à creuser cependant : des essais de sarrasin ont été réalisés dans l'Archipel il y a quelques temps et présentaient des rendements assez intéressants.

Mode production : Il est possible de faire des alcools aromatisés (produits additifs) en utilisant les spécificités terroirs propres à SPM : arôme de spruce (sapin), plate-bière... Pour connaître les quantités nécessaires à la production et évaluer les quantités disponibles dans le milieu, une étude pourrait être lancée sur ce sujet.

Mode post-production : Comment valoriser les sous-produits, c'est-à-dire les drèches (résidus du brassage des céréales) ?

- introduction dans l'alimentation animale (bovins, porcins, poules pondeuses, chèvres...), pourcentage variable d'introduction dans l'alimentation : Est-ce que l'élevage dans l'archipel peut absorber tous les sous-produits ?
- valorisation via du compostage : engrais organique à mettre sur les parcelles ;
- biométhanisation pour la production d'électricité, gaz, chauffage...

Compléments de Christian VERGIER en session plénière :

1/ De nouvelles études montrent qu'il est possible de réutiliser les drèches au niveau industriel (ex : fabrication de bouteilles), voire même en construction mécanique, et pour faire de la pâtisserie.

2/ La production de gin est faite avec des bases de genièvre et des marqueurs aromatiques (0.1%). L'objectif de la distillerie est de se rapprocher des marqueurs aromatiques locaux (exemple : utilisation des algues au Québec et en Irlande dans la fabrication de gins locaux).

2^{ème} session Formations et œnotourisme : Quelle formation au bénéfice de la distillerie ? Quelle offre
Groupe 1 d'initiations et formations à destination des amateurs, touristes et professionnels ?

Animateur : Xavier BAYLAC / Expert : Christian VERGIER / Rapporteur : Hugues LAPPEL, Pôle Emploi

Le projet de distillerie doit être envisagé comme un projet d'écosystème territorial, portant son impact sur différents secteurs d'activités (restauration, hôtellerie, gastronomie, productions locales, tourisme traditionnel et nouvelles formes de tourisme, (l'œnotourisme par exemple).

Au-delà de l'incitation à une mise en initiatives au niveau des opérateurs locaux, le projet devra être accompagné, en préalable puis de manière continue, de la construction et du développement d'une culture commune sur la filière des spiritueux, les produits de la distillerie, l'histoire locale et le « storytelling » associé. Ceci tant au sein de l'entreprise (la distillerie) que chez les différents partenaires et parties prenantes du territoire.

Cette dynamique nouvelle pourra être impulsée via :

- un programme ouvert d'actions de courte durée de sensibilisation et d'acculturation ;
- un dispositif spécifique de formation professionnelle continue, à la fois sectoriel et transversal.

La réalité des pratiques et le contexte de déploiement de la formation professionnelle de Saint Pierre et Miquelon nécessiteront en amont une attention particulière de préparation, de valorisation et de mobilisation des acteurs cibles (salariés des unités de restauration, barmen, opérateurs touristiques...) sous forme ludique, à travers des événements dédiés. Condition préalable nécessaire pour leur engagement dans une dynamique de formation locale.

Une approche de type formation modulaire/formation-action devra être privilégiée (un tronc commun multi-acteurs associé à des modules métiers de courte durée qui peuvent par exemple prendre la forme de challenges du type « créer un cocktail whisky », un plat à base de plantes locales, une animation touristique œnologie...).

A cette occasion, les membres du groupe soulignent l'intérêt de pouvoir éventuellement associer à ces formations des personnes ressources du territoire pour des apports d'exemples ou des expertises spécifiques.

Ce faisant, tant les actions de sensibilisation que de formation peuvent contribuer à la création d'un réseau d'ambassadeurs du projet distillerie et de sa traduction touristique.

Il est aussi rappelé l'importance de mettre en place un système de reconnaissance et de valorisation pour toute personne s'engageant dans cette future dynamique de formation (la valorisation appuyant la participation des acteurs d'une part, mais aussi stimulant et générant du « souffle » pour des mises en actions potentielles).

En conclusion, à partir de la création de la distillerie et du développement d'activités ou d'animations connexes, l'enjeu est de proposer un dispositif de formation fonctionnant en mode projet.

En matière de formation, le projet de distillerie doit se traduire par du dynamisme et de la modernité.

2^{ème} session Agroalimentaire et restauration : Quelle valorisation des productions locales à base de bière et spiritueux ?
Groupe 2

Animateur : Yannick MAHE / Expert : Thierry HEINS / Rapporteur : Carole COQUIO, DTAM

Quelles sont les spécialités locales ? Telle est la première question et la première vision d'un territoire pour un touriste quand il arrive dans un nouvel endroit, ce qu'il ramène chez lui : avoir quelque chose de matériel et repartir avec une bonne image du territoire. Les efforts sont à poursuivre dans l'Archipel, notamment au niveau de la communication.



Outil de communication vers l'extérieur : Le whisky est une porte d'entrée de l'Archipel pour les touristes. Propositions :

- Vieillir le whisky sous l'eau ou sous le sable ;
- Faire voyager le whisky sur des bateaux ;

- Améliorer l'accueil des touristes sans oublier la prise en compte du jeune public non-consommateur (ex : parcours spécifique pour les enfants avec activités olfactives) ;
- Associer le whisky au patrimoine de la prohibition à SPM (centenaire) ;
- Développer tourisme de plaisance.

Utilisation du whisky pour de nouvelles recettes :

- Concevoir de nouvelles recettes en mariant whisky/bière et produits locaux : les Royales de Miquelon, le homard, le foie gras, le fromage, les viandes... ;
- Organiser des soirées dégustation ;
- Créer un club de dégustation.

CONCLUSIONS

CHRISTIAN VERGIER, EXPERT



Diplômé en œnologie de l'université de Dijon, il est depuis plusieurs années le consultant des leaders européens du marché des rhums. Il participe également au succès de nouvelles marques de spiritueux français avec en particulier Les Whiskies de Lorraine G.Rozelieures ainsi que le Gin Generous produit en Charente.

Il constitue avec Yannick Mahé, le binôme fondateur du projet de la future distillerie de Saint-Pierre et Miquelon.

Le projet est né il y a deux ans avec Yannick MAHE sur la possibilité et l'envie de créer quelque chose à SPM. Christian VERGIER travaille dans le secteur des spiritueux, le projet s'est donc orienté vers la production d'alcool par la création d'une marque forte avec des valeurs, une marque de référence dans l'univers du whisky d'ici 10 ans qui sache faire du whisky de qualité, reconnu et médaillé.

L'installation est prévue pour courant 2018, avec un objectif de voir les premiers jus couler fin 2018 :

- utilisation d'un chai dans le bâtiment Girardin pour les premières années ;
- un bâtiment de production avec alambics qui sera organisé pour accueillir des groupes de visiteurs.

Les marchés visés sont simples : dans un premier temps, la métropole et l'Europe, puis dans un second temps les marchés voisins nord-américains avec le Canada et les Etats-Unis qui attendent avec un œil très bienveillant les productions de whisky françaises naissantes.

La France compte aujourd'hui 40 distilleries, dont beaucoup de petites distilleries modestes. La filière du whisky français est crédible et attendue par les consommateurs : certaines distilleries ont d'ailleurs reçu récemment des médailles.

Le contexte est donc encourageant pour le projet de Saint-Pierre qui a déjà enregistré des demandes de réservations dans l'achat de bouteilles !

THIERRY HEINS, EXPERT

Journaliste au premier magazine belge de vins et spiritueux, Thierry HEINS dirige depuis plusieurs années le Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, le concours mondial de référence dans l'univers des spiritueux. Il est également le créateur de l'Asian Wine & Spirits Conference and tasting : "The Silk Road" qui est le premier symposium des vins d'Asie.



Le succès d'un produit de ce type repose avant tout sur le matériel mais également sur le « storytelling » pour créer sa place dans les marchés. L'Archipel offre des atouts indéniables en matière de « storytelling » qu'il faudra communiquer et mettre en avant pour se différencier, que ce soit en termes d'histoire avec la prohibition, qu'en termes de préservation de la nature (qualité de l'air et de l'eau).

La distillerie revêt un projet de communication important pour l'Archipel qu'il faudra développer, à l'image de l'Ecosse qui a misé sur ses nombreuses distilleries pour développer le tourisme dans ses régions.

M. OLIVIER GASTON, DIRECTEUR GENERAL DELEGUE D'ARCHIPEL DEVELOPPEMENT



La conférence fait partie du programme FIER SPM, cofinancé par l'Union européenne et la Collectivité Territoriale.

FIER SPM regroupe 7 activités autour de l'entrepreneuriat et de la jeunesse. La plateforme www.fierspm.com, en ligne depuis le lundi 26 juin, est un outil numérique au service des initiatives entrepreneuriales. 4 blogs seront ouverts sur la plateforme pour poursuivre les échanges autour des 4 tables-rondes de la journée.

C'est la première édition de la Conférence Innovation. Le format choisi peut évoluer pour les prochaines éditions, un blog à ce sujet sera ouvert pour recueillir vos suggestions.

La prochaine manifestation aura lieu en 2018 sur le thème des Iles intelligentes, « Smart Islands », à l'image des villes intelligentes. Le travail accompli sur le SDTAN (Schéma de Développement Territorial d'Aménagement Numérique) sera bien avancé en mars prochain. La deuxième édition de la Conférence sera donc l'occasion de partager les réflexions d'experts avec les forces vives de la population pour imaginer la mise en numérique de SPM.

En parallèle de la Conférence, un réseau des ambassadeurs SPM est en train de se créer via la Communauté FIER SPM, pour véhiculer à travers le monde une image positive du territoire. Olivier GASTON invite les participants qui le souhaitent (insulaires/touristes/entrepreneurs/diaspora) à rejoindre ce réseau (www.fierspm.com).

REMISE DE PRIX

Bernard BRIAND a invité les porteurs de projet : Christian VERGIER, Thierry HEINS et Yannick MAHE à venir sur scène recevoir le prix d'encouragement pour la réussite de leur projet. Au nom de la Collectivité et de l'Europe, les porteurs de projet se voient remettre ce prix qui considère cette opération comme remarquable : « Distillerie de SPM, pour la relance de la fabrication et des exportations de produits de luxe grâce à la valorisation du patrimoine historique de Saint-Pierre et Miquelon ».



DISCOURS DE CLOTURE

INTERVENTION DE M. BERNARD BRIAND, VICE-PRESIDENT DU CONSEIL TERRITORIAL DE SPM



« Bonjour à toutes et à tous,

C'est un plaisir d'être ici parmi vous pour représenter la Collectivité qui est un partenaire de FIER SPM et de cette Conférence. Je vous remercie de votre présence. Vous étiez nombreux ce matin et un peu plus à l'heure actuelle. Merci de contribuer de manière directe ou indirecte à la belle réussite de ce projet.

Cette mobilisation nous rappelle que, comme disait Einstein, « L'innovation est la responsabilité de tous, pas seulement celle du service Recherche & Développement. Votre présence aujourd'hui l'atteste puisque si vous êtes présents, c'est que vous cherchez d'une manière ou d'une autre à contribuer, à apporter votre soutien à des projets innovants permettant le développement du territoire.

L'objectif de cette journée était d'explorer la mise en place d'une véritable filière de la brasserie et des spiritueux qui valoriserait notre cadre naturel et notre histoire unique liée à la prohibition. A la lueur des restitutions, je pense que ce pari est tenu et que les perspectives sont prometteuses. La période de la prohibition, comme évoquée dans l'une des tables-rondes, a été un âge d'or qui a façonné nos îles et elle devient aujourd'hui une mine d'or pour construire notre marketing des spiritueux locaux. Certains territoires ont commencé à s'emparer de ce mythe mais aucun ne pourra allier, comme Saint-Pierre et Miquelon, l'image du luxe français et notre rôle si particulier dans la prohibition.

La force de ce projet, c'est aussi cela : puiser dans nos racines et dans notre histoire pour favoriser une réussite économique.

La Collectivité a rapidement compris tout le potentiel de ce projet pour créer des richesses, relancer les exportations et diversifier l'économie, y compris en boostant la filière agricole et le tourisme (même si la filière agricole nécessite encore de résoudre un certain nombre d'interrogations).

Miser sur la distillerie, sur les brasseries, c'est donc miser sur la création d'une filière, de nouveaux emplois et l'enrichissement de notre territoire. J'en profite par ailleurs pour saluer le lancement de la microbrasserie à Miquelon tout récemment. C'est ce genre d'initiatives de passionnés qui fait découvrir notre territoire et nous aurons une attention toute particulière pour favoriser l'essor de ces productions et leurs exportations.

Au niveau des actions de la Collectivité, la mise en place des ferries offrira des nouvelles perspectives de logistique via Terre-Neuve.

Je salue également le travail des différents porteurs de projet ici présents, des partenaires locaux, de tous les réseaux d'experts auxquels vous faites référence.

La Collectivité s'appuie sur Archipel Développement pour faciliter au plus près les progrès réalisés dans le montage de ce projet ambitieux.

Au-delà des dispositions qui s'appliquent à toutes les entreprises, nous nous efforcerons d'apporter en temps voulu des solutions concrètes aux questions pratiques qui se posent. C'est ainsi que nous pourrions relancer de manière volontariste les exportations et le développement de nos îles.

En matière d'innovation, nous avons déjà renforcé nos dispositifs avec la mise en place tout récemment du chéquier entreprises, la mise en place aussi d'un fond pour développer l'économie numérique de près d'un million d'euros et nous ne nous arrêterons pas là puisque nous envisageons dans les mois à venir la mise en place d'un « Fonds Innovation » doté d'un financement permettant de booster les projets novateurs, les projets qui entraîneront une valorisation de nos exportations.

La réussite des différents projets de distilleries et de brasseries à Saint-Pierre comme à Miquelon serait également un atout puissant pour l'image du territoire. Alors que nous avons commencé à déployer notre politique de marketing territorial avec le réseau des ambassadeurs et la plateforme FIER SPM, ce type de projet permettra de contribuer à notre rayonnement et à redonner des couleurs à notre économie.

Je vous adresse Messieurs, au nom de la Collectivité Territoriale, mes vœux de réussite autour de ce projet et de tous les travaux qui vont suivre. Et sachez que vous pouvez compter sur la Collectivité pour mener à bien ce beau projet d'envergure.

Excellente continuation à toutes et à tous, et merci de votre attention. »

INTERVENTION DE M. AFIF LAZRAK, SECRETAIRE GENERAL DE LA PREFECTURE DE SPM



« Bonjour à tous,

Monsieur le Député, Monsieur le Président et Vice-Président de la Collectivité, les Mairies de Saint-Pierre et de Miquelon (excusées),

Bravo à vous, Oliver GASTON, Thierry HEINS, Christian VERGIER et Yannick MAHE, d'avoir pu réunir autour de cette journée une pléiade d'experts, de personnes intéressées et d'investisseurs, puisque ce projet est aussi porté par des investisseurs locaux, dont quelques-uns sont dans la salle. Je tenais à les saluer parce que c'est une prise de risque, mais une prise de risque bien calculée.

Je tenais à vous dire, au nom de Monsieur le Préfet qui n'a pu être présent aujourd'hui, tous nos encouragements et toutes nos félicitations. C'est une démarche inédite d'avoir à réunir toutes ces personnes, tous nos collègues, parfois des services de l'Etat mais également de la Collectivité, d'Archipel Développement et d'autres structures privées. Accompagner ces projets de distillerie, c'est aussi constater 40% d'augmentation de la demande chinoise d'après les dernières statistiques de VinExpo, et une augmentation en valeur de 19% entre 2009 et 2013. C'est donc je le disais, une prise de risque qui existe mais une prise de risque maîtrisée.

Je serai bref et je répondrai à la question implicite que l'on m'a posée : qu'est-ce que l'Etat a apporté ?

1. Tout d'abord, un accompagnement humain :

Un accompagnement humain territorial sur le régime des ICPE – Installation Classée pour la Protection de l'Environnement. Vous êtes dans un régime déclaratif à double titre car vous n'excédez pas les 50 m3 de stockage d'alcool et votre outil de production est suffisamment limité (70 000 litres). Il suffit donc de déclarer à la Préfecture sans avoir besoin d'autorisation administrative pour démarrer. Un accompagnement humain au niveau de notre administration centrale : est-ce que le décret de 2017 sur les normes d'étiquetage est applicable ? Le décret pour ce qui concerne Saint-Pierre et Miquelon est applicable. Il ne devrait pas y avoir d'obstacle à la fabrication de votre produit. La question de l'appeler

Single Malt pour l'instant relève du droit commun et pour les questions liées à l'exportation en Amérique du Nord, l'équipe du Préfet vous accompagnera dans votre démarche auprès de la DCCRF pour que l'on puisse étudier toutes les possibilités réglementaires afin d'exporter votre produit sous le nom de whisky. M. Nardeux, chargé de mission auprès de la DCCRF pour les spiritueux et boissons alcoolisées, est au courant de votre dossier. Vous pourrez prendre contact avec lui.

2. Un accompagnement diplomatique : si les touristes viennent ici acheter vos produits, il faut qu'ils puissent repartir avec. D'autant plus qu'avec l'exploitation des ferries, toujours plus de touristes viendront pour la journée. La réglementation canadienne exige de passer 24h pour avoir une détaxation des produits achetés. Il y a un vrai discours à mener avec les Canadiens sur ce registre, mais aussi sur le fait qu'une entreprise de distillerie exploite de façon communicationnelle la question de la prohibition. Notre attaché de coopération s'y attèlera. Par ailleurs, le Préfet vous invitera fin octobre de cette année à présenter, si vous le voulez bien, votre projet auprès de l'APECA.

3. Un accompagnement financier : Les budgets sont annuels, et pour 2017 une aide à l'investissement est un peu tardive. Pour 2018, nous soumettrons la demande que vous avez exprimée. Cependant, je pense que l'on peut d'ores et déjà vous accompagner financièrement dans l'importation de matières premières que vous devez transformer ici. Cet accompagnement pourra également être valable pour la brasserie de Miquelon, dont on salue tous l'initiative. Cette aide dite « aide au fret » reste insuffisamment exploitée pour les entreprises de Saint-Pierre et Miquelon. Avec le Ministère des outre-mer, nous nous engagerons à utiliser davantage cette ligne budgétaire. J'ai apporté un exemplaire du dossier d'aide au fret que je vous remettrai à la fin de la Conférence.

La distillerie est un projet qui doit être central par rapport au tourisme. Il y a des débouchés, des perspectives. Et ce que vous apportez aujourd'hui, c'est véritablement un dynamisme, une volonté de mieux travailler ensemble. L'année 2017 est une année qui est déjà pleine de promesses puisque nous avons d'autres investisseurs qui viennent sur différents secteurs et j'espère que Saint-Pierre et Miquelon aura la capacité de répondre à ces enjeux. Vous l'avez dit dans votre projet, ce sont quatre emplois directs, ça peut paraître modeste mais c'est beaucoup plus en indirect et encore beaucoup plus en termes d'image et de reconnaissance.

L'Etat vous accompagnera car c'est un projet emblématique du territoire qui amène une chose véritablement précieuse ici : la fédération de tous les acteurs locaux pour un projet commun.

Bravo et merci.