



STATE OF NEW YORK | EXECUTIVE CHAMBER

ANDREW M. CUOMO | GOVERNOR

**Pour publication immédiate:** 7 mars 2013

## **L'ADMINISTRATION CUOMO INCITE L'USDA À CHOISIR NEW YORK POUR LE PROGRAMME PILOTE SUR LE YOGOURT GREC**

Le Gouverneur de l'État de New York M. Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui que son administration incite le Ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) à choisir l'État de New York pour y mettre en oeuvre le programme pilote sur le yogourt grec au lait fermenté.

Une lettre du commissaire de l'Agriculture et des Marchés de l'État de New York Darrel Aubertine au secrétaire de l'USDA Tom Vilsack soulignait l'intérêt de l'État à être choisi dans le cadre du programme pilote, et encourageait également l'USDA à modifier les normes de décompte des protéines en vue de mieux refléter la valeur nutritionnelle du yogourt grec.

« En tant que chef de file national dans la production de yogourt grec, New York est tout indiqué pour la mise en oeuvre de ce programme pilote, a déclaré le Gouverneur Cuomo. Notre gouvernement d'État s'associe au secteur privé pour surmonter les obstacles à la croissance commerciale, et les résultats sont visibles dans l'important essor du yogourt à New York. L'État de New York a hâte de démontrer que de servir du délicieux yogourt grec dans nos cafétérias améliorera la santé de nos enfants tout en permettant aux écoles d'économiser de l'argent - tout le monde y gagne. »

En janvier, le Ministère de l'Agriculture des États-Unis (USDA) a annoncé qu'il y aurait un programme pilote pour tester l'efficacité économique de l'ajout du yogourt grec au menu des écoles. Par le Conseil sur la Nouriture de l'État et le programme De la Ferme à l'École, New York a prouvé posséder l'expertise et l'infrastructure nécessaires pour mettre en oeuvre le programme. Ce programme pilote montrera les avantages d'inclure le yogourt grec au lait fermenté à titre d'aliment sain et économique aux menus des écoles. Le yogourt grec au lait fermenté offre plus de bénéfices nutritionnels que le yogourt au lait non fermenté, en plus de contenir moins de sucre, de glucides, de sodium et de lactose, et plus de protéines par once. Si l'USDA reconnaît une plus haute teneur en protéines dans le yogourt grec au lait fermenté, les écoles qui en offrent pourraient économiser de 0,02 \$ à 0,20 \$ par contenant de quatre onces.

Grâce à l'environnement propice à la production de yogourt de New York, l'État est devenu le chef de file national dans la production de yogourt grec au lait fermenté, comptant des usines comme celles de Chobani, Fage, Alpina et Mueller-Quaker. Au cours des cinq dernières années, les usines de yogourt de

French

New York ont plus que doublé en nombre et en production, et la production de lait a augmenté de près de 850 millions de livres. Après le premier sommet sur le yogourt de l'État l'an dernier, le Gouverneur Cuomo a annoncé de nouvelles initiatives visant à augmenter la production de lait tout en réduisant les coûts des exploitants de ferme laitière de New York.

Le programme pilote de l'USDA ferait partie des programmes nationaux Déjeuner à l'école et Petit-déjeuner à l'école, qui offrent des repas dans les écoles publiques et les écoles privées à but non lucratif.

La lettre du commissaire Aubertine au secrétaire de l'USDA Vilsack est jointe ci-contre.

###

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