



Pour diffusion immédiate : 19/03/2025

GOVERNEURE KATHY HOCHUL

## LA GOUVERNEURE HOCHUL LANCE LA PREMIÈRE ROUTE DE LA GASTRONOMIE DE LA MER, À LONG ISLAND

*L'itinéraire de la côte Sud s'inscrit dans l'initiative Blue Food Transformation proposée par la gouverneure en 2024, dans son état de l'État*

*La gouverneure a montré un aperçu de la nouvelle application visant à promouvoir les industries locales de pêche et de fruits de mer sauvages et d'élevage, à stimuler la fréquentation des restaurants et le commerce des entreprises locales et à favoriser le tourisme à Long Island*

*Elle félicite le groupe de travail interagences de New York pour le travail accompli et se réjouit des résultats de l'étude de faisabilité sur la transformation des poissons et fruits de mer menée par la CCE du comté de Suffolk*

La gouverneure Kathy Hochul a annoncé aujourd'hui le lancement de la route de la gastronomie de la mer à Long Island. Inauguré aujourd'hui, le tracé de la côte sur relie Bay Shore à Montauk. Il a été créé dans le but de stimuler le commerce et le tourisme sur des sites servant et vendant des poissons et des fruits de mer sauvages ou élevés localement et pêchés dans une démarche de développement durable, tout en mettant en avant le savoir-faire de Long Island en matière de produits de la mer. Cette route gastronomique s'inscrit dans l'initiative Blue Food Transformation de l'État, dont la gouverneure avait fait une première mention dans son état de l'État 2024. Elle vise à relancer l'aquaculture, l'industrie de la pêche sauvage et les circuits locaux de la restauration dans l'État de New York.

« Le secteur de l'aquaculture et des produits de la mer à Long Island est un élément vital de notre économie agricole. Il crée des emplois, contribue à la préservation de notre environnement et alimente les New-Yorkaises et New-Yorkais en produits frais et nourrissant issus de la mer, **a déclaré la gouverneure Hochul**. La route de la gastronomie de la mer à Long Island met en valeur la qualité exceptionnelle de la pêche locale, ainsi que la vitalité de nos petites entreprises, attirant davantage de visiteurs dans cette magnifique région. »

**La route de la gastronomie de la mer à Long Island**

L'annonce d'aujourd'hui a été faite lors d'une cérémonie d'inauguration spéciale au restaurant The Snapper Inn à Oakdale. Le commissaire à l'agriculture de l'État Richard A. Ball, ainsi que des représentants de la Cornell Cooperative Extension (CCE) du Comté de Suffolk, des élus locaux et étatiques, des propriétaires de commerces locaux et d'autres partenaires étaient présents pour dévoiler le premier des deux circuits prévus pour la route de la gastronomie de la mer à Long Island. The Snapper Inn est situé à l'extrémité ouest du tracé de la côte sud, jalonné par 20 sites officiels et d'autres points d'intérêt qui mettent en lumière l'industrie new-yorkaise de la mer et invitent les visiteurs à découvrir des restaurants et des commerces proposant des poissons et des fruits de mer sauvages ou élevés localement, et pêchés dans une démarche de développement durable. Le tracé de la côte nord, qui s'étendra d'Oyster Bay à Greenport, est encore en cours d'aménagement et devrait être inauguré dans les prochains mois.

Lors de cet événement, un aperçu de l'application numérique dédiée à la route de la gastronomie de la mer à Long Island a été dévoilé. L'objectif de cette application est de faciliter la découverte des établissements proposant une gastronomie axée sur les produits de la mer, pour les consommateurs. Cette appli en cours de développement guidera les visiteurs vers les établissements de Long Island où ils pourront apprécier la gastronomie locale à base de produits de la mer, participer à des dégustations pour découvrir les différents types d'huîtres pêchées localement, acheter un repas à emporter à base de produits de la mer ou des filets de poisson préparés par un poissonnier du cru afin de pouvoir se cuisiner un bon repas chez eux. Une version en ligne est disponible sur le [site Internet Long Island Seafood Trail](#). La version pour mobile devrait être disponible sur l'Apple App Store et sur Google Play dans les prochaines semaines.

Tout au long de cette route gastronomique, les visiteurs sont invités à découvrir des sites où ils pourront apprécier et célébrer la richesse de la mer qui borde Long Island tout en soutenant le commerce et les communautés de pêcheurs locales. Les points d'intérêt et les événements régionaux sont également indiqués dans l'application, afin d'offrir une expérience touristique parfaite. Pour plus d'informations, consultez la [page consacrée à la route de la gastronomie de la mer sur le site Internet Local Fish](#).

Le circuit a été conçu par la CCE du programme maritime du comté de Suffolk (Suffolk County's Marine Program), en collaboration avec le Département de l'agriculture et des marchés de l'État de New York (New York State Department of Agriculture and Markets, AGM). L'AGM a également travaillé aux côtés du Département des transports de l'État de New York (New York State Department of Transportation, NYSDOT) pour définir la désignation des circuits. Une liste des arrêts proposés le long de la route gastronomique est disponible sur le [site Web de l'AGM](#).

**Le commissaire à l'agriculture de l'État de New York, Richard A. Ball, a déclaré :**  
« Les eaux de Long Island abondent en poissons et fruits de mer frais et délicieux, et notre secteur de la pisciculture fournit un travail remarquable pour pêcher et élever ces richesses locales. J'encourage les New-Yorkais à visiter l'un des nombreux arrêts qui

jalonnent la nouvelle Route de la gastronomie de la mer de Long Island pour découvrir des mets délicieux et soutenir notre communauté aquacole locale. »

**Vanessa Lockel, directrice exécutive de la Cornell Cooperative Extension du Suffolk a déclaré :** « Le programme maritime de la CCE du Suffolk joue un rôle essentiel dans la préservation des eaux de Long Island par une démarche scientifique, des efforts de rénovation et une approche pédagogique. Nous sommes fiers de notre partenariat avec la Route de la gastronomie de la mer de Long Island, un projet qui fait écho à la mission que nous nous sommes fixée : mettre en valeur l'aquaculture et les produits de la mer de la région, un secteur essentiel, à la fois pour notre économie et pour notre environnement. »

### **Étude de faisabilité sur la transformation des poissons et fruits de mer**

Grâce à un financement de l'initiative Blue Food Transformation de la gouverneure, la CCE du comté de Suffolk a également mobilisé les acteurs du secteur et mené des recherches pour définir et résoudre les difficultés à surmonter pour accroître la capacité de transformation des produits de la mer à Long Island. Ce projet étudie les modèles d'exploitation, les emplacements, la conception de base des installations et le budget d'investissement, et s'en sert de référence pour établir des installations autonomes de transformation des produits de la mer. Une version finale du rapport sera présentée ce mois-ci lors du Sommet des produits de la mer de Long Island (Long Island Seafood Summit) afin de recueillir les avis des acteurs du secteur.

### **Groupe de travail interagences**

Outre la route gastronomique et l'étude de faisabilité, la gouverneure a également annoncé que l'AGM, le Département de la préservation de l'environnement (Department of Environmental Conservation, DEC), Empire State Development, le Département fédéral de la Santé (Department of Health), New York Sea Grant, et d'autres organismes impliqués dans la production et la commercialisation des produits de la mer s'étaient associés pour former le groupe de travail interagence sur les produits de la mer de l'État de New York (New York State Seafood Interagency Workgroup). Ce groupe a été chargé d'évaluer et de coordonner les politiques et les programmes de l'État qui ont un impact sur les permis d'aquaculture, la sécurité alimentaire et les mesures de développement économique, et d'envisager des solutions de croissance pour l'industrie. Le rapport final du groupe de travail est disponible en ligne sur le [site Internet de l'AGM](#).

L'État de New York possède une industrie diversifiée et durable de produits de la mer sauvages et une industrie aquacole en pleine croissance élevant une variété de produits, notamment des poissons, des algues et des crustacés. Les pêcheurs professionnels de Long Island ont ainsi pêché, dans le respect du développement durable, plus de 7 250 tonnes (16 millions de livres) de poissons en 2023, pour une valeur de plus de 28 millions de dollars. Montauk, le plus grand port de pêche commerciale de l'État, se classe au 51<sup>e</sup> rang national pour les produits de la mer sauvages en termes de poids et au 53<sup>e</sup> rang national en termes de valeur monétaire.

De Long Island aux Finger Lakes, les petites exploitations aquacoles et celles développées à plus grande échelle cultivent des produits de la mer frais, sûrs et durables, et pêchent des poissons sauvages dans une démarche de développement durable. Selon le recensement le plus récent de l'agriculture aux États-Unis, USDA Census of Agriculture, le secteur de l'aquaculture représente plus de 25 % des exploitations de Long Island, avec 155 exploitations dans le comté de Suffolk et 15 dans le comté de Nassau. À eux deux, ces comtés ont généré plus de 14,5 millions de dollars de ventes en 2022.

**Amanda Lefton, commissaire par intérim du Département de la préservation de l'environnement (Department of Environmental Conservation), a déclaré :** « Grâce au soutien et à la protection sans faille de la gouverneure Hochul en faveur de l'habitat et des ressources marines irremplaçables de la côte sud, les routes gastronomiques de la gastronomie de la mer à Long Island sont sur le point d'inaugurer leur premier tronçon pour mettre en valeur les fantastiques produits de la mer, ainsi que la culture côtière et les traditions maritimes vivantes de Long Island. Le DEC apprécie le travail fourni par nos partenaires du Département de l'agriculture et des marchés pour soutenir les écloséries locales, booster la culture de crustacés à Long Island et compléter les efforts constants déployés par l'État pour assurer le succès de l'industrie de la pêche commerciale de New York tout en protégeant les produits de la mer pour les consommateurs. »

**La commissaire au Département des transports de l'État de New York, Marie Therese Dominguez, a déclaré :** « Long Island est l'un des épicentres de l'industrie agroalimentaire new-yorkaise. La région jouit d'une renommée internationale, avec ses vignobles connus dans le monde entier, ses riches terres agricoles et sa grande tradition de pêche. Le DOT de l'État de New York est fier de soutenir la création de cette route de la gastronomie de la mer à Long Island. Cette initiative favorisera une aquaculture saine et durable. C'est le moyen idéal pour les habitants et les visiteurs de South Shore de profiter des plages sauvages et de la nature de Long Island, tout en dégustant des produits de la mer parmi les plus nutritifs et les plus délicieux au monde. À bientôt sur cette route ! »

**Hope Knight, PDG et commissaire de l'Empire State Development, a déclaré :** « La nouvelle route de la gastronomie de la mer à Long Island mettra en valeur l'offre culinaire de classe mondiale de la côte sud tant pour les habitants que pour les visiteurs. Elle soulignera l'importance de l'aquaculture dans cette région et fera découvrir plus largement les petites exploitations essentielles à nos économies locales. »

**Rob Carpenter, directeur de Long Island Farm Bureau, a déclaré :** « La pêche commerciale et l'aquaculture sont des industries traditionnelles très importantes à Long Island. Nos pêcheurs, nos paludiers et nos ostréiculteurs fournissent aux habitants des produits de la mer parmi les plus savoureux et de la meilleure qualité au monde. La route de la gastronomie de la mer permettra de promouvoir ces restaurants,

commerces et produits exceptionnels qui existent près de chez nous et offrira l'occasion aux habitants de les découvrir et de les apprécier. »

**Eric Koepfle, président de l'association des ostréiculteurs de Long Island, a déclaré :** « Si, dans le Magicien d'Oz, Dorothy venait de Long Island, chaque coquille d'huître la conduirait à un paradis des fruits de mer, comme le restaurant The Snapper Inn, où les huîtres locales sont des bijoux cachés. J'encourage les visiteurs à découvrir d'autres sites magnifiques qui jalonnent la route de la gastronomie de la mer à Long Island pour déguster les meilleures huîtres de Long Island : elles sont locales, fraîches et délicieuses. »

**Bonnie Brady, directrice exécutive de l'association de pêche commerciale de Long Island (Long Island Commercial Fishing Association) a déclaré :** « Pendant trop longtemps, les consommateurs et les visiteurs de Long Island devaient être des « initiés » pour trouver les spécialités locales dans les restaurants, les poissonneries et les petites entreprises de restauration servant la pêche du jour. Désormais, grâce à l'application, tout le monde peut déguster un repas de produits de la mer ultra frais, pêché à Long Island, que l'on vive ou soit en visite au nord ou au sud de l'île. »

**Kristen Reynolds, présidente et PDG de Discover Long Island, a déclaré :** « Le riche patrimoine maritime de Long Island et son industrie aquacole de renommée mondiale sont les principaux moteurs du tourisme et de la vitalité économique de notre région. En tant que seule agence de marketing touristique accréditée de Long Island, avec une audience de plus de 10 millions de téléspectateurs dans le monde, nous sommes impatients de partager ce nouveau produit passionnant, en encourageant les habitants et les visiteurs à explorer et à soutenir les petites entreprises, les restaurants et les communautés côtières qui font la spécificité de notre région. »

**Melissa Fleischut, présidente et PDG de l'association des restaurants de l'État de New York (New York State Restaurant Association) a déclaré :** « Long Island possède une scène gastronomique bouillonnante. La région est renommée pour ses restaurants d'exception et nous sommes ravis de voir que la gouverneure et d'autres personnalités de notre État continuent de soutenir les petites entreprises locales. L'inauguration de la route de la gastronomie de la mer à Long Island survient à point nommé, juste avant les mois d'été qui constituent un temps fort pour le tourisme. Nous sommes impatients de voir l'impact positif que cette initiative aura sur le secteur de la restauration de la région en attirant l'attention sur ces établissements locaux et en drainant davantage de touristes ».

**La sénatrice de l'État, Michelle Hinchey, a déclaré,** « Les routes gastronomiques sont comme des cartes au trésor, qui guident les gens vers certains des meilleurs endroits pour déguster les meilleures spécialités new-yorkaises, en leur permettant de découvrir des plats et des produits cultivés localement tout en soutenant les petites entreprises qui les commercialisent. L'inauguration de la route de la gastronomie de la mer à Long Island vient enrichir le réseau des routes gastronomiques de New York et nous sommes fiers d'avoir porté cette initiative dans le cadre du budget de l'année

dernière. C'est passionnant de voir ce projet se concrétiser, en sachant qu'il donnera aux habitants et aux visiteurs la possibilité de goûter aux produits les plus frais, d'explorer de nouvelles communautés et de découvrir des trésors cachés en cours de route. »

**Donna Lupardo, membre de l'Assemblée, a déclaré :** « Je suis très heureuse que la route de la gastronomie de la mer à Long Island soit enfin opérationnelle. C'est pour soutenir des projets comme celui-ci, et le secteur de l'aquaculture new-yorkaise dans son ensemble, que nous avons inclus l'initiative Blue Food Transformation dans le budget de l'État de l'an dernier. Ces routes gastronomiques se révèlent très populaires, car elles favorisent l'agro-tourisme en promouvant les produits alimentaires locaux et les entreprises agricoles. Ce nouveau tracé et l'application qui lui est associée mettront en lumière les poissons et crustacés élevés et pêchés localement qui font la réputation de Long Island. »

**Le membre de l'Assemblée Jarett Gandolfo a déclaré :** « Le secteur de la gastronomie de la mer à Long Island n'est pas simplement un élément de notre économie locale... c'est une partie de notre identité. Des restaurants familiaux aux pêcheurs qui travaillent dur, nombreux sont celles et ceux qui dépendent d'une industrie aquacole florissante. L'inauguration de la route de la gastronomie de la mer à Long Island est un bon moyen pour mettre en valeur et soutenir ces petites entreprises tout en donnant l'occasion aux habitants et aux visiteurs de déguster les produits de la mer exceptionnels pêchés sur nos côtes. En investissant dans la pêche locale, nous protégeons les emplois, renforçons le tourisme à Long Island et préservons une tradition qui se transmet de génération en génération. Je suis vraiment enthousiaste à l'idée de voir ce projet se concrétiser et de constater les répercussions positives qu'il aura sur notre communauté. »

**Angie Carpenter, superviseure de la ville d'Islip, a déclaré :** « Les eaux de Long Island sont l'une de nos principales ressources naturelles. Des initiatives comme cette route de la gastronomie de la mer ne mettent pas seulement en valeur la richesse de notre héritage maritime, mais permettent également de soutenir des personnes qui travaillent beaucoup pour préserver notre production locale de poissons et de fruits de mer. Notre ville s'est engagée, au travers de l'écluserie municipale, à protéger la qualité de l'eau, à renouveler les populations de crustacés et de coquillages, et à veiller à ce que les produits de la mer pêchés localement restent une pierre angulaire de notre économie et de notre culture. Je suis fière de travailler aujourd'hui aux côtés de tant de partenaires dévoués afin d'assurer un avenir prospère et durable pour Long Island. »

L'initiative Blue Food Transformation de l'État avait été annoncée dans l'état de l'État 2024 de la gouverneure. Son ambition est de permettre l'augmentation de la demande en aliments produits localement et de renforcer ainsi les circuits locaux de la restauration. Ce projet inclut un financement de 5 millions de dollars pour soutenir l'agriculture marine, de promouvoir un environnement naturel sain et de fournir aux New-Yorkais une source nutritive de produits de la mer cultivés localement. Ces investissements s'inscrivent dans le cadre de l'engagement pris par la gouverneure de stimuler la demande relative aux

produits agricoles de l'État de New York, de renforcer la chaîne d'approvisionnement alimentaire de l'État de New York et de veiller à ce que tous les habitants de l'État de New York aient accès à des aliments frais et locaux. Il s'agit notamment du décret-loi 32 de la gouverneure qui ordonne aux agences de l'État d'augmenter le pourcentage d'aliments provenant des agriculteurs et producteurs new-yorkais pour atteindre 30 % du total de leurs achats dans les cinq ans.

L'État de New York continue d'accorder la priorité à l'amélioration de l'accès à la nourriture pour tous les New-Yorkais ainsi qu'à l'accès à de nouveaux marchés pour les exploitants, par le biais d'un certain nombre de programmes et d'initiatives, notamment l'initiative améliorée FreshConnect Fresh2You, les programmes Farmers' Market Nutrition (programmes de nutrition des marchés agricoles), les programmes Urban Farms and Community Gardens Grants Programs (programmes de subventions pour les fermes urbaines et les jardins communautaires), et bien d'autres choses encore. Le département gère aussi le programme Nourish New York, qui devrait bénéficier d'un investissement supplémentaire de 5 millions de dollars dans le budget exécutif proposé par la gouverneure cette année.

L'initiative 30 percent NYS pour les écoles, le programme de l'État Farm-to School et les programmes de nutrition des enfants gérés par le Département de l'éducation de l'État de New York sont destinés à acheter un plus grand nombre de produits locaux auprès des agriculteurs new-yorkais, et à augmenter le nombre de produits locaux sains et nutritifs pour les repas scolaires à New York.

La gouverneure a également alloué 50 millions de dollars sur cinq ans pour soutenir les ateliers de cuisine régionaux qui faciliteront l'utilisation de produits agricoles frais de l'État de New York dans la préparation des repas pour les élèves de la maternelle à la terminale. Elle prévoit également un programme de subventions de 10 millions de dollars destiné à soutenir la création de marchés agricoles, de supermarchés, de coopératives alimentaires et d'autres magasins d'alimentation au détail similaires, ainsi que l'infrastructure nécessaire dans les communautés et les régions mal desservies de l'État.

Découvrez les programmes et initiatives du Département axés sur la création de nouveaux marchés pour les agriculteurs, l'amélioration de l'accès aux denrées alimentaires pour les communautés mal desservies et la création de communautés plus saines sur le [site Internet de l'AGM, à la page « Healthy Communities »](#).

###

Informations supplémentaires disponibles sur le site Web [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  
Inscrivez-vous pour recevoir les informations les plus récentes du Bureau de la gouverneure :  
[ny.gov/signup](http://ny.gov/signup) | Envoyez NEW YORK par SMS au 81336

[SE DÉSABONNER](#)