Pour publication immédiate : 23/06/2015 **GOUVERNEUR ANDREW M. CUOMO**

LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE QUE LA PRODUCTION DE SIROP D'ÉRABLE DE L'ÉTAT DE NEW YORK EST À SON PLUS HAUT DEPUIS 70 ANS

L'État reste deuxième producteur de sirop d'érable au pays

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui que la production de sirop d'érable de l'État de New York a atteint son plus haut point en 70 ans, permettant ainsi à l'État de rester le deuxième plus important producteur de sirop d'érable frais aux États-Unis. Les producteurs de sirop d'érable de New York ont persévéré malgré un hiver difficile en vue de produire une quantité de plus 601 000 gallons de sirop, le record moderne, à partir de plus de 2,3 millions de robinets partout dans l'État au cours de la saison 2015.

« Encore une fois, l'industrie du sirop d'érable de New York prospère et bat des records malgré des conditions difficiles, a déclaré le Gouverneur Cuomo. Notre État est un chef de file agricole, comptant parmi les agriculteurs les plus dévoués et les meilleurs produits qui soient, et j'encourage les New-Yorkais et les visiteurs à découvrir ce fantastique produit de l'Empire State. »

Selon le Service de statistique agricole national de l'USDA, la quantité de sirop d'érable produit dans l'État de New York a augmenté de 10,1 % par rapport à 2014 et de 4,7 % par rapport au record précédent de la production moderne en 2013. L'État de New York a facilement conservé son rang de deuxième plus important producteur de sirop d'érable au pays, avec une avance accrue sur le Maine, en troisième position, soit de près de 50 000 gallons. Le Vermont, avec 1,39 million de gallons de sirop, est le plus important producteur au pays.

La quantité produite est la plus grande depuis 1944, la dernière année avant le début d'un long déclin du nombre de robinets et de la quantité de sirop par robinet. La résurgence de New York a commencé en 2008 quand les systèmes de pompage à vide

ont commencé à remplacer les robinets de métal et les seaux suspendus qui représentaient la production de sirop d'érable depuis des siècles.

L'Association des producteurs de sirop d'érable de l'État de New York estime que 60 % des exploitations acéricoles, y compris les grandes fermes comptant plus de 500 robinets, utilisent des systèmes sous vide en vue de collecter la sève brute. Le système sous vide moderne est plus facile à entretenir pour les producteurs, ce qui a aidé à augmenter la production par robinet. Le robinet moyen a produit un peu plus d'une pinte de sirop cette année, et certaines grandes exploitations ont vu un demi-gallon ou plus.

La production de New York a été forte malgré la dernière moitié rigoureuse de l'hiver, où on a vu de longues périodes de froid mordant et de fortes neiges. La sève ne commence à couler à l'intérieur des arbres qu'à des températures au-dessus du point de congélation. En raison du temps difficile, l'USDA estime que la saison de la collecte de sirop d'érable moyenne en 2015 n'a été que de 26 jours. En comparaison, la saison a été de 40 jours en moyenne lors de l'année record précédente de 2013.

« Nos producteurs de sirop d'érable méritent de sincères félicitations pour la persévérance dont ils ont fait preuve au cours d'un hiver difficile en vue de produire une quantité de sirop qu'on n'a pas vue depuis des générations, a déclaré Richard A. Ball, Commissaire de l'agriculture de l'État de New York. J'ai assisté à des événements durant le weekend de l'érable de cette année, et je peux vous dire, à partir de mes observations, que l'industrie du sirop d'érable est en vie et en croissance. Nous travaillons fort pour leur offrir le soutient dont ils ont besoin pour poursuivre cette croissance. »

« La saison de l'érable a commencé tard et les producteurs doivent travailler fort lorsqu'il faut marcher dans la neige pour collecter la sève, a déclaré Helen Thomas, directrice administrative de l'Association des producteurs de sirop d'érable de l'État de New York. Nous sommes agréablement surpris et extrêmement heureux de voir qu'une saison aussi courte est devenue une année record. Nous approchons maintenant les niveaux de production du début du 20^{e} siècle, et c'est là une bonne nouvelle pour les producteurs et tous ceux qui aiment le vrai sirop d'érable. Allez en acheter! »

L'État de New York aide à faire connaître la qualité de ses produits de l'érable. On retrouve les sirops et beurres d'érable dans les magasins Goûter New York le long du Thruway et au marché Goûter New York de Todd Hill. Les produits de l'érable sont également offerts dans les dégustations Goûter New York partout dans l'État et au populaire kiosque des producteurs de sirop d'érable dans le bâtiment de l'horticulture de la Grande foire de l'État de New York, où le maïs soufflé à l'érable, la glace et la

barbe-à-papa comptent parmi les friandises qu'on retrouve.

On retrouve plus de renseignements sur le l'érable dans l'État de New York au www.nysmaple.com.

###

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