



Built to Lead

Pour publication immédiate : 14/09/2016

GOUVERNEUR ANDREW M. CUOMO

LE GOUVERNEUR CUOMO ANNONCE L'EXPOSITION DE PLUS DE 100 PRODUITS AGRICOLES DE NEW YORK À LA 15^{ÈME} JOURNÉE AGRICOLE ANNUELLE DE NEW YORK (ANNUAL NEW YORK FARM DAY) QUI SE TIENDRA À LA CAPITALE NATIONALE

Le Lieutenant-Gouverneur Hochul a rejoint le Sénateur Gillibrand à l'occasion de cet événement annuel pour mettre en avant l'industrie agricole de New York sur la scène nationale

Le Gouverneur Andrew M. Cuomo a annoncé aujourd'hui que les producteurs de denrées alimentaires et de boissons de New York exposeront plus d'une centaine de leurs produits sur le Capitol Hill à l'occasion de la 15^{ème} édition de la Journée agricole annuelle de New York (New York Farm Day) à Washington D.C. L'événement donne l'opportunité de mettre en avant la qualité et la diversité de l'agriculture de New York et son impact économique sur l'État. Il offre également une plateforme de discussion aux producteurs pour aborder les questions importantes et les défis auxquels le secteur est aujourd'hui confronté.

« Une partie des meilleurs produits alimentaires et boissons de ce pays est produite à New York et cet événement sera pour nous l'occasion de présenter le meilleur que le « Empire State » a à offrir au reste de la nation », **a souligné le Gouverneur Cuomo.** « Au cours des six dernières années, nous avons travaillé d'arrache-pied afin de réduire les formalités bureaucratiques pour les producteurs et davantage exposer leurs produits. Grâce à ces efforts, l'agriculture de New York continue à s'épanouir et à jouer un rôle déterminant dans la croissance de notre économie ».

La Journée agricole de New York s'ouvre sur un atelier informatif à la capitale nationale et une session questions-réponses destinées aux producteurs de denrées alimentaires et de boissons de l'État avec la participation du Lieutenant-Gouverneur Kathy Hochul et de la Sénatrice Kirsten E. Gillibrand, qui est le premier membre de New York au Comité d'agriculture du Sénat en près de quatre décennies. Par la suite, les produits de l'État—des vins primés du Long Island aux fromages primés de North Country—seront mis en vedette pendant une réception, coparrainée et organisée par New York Wine & Grape Foundation à laquelle seront conviés plus de 500 représentants élus et distingués invités.

Le Lieutenant-Gouverneur Kathy Hochul affirme, « C'est avec plaisir que j'assiste à la Journée agricole de New York au nom du Gouverneur Cuomo et témoigne le soutien de cette administration à l'endroit de nos producteurs de denrées alimentaires et de boissons de calibre international. Avec environ 36 000 exploitations agricoles et plus de 4 500 producteurs alimentaires, New York est fier de produire certains des meilleurs produits agricoles du monde entier. New York abrite également une communauté de

producteurs artisanaux de boissons en pleine expansion qui continue à créer des produits uniques à base d'ingrédients issus de l'agriculture new-yorkaise. À l'occasion de cette rencontre à Washington D.C., il me tarde d'écouter nos producteurs et de partager les meilleurs produits de l'agriculture de New York avec la nation ».

La Sénatrice Kristen E. Gillibrand déclare, « La Journée agricole est opportunité unique et importante que nous avons de présenter le meilleur de ce que les agriculteurs et les producteurs de New York ont à offrir. Chaque année, nous ramenons New York à Washington, D.C. et je suis ravie que cet événement soit devenu un rendez-vous tant attendu sur le calendrier du Congrès. Les agriculteurs et les producteurs de New York sont parmi les meilleurs du monde entier et cet événement est une excellente opportunité de faire davantage connaître la qualité de notre production. Je sais que nous avons hâte de goûter certains de nos vins, bières, spiritueux, cidres, laits, denrées alimentaires et produits qui seront présentés ».

L'événement est organisé en fonction des meilleurs producteurs de vin des différentes régions —Long Island, Brooklyn et la ville de New York, Vallée de l'Hudson, Capital Region Central New York, Finger Lakes, les régions de Niagara et d'Érié et North Country. Chaque région présente une gamme variée de produits alimentaires et de boissons et certains restaurants viendront également présenter des produits de New York.

Liste de producteurs participants :

Les vins de Long Island-- Une sélection de vins primés de Bedell Cellars, Coffee Pot Cellars, Harbes Family Farm & Vineyard, Kontokosta Winery, Lieb Cellars, Macari Vineyards, Martha Clara Vineyards, McCall Wines, Osprey's Dominion Vineyards, One Woman Wines & Vineyards, Palmer Vineyards, Paumanok Vineyards, Raphael Vineyards, Sannino Bella Vita Vineyard, Suhru Wines et Wolffer Estate Vineyard.

K & B Seafood--Huîtres et palourdes fraîches.

Jewel--Poitrine de canard poêlée provenant de la ferme Crescent ; Salade d'orge grillée à la framboise -Vinaigrette au café et feuille de petite réglisse--par Chef Thomas Schaudel.

Spiritueux distillés de New York--Black Squirrel Distillery, Dark Island Spirits, Lockhouse Distillery, Tuthilltown Spirits et Van Brunt Stillhouse.

Orwashers Bakery--Épeautre matinal, Levain Local, Blé entier ultime et Chardonnay Rustica & Pains Sesamo fait avec la farine provenant de Farmer Ground et de North Country Farms. Le levain a été produit à base de raisin de Channing Daughters Winery.

Producteurs d'érable de l'État de New York--Délices de fromage à l'érable fait avec du sucre d'érable granulé et du fromage à la crème provenant des laitières de New York.

Seaway Trail Honey--Bouchée de nid d'abeille brut de Seaway Trail Honey, Biscuits au miel, Noix grillés au miel, Bee Berry Melomel, Honey & Hops Mead.

Université de Cornell-- Big Red Cheddar.

Wines of the Hudson Valley--Une sélection de vins primés de Benmarl Winery, Brotherhood Winery, Clinton Vineyards, Millbrook Winery, Robibero Family Vineyards, Stoutridge Vineyard, et Whitecliff Vineyard & Winery.

Red Jacket Orchards--Black & Blue Stomp (jus de cassis et de bleuet); Apricot Stomp; Tart Cherry Stomp.

Université de l'État de New York à Cobleskill--Truite brune élevée sur le campus et fumée sur des légumes naines avec le fromage au yaourt et vinaigrette à la citrouille épicée; Cupcakes à la citrouille de célébration du centenaire avec un glaçage au miel.

Vins de Finger Lakes--Une sélection de vins primés de Fulkerson Winery, Goose Watch Winery, Hosmer Winery, Knapp Winery, Lakewood Vineyards, Red Newt Cellars et Wagner Vineyards.

New York Wine & Culinary Center--Salade de nouille au sarrasin agrémentée de Kimchi bio de Small World, Porc de Bostrom Farms braisé à la bière de Naked Dove et les légumes du chef marinés.

Producteur de cidre de New York--Une sélection de cidres de Brooklyn Cider House, Descendant Cider Company, Embark Craft Ciderworks, Good Life Cider, Hudson Valley Farmhouse Cider et Nine Pin Ciderworks.

Upstate Niagara Cooperative--Chocolat intense et lait-caramel salé, et Yaourt grec.

Li-Lac Chocolates--Truffes aux noisettes, Carrés de massapains, Nonpareils, Menthe française et Chocolat croquant au beurre.

National Grape Cooperative/Welch--Jus de raisin pétillant rouge et blanc.

Cabot Creamery Cooperative--McCadam Adirondack, Cabot New York Extra Sharp et McCadam Empire Jack Cheeses.

Vins du Lac Érié et d'autres régions de New York --Une sélection de vins primés de 21 Brix Winery, Johnson Estate Winery, and Liberty Vineyards & Winery (région du Lac Érié); Coyote Moon Vineyards and Tug Hill Vineyards (North Country); Leonard Oakes Estate Winery (région Niagara) et Brooklyn Oenology (New York).

Spécialités de North Country--Les mini de Moser's Maple, les brochettes de bœuf de Adirondack Beef Company, Fromage en grains frais qui couine de Lowville Producer, Fromage à la crème de Kraft-Heinz Philadelphie (de Philadelphie, New York !) et compote de pommes de Domaine Champlain.

Mercer's Dairy--Lemon Sparkling et Cherry Merlot, Wine Ice Creams.

Desserts et vins de glace de New York--Une sélection de vins primés de Casa Larga Vineyards, Fox Run Vineyards, Johnson Estate Winery, Lakewood Vineyards, Lamoreaux Landing Wine Cellars, Osprey's Dominion Vineyards, Penguin Bay Winery, Sheldrake Point Winery et Thirsty Owl Wine Company.

New York Apple Association--Pommes fraîches de New York et cidre de Red Jacket Orchards.

Empire Brewing Company--Slo' Mo IPA, Skinny Atlas Light, Two Dragons, White Aphro.

Les vins de Finger Lakes--Une sélection de vins primés de Anthony Road Winery, Billsboro Winery, Chateau Lafayette Reneau, Dr. Konstantin Frank, Fox Run Vineyards, Lamoreaux Landing Wine Cellars, Treleaven by King Ferry et Ventosa Vineyards.

Chobani--Chili Lime, Grillade de poivron rouge, Sauce salsa aux trois poivres et sauces assaisonnées de Parmesan et d'oignon fumé, Pommes et légumes, Fraise et banane, Petits fruits, et Yaourt à boire parfumé à la mange.

Le Commissaire de l'agriculture de l'État, Richard A. Ball, affirme, « Les agriculteurs et producteurs de New York sont incroyablement novateurs et leurs produits sont irréprochables. Je suis ravi que, une fois de plus, leurs produits soient en vedette à la capitale nationale afin de tout le monde puisse en goûter et savourer pendant la Journée agricole de New York. Grâce au leadership du Gouverneur Cuomo et à l'appui de la Sénatrice Gillibrand ainsi que de nos autres représentants élus, New York continue à soutenir nos agriculteurs qui sont les premiers producteurs d'une douzaine de produits aux États-Unis et de certains produits uniques et variés à travers le monde ».

Le Président de New York Wine and Grape Foundation, Jim Tresize, déclare, « La communauté agricole de New York est très chanceuse d'avoir des autorités publiques qui comprennent que sans les exploitations agricoles, il n'y a pas de produits alimentaires et que l'agriculture est une partie vitale de notre économie et de notre mode de vie. Les Sénateurs Gillibrand et Schumer, le Gouverneur Cuomo, le Lieutenant-Gouverneur Kathy Hochul et le Commissaire Ball ont été de grands défenseurs des familles agricoles de New York et de leurs nombreuses contributions. Il s'agit là d'un excellent partenariat ».

Le Président du New York Farm Bureau, Dean Norton affirme, « La Journée agricole de New York est une incroyable opportunité d'exhiber les domaines dans lesquels les agriculteurs de New York excellent, à savoir la production de denrées alimentaires et des boissons de qualité et de bon goût. Le New York Farm Bureau est fier d'être un soutien de longue date de l'événement et j'ai hâte d'entretenir des conversations constructives avec le Lieutenant-Gouverneur Hochul, la Sénatrice Gillibrand et d'autres législateurs ainsi que leurs personnels au sujet de l'importance de l'agriculture de New York et de la possibilité d'une collaboration sur les questions concernant nos familles agricoles ».

Les agriculteurs de New York (environ 36 000) jouent un rôle crucial dans l'économie de l'État. Ils représentent plus de 5,3 milliards de dollars en ventes annuelles de produits agricoles. New York se classe parmi les premiers états agricoles du pays, figurant parmi le Top 10 dans 30 produits. Il occupe la deuxième position dans la production de pommes et de sirop d'érable, deuxième dans la production de choux et de haricots communs, troisième dans la production de raisins, de jus de raisin et de vin, quatrième dans la production de poires et de produits laitiers, qui est de loin le plus grand segment du secteur agricole.

Le programme Taste NY initié par le Gouverneur a réussi avec brio à favoriser la promotion et l'exposition des producteurs de denrées alimentaires et de boissons de

l'état aux consommateurs du monde entier. L'an dernier, le Gouverneur a annoncé que Taste NY a triplé les ventes brutes des producteurs participants, passant d'environ 1,5 million de dollars en 2014 à plus de 4,5 millions de dollars en 2015. Cette année, le Gouverneur Cuomo a fixé l'objectif de doubler les revenus bruts pour atteindre les 9 millions de dollars d'ici la fin de l'année 2016 à travers à l'ajout de quatre nouveaux magasins, le lancement de nouveaux partenariats sur les sites sportifs et de divertissements, de même que l'ouverture de nouveaux emplacements à l'intérieur du réseau des parcs de l'État de New York.

Le Département d'agriculture et des marchés a également travaillé avec Food Export USA et Empire State Development pour s'assurer que les produits du programme Taste NY étaient inclus dans les missions commerciales du Gouverneur Cuomo à Cuba et à Puerto Rico.

Sur Taste NY

Taste NY a été créé par le Gouverneur Cuomo en 2013 et est supervisé par le Département d'agriculture et des marchés. Il a créé des opportunités pour permettre aux producteurs de présenter leurs produits lors des événements grand public tels que le Great New York State Fair (Grande foire de New York). Le programme a également ouvert des magasins aux aires de repos le long des autoroutes de l'État et dans les carrefours de transport, permettant ainsi aux voyageurs d'acheter les produits maison de l'État de New York. Environ 1 100 entreprises locales ont participé à ces opportunités, reliant mieux leurs produits et le marché des produits alimentaires et boissons en pleine essor de l'État aux consommateurs du monde entier. Pour plus d'informations sur Taste NY, visitez le www.taste.ny.gov. Connectez-vous avec Taste NY sur [Facebook](#), [Twitter](#), [Instagram](#) and [Pinterest](#).

###

Des informations complémentaires sont disponibles à l'adresse www.governor.ny.gov
État de New York | Chambre Exécutive | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418