

**Cahier des charges
indication géographique protégée
maïs sucré de Neuville**

Association des producteurs de maïs sucré de Neuville



Document homologué par le
CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS (CARTV)

Appellation réservée le 14 juin 2017 par le
MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

Version 1.0
Dernière version des exigences : 28 avril 2017
Dernière mise à jour rédactionnelle : 28 avril 2017

Sommaire

1. L'appellation réservée dont on demande la reconnaissance	2
2. Description des principales caractéristiques du produit fini	4
3. Liens du produit à l'aire géographique délimitée	7
4. Description de la méthode d'obtention du <i>maïs sucré de Neuville</i>	19
5. Structure du contrôle externe	22
6. Méthodes d'évaluation des principaux points de contrôle	23
7. Exigences d'étiquetage.....	25
8. Remerciements.....	26

1. L'appellation réservée dont on demande la reconnaissance

- 1.1 L'indication géographique dont on demande la reconnaissance au regard de la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* est « maïs sucré de Neuville » et les déclinaisons de ce nom mentionnées dans cette section.
- 1.2 On entend par l'appellation *maïs sucré de Neuville* tout maïs sucré cultivé, récolté et conditionné à Neuville par une entreprise respectant le présent cahier des charges, à des fins de commercialisation en frais. L'appellation est réservée aux seuls produits frais. Le produit est mis en marché par une entreprise productrice de *maïs sucré de Neuville*, ou par un revendeur respectant les conditions spécifiées au cahier des charges.
- 1.3 L'utilisation de l'appellation *maïs sucré de Neuville* est reliée au respect de l'ensemble des conditions d'élaboration, de traçabilité et de certaines qualités intrinsèques du produit décrites au présent cahier des charges. Les conditions d'élaboration du *maïs sucré de Neuville* sont certifiées par un organisme tierce partie (cf. sections 4, 5 et 6).
- 1.4 L'indication géographique *maïs sucré de Neuville* désigne un maïs sucré frais en exprimant son origine, la municipalité de Neuville. La réputation positive liée à cette origine est ancienne et tient au respect de certains usages locaux, loyaux et constants par les producteurs neuvillois. Ces usages locaux¹ garantissent aux consommateurs un maïs sucré saisonnier, cultivé sur un territoire présentant des conditions agronomiques propices², sélectionné avec soin au moment de la cueillette ou immédiatement après la récolte grâce à un savoir-faire collectif, puis conditionné et commercialisé selon un critère de fraîcheur pour maintenir la jutosité et le taux de sucre élevés du produit fini.
- 1.5 L'emploi des termes « maïs sucré » désigne la catégorie de produits dont on exprime la nature. On entend par « maïs sucré » un produit frais, vendu en saison, dont les épis sont cueillis ou récoltés à même la plante³ et consommés comme légume en

¹ Les usages locaux, loyaux et constants dont il est fait mention sont reliés à la réputation et aux caractéristiques historiques du produit. Ils sont mentionnés plus en détail en section 3 pour ce qui a trait à leur origine et à leur construction historique et en section 4 en ce qui concerne leur transcription dans la méthode d'obtention du *maïs sucré de Neuville*.

² Ces meilleures conditions concernant la culture du maïs sucré sont détaillées dans une partie de la section 3 du présent cahier des charges.

³ Le nom scientifique de la plante est *Zea mays var. saccharata* ou *rugosa*.

Amérique du Nord, plus particulièrement durant la saison estivale et le début de l'automne au Québec. Les produits courants de même catégorie parmi lesquels on distingue le « maïs sucré de Neuville » sont donc les maïs sucrés du Québec, sans distinction d'origine ou de provenance.

- 1.6 Les termes « de Neuville » expriment l'origine du produit utilisant l'appellation dont on demande la reconnaissance. La municipalité de Neuville est un territoire situé dans le Comté de Portneuf en région administrative Capitale-Nationale. Les nombreux liens entre le produit, sa réputation de qualité et le territoire de Neuville sont le fruit d'une histoire riche dont sont tributaires les producteurs de *maïs sucré de Neuville*. Ces liens au lieu géographique⁴ caractérisent le produit désigné par l'appellation en le distinguant des produits courants de même catégorie et justifient la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée au regard de la *Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants* (art.1) et du *Règlement sur les appellations réservées* (art. 1.2^oa).
- 1.7 La demande de réservation d'appellation porte ainsi sur l'ensemble des vocables utilisés conjointement : « maïs », « maïs sucré » ou « blé d'Inde » et « de Neuville » désignant les produits vendus à l'état frais, prêts à être consommés.
- 1.8 Les producteurs membres de l'APMSN se sont engagés depuis plusieurs décennies dans une démarche de qualité visant à valoriser l'indication géographique qu'ils utilisent et dont ils défendent la réputation. La reconnaissance officielle par une indication géographique protégée s'inscrit dans cette démarche. Elle assurerait la protection intellectuelle de l'appellation en réservant son utilisation aux entreprises respectant les normes établies collectivement par le présent cahier des charges. Une plus grande protection intellectuelle renforcerait la loyauté commerciale en encadrant l'utilisation des termes de l'appellation et procurerait aux consommateurs de *maïs sucré de Neuville* une meilleure garantie d'authenticité.

⁴ Les liens du produit d'appellation au lieu géographique sont détaillés plus précisément dans la section 3 du cahier des charges.

2. Description des principales caractéristiques du produit fini

- 2.1 Cette section comporte la description des principales caractéristiques physiques et organoleptiques du *maïs sucré de Neuville*⁵. Cette description a été réalisée avec le concours des professionnels Mario Martel, Barbara Dion et Simon McGrath-Martel⁶.
- 2.2 La démarche a été présentée et discutée avec le Conseil des Appellations Réservées et des Termes Valorisants à l'été 2013, puis nous avons procédé à la description le 19 septembre 2013 dans les locaux de l'Académie culinaire de Québec.
- 2.3 La démarche retenue consiste en une description non comparative des principales caractéristiques physiques et organoleptiques du produit fini selon différents modes de préparation neutres afin de faire ressortir les odeurs, textures et saveurs correspondant au produit fini.
- 2.4 Le choix d'une démarche non comparative est justifié par le fait qu'il n'est pas nécessaire, dans le cas du *maïs sucré de Neuville*, de souligner les caractéristiques spécifiques du produit fini en comparaison de l'ensemble des autres maïs sucrés du Québec⁷. Il est en revanche requis de décrire le produit le plus fidèlement possible, comprenant ses caractéristiques principales⁸. Il en résulte que certains des aspects décrits ci-dessous peuvent être non spécifiques aux produits finis de l'appellation *maïs sucré de Neuville*, sans que cela porte préjudice à la réputation de celle-ci.
- 2.5 Enfin, la liste des caractéristiques décrites n'est pas exhaustive et elle prend en compte une certaine diversité des caractéristiques du *maïs sucré de Neuville*.

⁵ En conformité avec l'article 3.2^b du *Règlement sur les Appellations Réservées* (L.R.Q., c. A-20.03.) et le point 6.2.2 du *Référentiel* concerné.

⁶ Respectivement chef-directeur de l'Académie culinaire de Québec, chef-enseignante à l'École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal et chef formateur à l'Académie culinaire de Québec. Marjolaine Mondon, coordonnatrice de projets au Conseil des appellations réservées et Janie Côté, productrice et membre du comité de suivi de l'IGP *maïs sucré de Neuville* étaient aussi présentes.

⁷ Cette approche s'appuie sur le fait que le *maïs sucré de Neuville* se distingue des produits courants de même catégorie en raison d'une réputation attribuable à son origine géographique.

⁸ Les arguments justifiant cette approche s'appuient notamment sur les articles pertinents de la LARTV et des Règlements des Appellation réservée, ainsi que l'interprétation de la LARTV par le référentiel des Appellations territoriales (version du 7 juin 2013).

Principales caractéristiques physiques et organoleptiques du maïs sucré de Neuville

2.6 Description réalisée de 13h à 16h30, avec du *maïs sucré de Neuville* issu des variétés *Primus* et *Accord*⁹, récolté en matinée et conservé en chambre froide. La description du produit cuit a été réalisée à l'aide d'une fiche d'analyse sensorielle.

2.7 Aspect visuel du produit avant cuisson

- Épis non dépouillés mesurant de 20 à 32 cm de long ;
- Multiples spathes (feuilles) recouvrant étroitement et entièrement les grains de l'épi ;
- Couleur vert clair à foncé des spathes ;
- Couleur blanche à crème de la base du maïs (le coton) ;
- Les soies sont présentes, de couleur vert clair, à jaune à la base et jaune à brune aux extrémités ;
- Après dépouillement, les épis sont emplis de grains de la base jusqu'à leur extrémité ou jusqu'à un maximum de 1,5 cm de l'extrémité;
- La disposition des grains est rectiligne, pouvant présenter des irrégularités ;
- Les grains sont de couleur brillante, jaune à ivoire ;
- La forme externe des grains est d'aspect sphérique à aplati en forme de section de tore (ou bouée/beignet) ;
- Présence de liquide d'apparence laiteuse dans les grains.

2.8 Autres caractéristiques du produit avant cuisson

- Odeur caractéristique de légume vert au dépouillement des spathes et des soies ;
- Épis fermes au toucher ;
- Peau des grains fine, éclatant facilement sous la pression du doigt ;
- Texture liquide à l'intérieur des grains, qui devient collante en séchant ;
- Saveur sucrée, avec deuxième goût prononcé de légume vert (petit pois).

⁹ L'intérêt de procéder avec ces deux variétés réside dans leurs différences notables en termes de caractéristiques de produit fini, et dans le cas du maïs sucré de Neuville, leur mode de récolte et de commercialisation différents. Nous avons fait le choix de ne pas révéler à quelle variété appartiennent les qualificatifs employés.

2.9 Cuisson des épis en eau non salée avec départ bouillant (Accord 9 minutes, Primus 14 minutes)

- Odeur forte, grasse, parfumée, naturelle et plaisante de beurre, de noisette (2^e odeur) puis de légume racine (3^e odeur) à odeur douce, discrète, faible et neutre de légume racine (panais, betterave jaune), de jeune pousse, de luzerne, de foin;
- Couleur claire, pâle, uniforme et régulière à foncée, brillante, vive et dorée ;
- Forme allongée, régulière, massive et unie à irrégulière, aux grains légèrement desserrés, le diamètre en coupe est variable ;
- Aspect aéré, agréable, appétissant, attractif à chargé ou harmonieux, léger et homogène ;
- Texture croquante, croustillante, un peu dure sous la dent et onctueuse en bouche à fondante et légèrement farineuse sous la dent et légèrement râpeuse en bouche ; la sensation d'explosion des grains sous la dent est notable ;
- Saveur forte, grasse, sucrée à plus fade, douce et veloutée.

2.10 Cuisson en eau salée avec départ bouillant (Accord 9 minutes, Primus 14 minutes)

- Pas de différence significative dans la présence et l'intensité des caractéristiques sensorielle des épis de maïs.

2.11 Cuisson à l'autoclave (presto) avec très peu d'eau (Accord et Primus 12 minutes)

- Odeur grasse de beurre et de noisette, avec des odeurs moins intenses de légume racine et de jeune pousse verte ;
- Couleur foncée et mate, uniforme et régulière, dorée ;
- Forme longue, plus ou moins régulière et unie ;
- Aspect des grains pleins, la peau peut être ridée par la perte de liquide occasionnée par la cuisson à la vapeur ;
- Texture croquante sous la dent et onctueuse en bouche à plus molle sous la dent et juteuse en bouche, avec explosion des grains sous la dent ;
- Saveur forte, grasse, sucrée et fumée à sucrée et douce avec une légère amertume.

3. Liens du produit à l'aire géographique délimitée

- 3.1 Le maïs sucré est un produit alimentaire étroitement associée à la municipalité de Neuville. La production de *maïs sucré de Neuville* est cultivée par producteurs sur une superficie de 156,2 hectares¹⁰. Malgré des superficies cultivées relativement réduites par rapport à l'espace agricole disponible, le chiffre d'affaires réalisé grâce à la vente de cette production est essentiel pour les entreprises agricoles de Neuville, et important pour le développement de l'économie locale. En 2014, les exploitations produisant du *maïs sucré de Neuville* et membres de l'association des producteurs de maïs sucré de Neuville se répartissent à parts égales entre des producteurs laitiers (5) dont la vente de maïs sucré de Neuville est une production complémentaire importante et des producteurs maraichers (5) mettant en marché une variété de légumes et dont le *maïs sucré de Neuville* est la production principale.
- 3.2 L'appellation *maïs sucré de Neuville* est une indication géographique (IG)¹¹, au sens où elle sert à désigner un produit originaire d'un territoire particulier et possédant une réputation attribuée à ce territoire¹². La construction sociale et la consolidation de cette réputation avec le temps sont le fait des nombreux liens entretenus entre le produit et le milieu géographique de Neuville.

¹⁰ Selon les données du Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation (MAPAQ, direction régionale Capitale-Nationale) de 2010.

¹¹ En plus des définitions légales et réglementaires en vigueur au Québec, la définition internationale de l'indication géographique (IG) établie par l'accord de l'OMC sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC, 1994) jette un éclairage sur la distinction qu'on peut opérer entre indication géographique et «IG protégée» : «[les] indications géographiques (...) servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique (art.22.1). Le rapport *Territoires, produits et acteurs locaux : des liens de qualité* (FAO, 2009) précise : «l'ADPIC ne fournit aucun système juridique de protection pour les IG : cette tâche incombe aux pays membres. Si un pays membre a établi un processus d'enregistrement officiel pour reconnaître les IG au sein de son territoire, alors il est possible de faire référence à ce produit enregistré comme une «IG protégée». Cependant, une IG peut exister sans protection ou sans rechercher une protection, sauf si le nom ou le produit est considéré comme générique». p. 188.

¹² La définition réglementaire de l'IGP, en vigueur au Québec est la suivante : «lorsqu'il s'agit d'une indication géographique protégée, le produit doit posséder une qualité déterminée, une réputation ou une autre caractéristique attribuable à son origine géographique. De plus, son élaboration, sa transformation ou sa production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée en fonction du lien entre ces caractéristiques et son origine géographique». *Règlement sur les appellations réservées*, art. 1.2°a).

Les principales caractéristiques du *maïs sucré de Neuville* correspondent aux qualités perçues par les consommateurs et servent à distinguer le produit d'appellation authentique¹³. Cette réputation positive se traduit sur le marché par une meilleure valorisation que celle du produit courant.

- 3.3 Une indication géographique fonctionne en un système reliant un produit spécifique, un territoire local ou régional, et enfin des femmes et des hommes engagé(e)s dans la valorisation à long terme de l'IG¹⁴. Les indications géographiques présentes dans le monde possèdent des points communs dans leur organisation, que l'on retrouve dans le cas du *maïs sucré de Neuville*. La réalité que l'on observe à Neuville se caractérise ainsi par la présence : (i) d'une association ancienne entre un produit et un territoire lui conférant une valeur ajoutée importante; (ii) d'une réputation positive; (iii) d'un ensemble de règles établies localement afin d'assurer la qualité du produit; et (iv) d'un fonctionnement collectif en un regroupement ancré sur le territoire¹⁵.
- 3.4 Pour ce produit non normalisé, les maraichers neuvillois ont élaboré un cahier des charges en 1998-1999 afin d'harmoniser les méthodes d'élaboration dans le but de conserver la réputation du *maïs sucré de Neuville*¹⁶. Ce cahier des charges interne à l'association des producteurs de maïs sucré de Neuville a par la suite été amendé par les producteurs membres de l'association. S'appuyant sur ce cahier des charges commun, les producteurs de Neuville se sont donné des règles appliquées collectivement permettant un maintien et une homogénéisation de la qualité des produits commercialisés.

¹³ La qualification du produit par un ensemble de caractéristiques de qualité ne signifie pas nécessairement que celles-ci seraient typiques, ou exclusives au *maïs sucré de Neuville*. En effet, un consommateur avisé peut aisément reconnaître un maïs sucré qui ne serait pas authentique, par l'absence de certaines caractéristiques de qualité connues du produit et décrites dans ce cahier des charges. À l'inverse, certaines des caractéristiques du *maïs sucré de Neuville*, prises isolément, peuvent se retrouver parmi les produits courants.

¹⁴ FAO, 2009, pp. 11-15 et 29-35.

¹⁵ *Développement des appellations réservées et des termes valorisants*. Rapport de recherche présenté au Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec par Rémy Lambert, PhD et Fabien Jouve, 2012, pp.21-28. Voir aussi : Adrien Besson, *Les produits d'appellation au Québec : identification et analyse*, Mémoire de fin d'études à l'ISARA-Lyon, 2011 ; Frédérique Damon, *Analyse des produits agroalimentaires québécois susceptibles d'obtenir une appellation réservée*, Mémoire de fin d'études à l'ISARA-Lyon, 2011.

¹⁶ *Des producteurs et productrices qui cultivent la différence : le maïs sucré de Neuville ! Cahier des charges 1998-1999*, Rédigé par Marianne Lemieux, agr. pour l'Association des producteurs de maïs sucré de Neuville. 22p + annexes.

- 3.5 Forts de leur investissement collectif dans la promotion et la gestion de la qualité du produit, les producteurs de *maïs sucré de Neuville* ont opté pour une demande d'indication géographique protégée, dans le but principal de protéger à long terme la propriété intellectuelle associée à la dénomination et sa réputation. Une démarche d'appellation réservée territoriale, telle l'IGP, est le seul moyen d'assurer aux consommateurs fidèles l'authenticité de l'utilisation de l'appellation réputée, et complète la démarche de promotion et de défense initiée plusieurs décennies auparavant par les producteurs.
- 3.6 Obtenir une protection de la propriété intellectuelle adéquate alors que le produit bénéficie d'une réputation enviable sur les marchés régionaux est donc l'objectif principal poursuivi par la démarche de protection de l'indication géographique *maïs sucré de Neuville*. À long terme, il s'agit de conserver sur le territoire de Neuville la part la plus importante possible de la plus-value réalisée par les producteurs locaux. La présente demande de reconnaissance est donc un enjeu de développement local pour la communauté.

Liens historiques entre le maïs sucré et Neuville

- 3.7 *Synthèse réalisée à partir des textes «Histoire de la cuisine familiale du Québec, tome 1 –ses origines autochtones et européennes; tome 4 –la plaine du Saint-Laurent et les produits de la ferme traditionnelle», Michel Lambert, 2006 et 2011; «Les Iroquoiens du Saint-Laurent, peuple du maïs», Roland Tremblay, 2006 ; «Genèse de la cuisine québécoise» de Jean-Marie Francoeur, 2011 ; «Le menu quotidien en Nouvelle France», Hélène-Andrée Bizier, 2004.*
- 3.8 La culture millénaire du maïs constituait, avec le haricot et la courge, la base de l'alimentation dans les sociétés horticoles sédentarisées en Amérique du Nord. Vers l'an 1200, les Iroquoiens de la région de Québec adoptent le maïs comme principal moyen de subsistance. À cette époque, on estime que le maïs, d'un rendement supérieur à toute autre plante cultivée, fournit entre 50% à 65% de l'apport calorique quotidien.
- 3.9 Le maïs était utilisé comme céréale, et l'ajout des légumes européens à la diète ne fit que très légèrement reculer sa part dans l'alimentation. Celui-ci, consommé à la manière amérindienne sous forme de semoule ou farine, faisait partie du quotidien de la Nouvelle-France aux XVIIe et XVIIIe siècles. Cette utilisation sera par la suite davantage associée aux cultures culinaires américaine et anglo-canadienne que canadienne-française.

- 3.10 Plusieurs traditions d'origine amérindienne associées au maïs se sont maintenues dans les mœurs culinaires québécoises. Il s'agit de la pratique du blé d'Inde lessivé, qui est une façon de conserver le maïs destiné à prendre place dans la soupe aux pois, et l'épluchette de blé d'Inde. L'origine de l'épluchette n'est pas liée au maïs sucré, mais était le moment où les familles se réunissaient pour effeuiller le maïs à mettre au sec pour la saison hivernale. Une petite partie de ce maïs était consommé bouilli à l'occasion de cette fête des récoltes annuelle, tradition qui s'est perpétuée jusqu'à nos jours concernant le maïs sucré.
- 3.11 C'est avec un document notarié daté du 4 février 1668 que nous retrouvons pour la première fois une mention relative à la culture du maïs à Neuville. Selon Rémi Morissette, de la Société d'histoire de Neuville, «il semble dès lors que le blé d'Inde et le blé de Neuville étaient d'une qualité particulière très recherchée qui en faisait déjà la renommée»¹⁷. Il faut mentionner que la seigneurie de Neuville, qui comprenait alors la municipalité actuelle de Pont-Rouge était en 1681 la troisième seigneurie la plus peuplée en Nouvelle-France, et constituait le grenier à céréales de la jeune colonie. Les grains de maïs récoltés à maturité étaient transformés principalement en farine au moulin paroissial. Par exemple, durant l'hiver 1717-1718, la production Neuville soulage la pénurie qui sévissait à Québec, qui la remercie par le don du baldaquin du palais épiscopal qui est encore présent à l'église de Neuville.
- 3.12 De la période amérindienne jusqu'au XIXe siècle, la production de maïs sur le territoire de l'actuelle municipalité de Neuville ne s'est pas démentie. Il ne s'agissait cependant pas nécessairement de maïs sucré. Selon l'historien Michel Lambert, «les Amérindiens semaient déjà au XVIIe siècle plusieurs variétés de maïs sucré pour manger frais. Ils avaient l'habitude de les faire cuire sur leur tige, encore enveloppée de feuilles, au-dessus de la braise. Les missionnaires notent même qu'ils en mangeaient cru lorsque le maïs était encore en lait, en formation. Certaines variétés de maïs étaient destinées à cet usage, en particulier pour nourrir, semble-t-il, les enfants. C'est le genre de maïs qui plaisait le plus aux Français. Lorsque les colons furent bien installés dans la plaine du Saint-Laurent, on finit par garder dans la colonie le maïs multiusage qu'on appelait *le blé d'Inde canadien*, dont on mangeait les grains à différents stades de sa croissance. [...] C'est l'arrivée des conserves industrielles qui installa le maïs [sucré] spécialisé à la façon amérindienne»¹⁸.

¹⁷ Rémi Morissette. «La culture du maïs (blé d'Inde) au Canada et à Neuville» *Le Soleil brillant, bulletin d'information municipale*, 2 décembre 1997, p 6 à 8.

¹⁸ Michel Lambert, déjà cité, vol.4, p. 685.

- 3.13 La généralisation de la culture du maïs sucré consommé comme légume a donc eu lieu lors de l'apparition des premières conserveries. La «Fabrique de conserves de Neuville» est créée en 1928 par le Syndicat coopératif de Neuville dans le but de mettre en conserve du maïs sucré en épi, puis des fèves et des tomates, jusqu'en 1935, qui est la date de sa dissolution en pleine crise économique. L'histoire de la coopérative indique l'approvisionnement local concernant le maïs, qui était fourni en tout ou en partie par les 19 cultivateurs membres du Syndicat coopératif en 1928. Durant toute la période de l'activité de la « cannerie » située rue de l'Église, les conserves de blé d'Inde de Neuville étaient vendues sous la marque «Aviation»¹⁹.
- 3.14 C'est après cette période que se construit progressivement la réputation actuelle du maïs sucré frais de Neuville dans la région de Québec. Dans la première moitié du XXe siècle, la culture du *maïs sucré de Neuville* se développe avant les autres terroirs maraichers de la région Capitale-Nationale que sont la Côte-de-Beaupré et l'Île d'Orléans. Des conditions naturelles propices à cette culture, caractérisée par un climat doux et abrité du vent, un nombre de degrés-jours plus élevé que le reste de la région de Québec et des sols sablo-limoneux en terrasses ont favorisé l'exploitation de champs de maïs sucré de grande taille. Des techniques adaptées de double sarclage croisé au moyen de la traction animale ont été acquises à Neuville avec cette spécialisation.
- 3.15 Les témoignages oraux recueillis font remonter la notoriété et les achats de *maïs sucré de Neuville* par des résidents de Québec²⁰ aux années 1950. Tout au long des années 1950, 1960 et 1970, la réputation du *maïs sucré de Neuville* comme étant un produit frais de qualité se cristallise. Le produit devient recherché pour ses caractéristiques que l'on relie progressivement à l'appellation «*de Neuville*», qui acquiert ainsi sa réputation actuelle. La production et la vente du produit augmentent graduellement lors de ces années, au point où le *blé d'Inde* sucré devient le produit phare de Neuville, qui est reconnu comme tel tant à l'intérieur qu'à l'extérieur des limites de la municipalité.
- 3.16 Le festival du blé d'Inde de Neuville a participé de cet engouement et s'est tenu tout au long des années 1980, jusqu'en 1991 où il a été abandonné, par manque de bénévoles. Organisé par les producteurs de *maïs sucré de Neuville* à l'origine, le festival a peu à peu pris de l'ampleur jusqu'à devenir un évènement familial

¹⁹ Voir les reproductions d'étiquettes situées en annexe n°1, disponibles à la consultation au CARTV.

²⁰ Le *maïs sucré de Neuville* était aussi réputé aux environs de la ville, par exemple Cap-Rouge, Deschambaut, Donnacona, St-Augustin-de-Desmaures et Sainte-Catherine-de-la-Jacques-Cartier.

d'envergure. En 2012, le festival a été relancé sous la forme de fêtes gourmandes mettant en vedette principalement le maïs, accompagné d'autres produits locaux et «du terroir». La route du maïs (ou route des kiosques) a aussi été mise de l'avant en partenariat avec la Municipalité, le Centre Local de Développement et le Syndicat de base de Portneuf Centre (UPA²¹) afin de bien identifier les producteurs authentiques de *maïs sucré de Neuville*.

- 3.17 Aujourd'hui et depuis plus de 30 ans, des kiosques de produits maraichers mettant en vedette le maïs sucré s'égrènent d'une extrémité à l'autre du village, le long de la route 138. Cette concentration de kiosques unique dans la région est une des caractéristiques du paysage neuvillois. Lors de la saison, de mi-juillet jusqu'à mi-octobre, le produit frais réputé fait se déplacer de nombreux visiteurs. À l'extérieur de Neuville, le produit est proposé notamment aux marchés du Vieux-Port et de Sainte-Foy, ainsi que dans les succursales du Jardin mobile à Québec. Dans chaque cas, l'utilisation de l'appellation «*maïs sucré (ou blé d'Inde) de Neuville*» fait vendre et est perçue par les consommateurs comme un gage de qualité dont il faut s'enquérir au moment de l'achat. Cette réputation est sensible au point où elle se traduit par une plus-value supplémentaire oscillant entre 0,5\$ et 1,5\$ la douzaine d'épis en comparaison des maïs sucrés du Québec vendus sur le même marché.

Documents historiques en annexe n°1, disponibles à la consultation au CARTV.

Particularités agronomiques de Neuville concernant la culture de maïs sucré

- 3.18 À l'échelle de la région de Québec, le territoire de Neuville est caractérisé par une situation géographique particulière. Plusieurs éléments de cette situation ont une influence sur la capacité du territoire à produire en abondance un maïs sucré de qualité et à le commercialiser en primeur. On retrouve, réunies dans la région de la Capitale-Nationale, trois des provinces géologiques du Québec, dont la proximité forme la diversité et les particularités des terroirs que l'on y retrouve : ce sont, du nord au sud, le Bouclier Canadien, la plaine fertile de la Vallée du Saint-Laurent et la formation des Appalaches. Il y a en outre, dans la vallée du Saint-Laurent à l'est de la ville de Québec, l'estuaire du fleuve Saint-Laurent qui tempère le climat en hiver, le rend plus frais l'été et humide toute l'année. Ce climat d'estuaire s'arrête à Cap-Rouge. Neuville fait donc partie de la vallée fertile du Saint-Laurent, avec un climat plus continental que les territoires agricoles situés plus à l'est, caractérisé par plus de chaleur en été et un printemps plus hâtif que les municipalités situées au nord du

²¹ Union des Producteurs Agricoles.

Comté de Portneuf, grâce à une position d'abri orientée au sud, au contact avec le fleuve.

- 3.19 À l'échelle de Portneuf, Neuville est située dans une zone de schiste sédimentaire (shale d'Utica) calcaire et calcaire, avec une variante à l'est de calcaire, shale, dolomie et grès. Les sols de Neuville sont des loam sableux fins, issus de limons graveleux et pierreux calcaires. Ils sont peu répandus et sont favorables aux productions maraichères. Dans les terres situées en piémont, on retrouve dans le sol une multitude de fragments de roches sédimentaires qui provoquent un réchauffement plus rapide du sol au printemps et au moment de la levée, ainsi qu'un bon drainage. Ces terrains de piémont situés avec une exposition au sud sont particulièrement favorables à la production de maïs sucré hâtif.
- 3.20 Le maïs sucré étant une plante à fort besoin de chaleur²², le microclimat, les particularités du sol et la topographie des terres font partie des facteurs qui ont eu une influence dans l'apparition et le maintien de la réputation actuelle de l'appellation. Les terres de chacune des exploitations de Neuville sont situées perpendiculairement au fleuve, avec un sol de composition variée, mais partout très fertile. L'ensemble forme un grand rectangle s'échelonnant sur trois «plateaux». Des «galets» (galettes provenant des affleurements de calcaire) s'effritant au toucher se retrouvent à la base de tous les échelons des «plateaux». Les champs du premier plateau sont situés au même niveau que le fleuve Saint-Laurent; un peu plus au nord, mais encore au sud de la route 138, on retrouve un deuxième palier de champs. Finalement, il y a un troisième palier au nord de la route 138. Cette topographie particulière créée sur la terre d'une même exploitation des microclimats avec des écarts de températures importants sur une superficie assez restreinte. Il y a en effet plusieurs degrés d'écart entre le bas et le haut des terres d'une même exploitation. Débutant au niveau du fleuve où il fait plus chaud, le premier plateau comprend les semis les plus hâtifs ainsi que les plus tardifs, car les températures élevées au niveau du fleuve permettent la récolte des variétés primeurs tôt en saison (12-15 juillet) et des tardives (octobre). Puis, les semis suivent sur le deuxième plateau. Sur le troisième plateau, qui se poursuit au nord jusqu'au bout des terres en direction de l'autoroute 40 et au-delà, sont semées les dernières variétés en séquence en prévision de la récolte échelonnée sur toute la saison. À l'automne, les producteurs terminent les dernières récoltes sur le deuxième ou le premier plateau, évitant ainsi les premières gelées.

²² Par exemple, la date de calcul du cumul des unités thermiques maïs (UTM) débute à la première occurrence d'une moyenne mobile sur 5 jours de température moyenne quotidienne supérieure ou égale à 12,8°C.

Ainsi, l'échelonnement des semis sur les différentes terres permet de régulariser la production et l'approvisionnement. Les producteurs utilisent les microclimats et les différents types de sols de leur terre à leur avantage.

- 3.21 On observe, au début de chaque saison, que le *maïs sucré de Neuville* arrive sur le marché de quelques jours à une semaine avant le maïs du reste de la région, notamment Beaupré et l'Île d'Orléans. Cette primeur confère au *maïs sucré de Neuville* un avantage en termes de réputation auprès des acheteurs, et de prix. Le maïs sucré hâtif de Neuville est ainsi le premier légume de primeur local arrivant sur les marchés de Québec. Lorsque la saison progresse, entre le premier et le 15 août, les clients attendent impatiemment l'arrivée du maïs tardif, généralement plus sucré. Le *maïs sucré de Neuville* tardif est alors disponible avant les autres maïs sucrés tardifs de la région, de sorte que durant une semaine ou plus, les producteurs de Neuville mettent en marché un maïs plus sucré que leurs concurrents régionaux directs. Durant cette période, le *maïs sucré de Neuville* se vend nettement plus cher que le produit courant, et lorsque ce dernier arrive sur le marché avec des variétés tardives, l'avantage de prix en faveur du premier perdure.
- 3.22 La primeur du maïs sucré hâtif et tardif, liée aux avantages du milieu géographique est un des éléments à l'origine de la réputation positive de Neuville. Un autre élément va de pair avec la conscience de cette réputation par les producteurs de Neuville. Il s'agit de la mise en place d'une forte discipline collective parmi les producteurs de *maïs sucré de Neuville*, qui a eu pour effet d'imposer les meilleurs usages locaux afin de maintenir et développer la réputation acquise.

Méthode locale, loyale et constante liée au maïs sucré de Neuville

- 3.23 L'Association des producteurs de maïs sucré de Neuville (APMSN²³) existe depuis 1997. Ce regroupement est «issu d'une volonté commune des producteurs afin d'améliorer la visibilité et de contrôler la qualité d'un produit qui fait la fierté de notre ville à travers tout le Québec»²⁴. Deux ans environ après la fondation de cette association sans but lucratif, un cahier des charges a été écrit par Marianne Lemieux, agronome et adopté par l'Association. Celui-ci a pour but de «conserver ce savoir-faire acquis au fil des années», de «rendre des comptes au consommateur» et il est aussi un «contrat entre les producteurs».
- 3.24 Au moment de la constitution de l'Association et de l'adoption d'un premier cahier des charges, il existait à Neuville un ensemble de pratiques et de savoir-faire résultant de l'expérience de plusieurs générations de producteurs de maïs sucré. Dans ce contexte, ces savoir-faire, pratiques et méthodes étaient déjà présents, diffusés et adoptés localement. Cependant, ceux-ci n'étaient pas formalisés par écrit et conditionnels à l'usage du logo déposé par l'Association.
- 3.25 Le cahier des charges de 1998-1999 définit un ensemble de pratiques dont les plus importantes sont obligatoires pour être membre de l'Association. Parmi ces exigences obligatoires, on note les exigences de provenance, de récolte, d'entreposage et de transport. Parmi les exigences de 2^e et 3^e rang, soit les exigences conditionnelles et les recommandations, on retrouve des conditions de choix des cultivars, des conditions de fertilisation des sols, de rotation des cultures, des conditions de gestion des mauvaises herbes, de maladies, et des ravageurs. Ces conditions de 2^e et 3^e rang sont de l'ordre des bonnes pratiques, visant à améliorer la régie et à augmenter les rendements tout en ayant une gestion durable des ressources naturelles²⁵. Le cahier des charges ajoute enfin des exigences morales de signature et de respect des exigences du cahier des charges conditionnelles à l'adhésion au regroupement et à l'utilisation de la dénomination. Enfin, le respect de ces exigences est assuré par un contrôle interne des producteurs membres de l'APMSN.
- 3.26 L'application du cahier des charges de 1998 à nos jours est un exemple d'autorégulation locale, et a inspiré la rédaction de la partie décrivant la méthode d'obtention du produit du présent cahier des charges.

²³ Ci-après, l'Association.

²⁴ Cahier des charges APMSN (1998), p. 5.

²⁵ Nous sommes à l'époque de l'adoption des premiers PAF (plan agroenvironnemental de fertilisation).

Surtout, le cahier des charges a réalisé une première normalisation des pratiques de culture, de récolte, de conservation et de transport. L'ensemble de ces exigences peut être qualifié de méthode locale, loyale et constante. En effet, ces exigences ont permis au *maïs sucré de Neuville* de se singulariser parmi les produits courants et cette distinction a été consacrée par un usage collectif de l'indication géographique.

- 3.27 La liste des méthodes locales, loyales et constantes est 1) la localisation de l'ensemble des étapes d'élaboration du produit dans l'aire géographique de Neuville; 2) l'utilisation exclusive de semences de variétés de maïs sucré non génétiquement modifiées; 3) la cueillette manuelle ou le tri manuel réalisé après une récolte mécanisée; 4) la conservation du maïs sucré durant une période maximale de 12h sans refroidissement ou de 48h en chambre froide; 5) les conditions de transport et de commercialisation du *maïs sucré de Neuville*. Toutes ces étapes sont des exigences détaillées dans la section 4 du présent cahier des charges.

Les avantages de la méthode d'élaboration du produit

- 3.28 La méthode locale, loyale et constante du *maïs sucré de Neuville* et son contrôle ont l'avantage de procurer aux consommateurs l'assurance de la qualité du produit fini. Cette méthode permet aux producteurs de réaliser la promotion du produit et la défense de la réputation de l'indication géographique.
- 3.29 La localisation de l'ensemble des étapes d'élaboration du produit dans l'aire géographique de Neuville est l'exigence permettant aux producteurs de *maïs sucré de Neuville* de garantir aux consommateurs l'origine et l'authenticité du produit utilisant l'indication géographique. L'utilisation exclusive de semences de variétés de maïs sucré non génétiquement modifiées est précisée dès 2000 dans le cahier des charges de l'APMSN. Cette exigence vise à rassurer les consommateurs de l'absence de matériel génétiquement modifié dans ce produit destiné à la consommation humaine. L'exigence de la cueillette manuelle, ou le tri manuel réalisé après une récolte mécanisée valorisent les savoir-faire développés et entretenus au sein des entreprises de production. La transmission de ces savoir-faire est directement liée au maintien de la réputation du *maïs sucré de Neuville* auprès des consommateurs. Par exemple, ce savoir-faire reconnu et partagé permet de garantir que les épis de *maïs sucré de Neuville* sont cueillis au meilleur de leur maturité²⁶. La conservation du maïs sucré durant une période maximale de 12h sans refroidissement ou de 48h en chambre froide permet aux producteurs de garantir collectivement la fraîcheur

²⁶ Ce qui correspond à un des éléments à l'origine de la réputation du *maïs sucré de Neuville*.

du produit, et donc des caractéristiques organoleptiques optimales au client. Enfin, la définition des conditions de transport et de commercialisation du *maïs sucré de Neuville* permet de garantir le maintien des caractéristiques qualitatives du *maïs sucré de Neuville* jusqu'au point de vente.

Réputation du *maïs sucré de Neuville*

- 3.30 Comme mentionné précédemment, la réputation du *maïs sucré de Neuville* est apparue au cours des années 1960 à 1980. Elle a par la suite été maintenue et développée, notamment grâce à l'adoption et le contrôle interne d'un cahier des charges qui consacre la méthode locale, loyale et constante. Diverses preuves documentaires peuvent illustrer cette réputation. Des exemples du traitement médiatique du produit sont illustrés en *annexe n 2*, disponibles à la consultation au CARTV. L'étendue géographique de la réputation du produit est régionale (régions de la Capitale-Nationale et Chaudière-Appalaches) et correspond à l'aire de commercialisation actuelle du produit. Néanmoins, le produit est connu dans un rayon géographique beaucoup plus large et peut justifier une notoriété plus étendue que sa seule région de commercialisation.
- 3.31 Les caractéristiques pour lesquelles le produit est reconnu -outre son origine qui est le fruit d'un ancrage historique au territoire- sont principalement le fait que le produit est cueilli à sa maturité optimale, qu'il est frais et qu'il satisfait les attentes des consommateurs d'un maïs très sucré, tendre et juteux après cuisson. Ces caractéristiques constituent la qualité perçue du *maïs sucré de Neuville*²⁷ et correspondent à la description des principales caractéristiques du produit fini²⁸.
- 3.32 L'ancienneté de la réputation peut être attestée grâce à la collecte de témoignages de source orale effectués dans la région de la Capitale-Nationale, notamment la ville de Québec, qui est historiquement le premier bassin de commercialisation du produit désigné par son indication géographique. Les plus anciens témoignages recueillis font état de l'achat de *maïs sucré de Neuville* identifié comme tel par des résidents de Québec depuis les années 1950. Une étude réalisée en 1996, révélait que sur 100 consommateurs interrogés dans 2 épiceries (St- Raymond et Donnaconna) et un site de camping, (St-Ubald) plus de 75 déclaraient connaître le

²⁷ Cette qualité perçue est liée aux caractéristiques intrinsèques du produit.

²⁸ Section 2 du présent cahier des charges.

maïs sucré de Neuville. Le rapport révélait aussi que la réputation du produit s'est bâtie sur sa fraîcheur reconnue et appréciée²⁹.

- 3.33 La contrepartie de cette qualité perçue contribuant à la réputation du produit est le prix supérieur que les consommateurs sont prêts à payer pour se procurer du *maïs sucré de Neuville*. Ce prix à la douzaine est supérieur de 0,5\$ à 1,5\$ au produit courant en provenance de la région Capitale-Nationale.

Cartes illustrant l'aire géographique délimitée du maïs sucré de Neuville : annexe n 3.

²⁹ Gionet et al., 1996. Distribution des produits agro-alimentaires portneuvois. Étude commandée par les trois syndicats de base de l'UPA de Portneuf. Agri-services, CRCA inc.

4. Description de la méthode d'obtention du *maïs sucré de Neuville*

Portée de la certification

- 4.1 Les exigences ci-dessous décrivent les spécificités d'élaboration du produit et définissent la portée de l'appellation dont on demande la reconnaissance.
- 4.2 L'élaboration du *maïs sucré de Neuville* comporte des exigences concernant les étapes de culture, de récolte, de tri de la récolte mécanique, de respect des méthodes de conservation et des conditions de commercialisation du produit.

Étapes d'élaboration situées dans la zone géographique

- 4.3 À l'exception du transport, les étapes d'élaboration du *maïs sucré de Neuville* sont réalisées par des entreprises dont l'adresse est située dans la municipalité de Neuville.³⁰
- 4.4 Les parcelles destinées à la culture du *maïs sucré de Neuville* sont situées dans la municipalité de Neuville. Dans les cas où un producteur de *maïs sucré de Neuville* exploiterait des terres à l'extérieur de la municipalité de Neuville, celui-ci devra s'engager à ne pas produire de maïs sucré en dehors de la zone d'appellation, afin de faciliter le contrôle et la traçabilité du produit.

Culture du *maïs sucré de Neuville*

- 4.5 La culture du *maïs sucré de Neuville* inclut les étapes d'élaboration à partir des semis jusqu'au moment précédant la récolte.
- 4.6 Les semences destinées à l'élaboration du *maïs sucré de Neuville* sont des semences de variétés de maïs sucré non génétiquement modifiées.

Récolte du *maïs sucré de Neuville*

- 4.7 La récolte du *maïs sucré de Neuville* inclut les étapes de la récolte et de la sélection (ou tri) des épis.
- 4.8 Le *maïs sucré de Neuville* peut être cueilli de façon manuelle ou récolté mécaniquement.

³⁰ Tel qu'indiqué au registre des entreprises du Québec.

Cueillette manuelle du maïs sucré de Neuville

- 4.9 La cueillette manuelle consiste à effectuer au moins deux passages réguliers de cueilleurs dans chaque champ afin de cueillir, puis de sélectionner uniquement les épis de maïs parvenus à maturité.
- 4.10 Chaque épi cueilli manuellement est évalué par le cueilleur afin d'être sélectionné pour la vente ou déclaré non conforme.
- 4.11 L'évaluation lors de la cueillette consiste à palper l'extrémité supérieure de l'épi, ou à l'ouvrir délicatement en décollant une ou deux feuilles (spathes) situées à l'extrémité supérieure de l'épi.
- 4.12 Les critères de sélection de chaque épi de *maïs sucré de Neuville* cueilli à la main comprennent :
- De multiples spathe foliacées de couleur verte, non sèches, recouvrant entièrement l'épi ;
 - La présence de soies abondantes ;
 - Un épi rempli de grains de maïs (\geq à 95%) ;
 - Des grains arrondis de couleur claire, allant de blanc à jaune pâle.
- 4.13 Les épis de maïs déclarés non conformes aux exigences de l'étape de sélection manuelle sont laissés au champ puis détruits.

Récolte mécanique du maïs sucré de Neuville

- 4.14 La récolte mécanique consiste à réaliser un passage au champ à l'aide d'une récolteuse mécanisée lorsque la maturité de la majorité des épis est atteinte.

Étape de tri manuel du maïs sucré de Neuville récolté mécaniquement

- 4.15 Chaque épi récolté mécaniquement est évalué lors d'une étape de tri manuelle afin d'être sélectionné pour la vente ou déclaré non conforme.
- 4.16 Les critères de sélection du *maïs sucré de Neuville* lors du tri comprennent :
- De multiples spathe foliacées de couleur verte, non sèches, recouvrant entièrement l'épi ;
La présence de soies abondantes ;
 - Un épi rempli de grains de maïs (\geq à 95%) ;
 - Des grains arrondis de couleur claire, allant de blanc à jaune pâle.

- 4.17 Les épis de maïs récoltés et déclarés non conformes aux exigences de l'étape du tri sont détruits.

Conservation des qualités organoleptiques du maïs sucré de Neuville

- 4.18 Les conditions d'entreposage du *maïs sucré de Neuville* doivent éviter l'exposition directe au soleil.
- 4.19 Le *maïs sucré de Neuville* peut être conservé sans refroidissement un maximum de 12h entre la récolte et la vente.
- 4.20 Le *maïs sucré de Neuville* peut être conservé en chambre froide. Dans ce cas, il doit alors être arrosé d'eau au moment d'être placé en chambre froide, au maximum 3h après la récolte.
- 4.21 Lorsqu'il est humidifié puis refroidi après la récolte, le temps de conservation maximal du *maïs sucré de Neuville* en chambre froide est de 48h.
- 4.22 Les épis de maïs déclarés non conformes aux exigences de l'étape de la conservation sont détruits.

Commercialisation du maïs sucré de Neuville

- 4.23 Les conditions de commercialisation du *maïs sucré de Neuville* en kiosque par les producteurs doivent éviter l'exposition directe au soleil.
- 4.24 Le *maïs sucré de Neuville* peut être commercialisé par un producteur dont le produit est certifié selon le présent cahier des charges, ou par un revendeur.

5. Structure du contrôle externe

Organisme d'accréditation

L'organisme de certification est accrédité par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) selon la norme ISO/CEI 17065 – « Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services ».

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

4.03- 201 boulevard Crémazie Est
Montréal (Québec)
Canada H2M 1L2

Par téléphone : 514.864.8999

Par télécopieur : 514.873.2580

Par courriel : info@cartv.gouv.qc.ca

Organisme de certification

Ecocert Canada

Groupement demandeur

Association des producteurs de maïs sucré de Neuville
1180, rue du Ruisseau
Neuville, Québec
G0A 2R0
Tél : 418-909-0909

Regroupement composé de l'ensemble des producteurs de *maïs sucré de Neuville*.

Association, organisme sans but lucratif.

6. Méthodes d'évaluation des principaux points de contrôle

Le contrôle externe des exigences est réalisé annuellement, selon une méthode d'échantillonnage aléatoire d'une partie des producteurs membres de l'APMSN :

ÉTAPES D'ÉLABORATION		POINTS DE CONTRÔLE	MÉTHODE D'ÉVALUATION
Localisation des entreprises dans l'aire géographique		Adresse située à Neuville	Contrôle documentaire : Registre des entreprises IGP; Adresse de chaque entreprise immatriculée au registraire des entreprises. Contrôle visuel lors de la visite
Culture du maïs sucré de Neuville	Localisation des parcelles de maïs sucré de Neuville	Toutes les parcelles destinées à la production de MSN doivent être entièrement situées à Neuville	Contrôle documentaire : Registre de toutes les parcelles de l'exploitation figurant au plan de contrôle; Estimation du potentiel de récolte par parcelle ou déclaration des quantités récoltées par parcelle; Vérification à l'aide du cadastre. Contrôle visuel à chaque parcelle
	Semences	Variétés de maïs sucré non GM	Contrôle documentaire : Registre des semences déclarées par le producteur; Nom de chaque semence de maïs sucré attestée par le fournisseur et/ou le fabricant; Vérification d'absence de semence GM; Déclaration des superficies ensemencées; Facture(s) d'achat de semences.
Récolte du maïs sucré de Neuville	Cueillette manuelle	Cueillette, sélection et destruction des épis non conforme	Contrôle visuel lors de la visite des exigences de certification 4.9 à 4.13 Déclaration des quantités récoltées
	Récolte mécanique	Récolte mécanique en champs	Contrôle visuel des exigences de certification (4.14) Déclaration des quantités récoltées
		Tri manuel post-récolte	Contrôle visuel des exigences de certification (4.15 à 4.16)
		Destruction des épis non conformes	Contrôle visuel des exigences de certification (4.17)

Conservation des qualités du maïs sucré de Neuville	Éviter l'exposition directe au soleil lors des étapes d'entreposage	Contrôle visuel
	Conservation maximale de 12h sans refroidissement	Contrôle visuel : Registre de récolte Date de cueillette au point de vente
	Conservation maximale de 48h avec refroidissement préalable	Contrôle visuel : Équipements de refroidissement par voie humide (aspersion d'eau et conservation en chambre réfrigérée) Contrôle documentaire : Date de récolte sur la facture de vente à des entreprises tierces Registre de récolte Registre de mise en chambre froide
	Destruction des épis non conformes	Contrôle visuel : Au lieu de conditionnement
Traçabilité et information du consommateur	Identification des produits destinés à la commercialisation en dehors de la municipalité de Neuville	Contrôle documentaire : Des factures attestant la vente à des entreprises tierces (le cas échéant) Registre de ventes Contrôle visuel : De la présence du nom de l'appellation, du logo « IGP » du CARTV ainsi que de la mention « Indication géographique protégée » sur les contenants (sacs et poches)
	Identification des produits sur le point de vente à Neuville	Contrôle visuel : De la présence du nom de l'appellation, du logo « IGP » du CARTV ainsi que de la mention « Indication géographique protégée » sur le lieu de vente; De la présence du nom de l'appellation, du logo « IGP » du CARTV ainsi que de la mention « Indication géographique protégée » sur les contenants de produits destinés à la vente. Contrôle documentaire : Registre de ventes

7. Exigences d'étiquetage

7.1 La communication au point de vente concernant les produits vendus par une entreprise membre de l'APMSN sous l'appellation « maïs sucré de Neuville » doit comprendre :

- a. L'appellation « maïs sucré de Neuville » ou l'une des désignations réservées dans l'avis ministériel « Maïs de Neuville », « Blé d'Inde de Neuville » et facultativement sa traduction en anglais reconnue dans l'avis ministériel « *Neuville Sweet Corn* »;
- b. La mention « Indication géographique protégée »;
- c. Le logo de marque officielle du CARTV « IGP »;
- d. Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV.

7.2 L'étiquetage des produits vendus par une entreprise tierce mandatée par une entreprise membre de l'APMSN pour la commercialisation du produit sous l'appellation « maïs sucré de Neuville » doit comprendre :

- a. L'appellation « maïs sucré de Neuville » ou l'une des désignations réservées dans l'avis ministériel « Maïs de Neuville », « Blé d'Inde de Neuville » et facultativement sa traduction en anglais reconnue dans l'avis ministériel « *Neuville Sweet Corn* »;
- b. La mention « Indication géographique protégée »;
- c. Le logo de marque officielle du CARTV « IGP »;
- d. Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV.

8. Remerciements

Nous remercions le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour son soutien au projet de reconnaissance officielle, dans le cadre du programme d'appui au développement des appellations réservées et des termes valorisants (PADARTV).

Rédigé par Rémy Lambert et Fabien Jouve.

