

Annexe n°1 : Reproductions partielles de documents historiques concernant le *Maïs sucré de Neuville* (documents transmis dans leur intégralité au CARTV).

[ BAIL - 4 novembre 1668 ]

PARDEVANT ROMAIN BECQUET Notaire Royal en la Nouvelle France resident a Quebecq et tesmoins soubzsignés fut present en sa personne Jean François bourdon Escuyer seigneur de dombourg demeurant ordinairement<sup>t</sup> aud. Lieu de dombourg, Lequel de son bon gré et volonté a recogneu et Confessé Avoir baillé et delaissé a tiltre de bail et toute Notice pour Le temps et Espace de deux ans Consecutifs a Commencer des Le Jour et feste de toussaint dernier passé et finir a pareil Jour de toussaint mvl<sup>c</sup> soixante et dix Iceux finis et accomplis et promet pendant Led. temps faire Jouir a Pierre Lafuye Musnier, Jacques<sup>L</sup> fournet et Lucien talon et Charles petit habitans demeurans aud. Lieu de dombourg, a ce presens et acceptans Led. Lafuye et fournet<sup>k</sup> tallon; faisant tant pour Eux que pour Led. petit absent dont Il se font fort et auquel Il promet faire ratiffier ces pntes dans trois Mois dhuy pour tout delais a peine de tous despens dommages & Interests provenus aud. tiltre Pour led. temps de deux ans durant solidairement<sup>t</sup> de l'un seul pour le tout Cest a SCAVOIR Le Manoir terre et Meterie, avec les terres labourables en despendant le tout Ainsy quil se poursuivent et Comportent

Contrat entre Jean Bourdon Dombourg et Mathurin Morissette pour la construction du moulin à vent.

Pardevant Romain Becquet Notaire gardenotte du Roy Notre cire en la nouvelle france Resident a Quebecq Soubsigné & tesmoins cy après nommez furent presents en leurs personnes Jean françois Bourdon es.<sup>er</sup> seigneur de dombourg d'une part & Le sieur Mathurin Morisset bourgeois de la Roshelle de present en ce pais dau.<sup>e</sup> part, lesquels ont faict & arrêté Le marché & accord entr'eux ainsy quil ensuit; c'est a scavoir que le dit S.<sup>r</sup> Morisset promet & s'oblige de faire, parfaire & rendre prest de toutes shoses & la farine en la main un moulin a vent aud. Lieu de dombourg dans le jour & feste de toussaint prochain de la pnte année, en fournissant par led. Sieur de dombourg, Le fer, Moulleage, planches, madriers, clou; & tout au<sup>es</sup> choses qui Luy seront necessaires pour la perfection dud. Moullin; Mesme tout le bois qui Luy sera necessaire pour led. ouvrage, parceq. Led. Sieur Moriset sera tenu & obligé de le carrir & rendre prest & de le mettre en oeuvre; Au moien de quoy & pour leq.<sup>l</sup> ouvrage Led. Sieur de dombourg promet & s'oblige payer aud. S.<sup>r</sup> morisset La somme de Six cents Cinquante Livres t<sup>z</sup> avec La nourriture de luy & de ceux quil aura avec luy pendant tout le temps quils travailleront aud moulin; Laquelle somme de six cents cinquante Livres led Sieur de

## *La culture du maïs (blé d'Inde) au Canada et à Neuville.*

### *Au Canada:*

*Dès les premiers temps du Canada, les aborigènes, pour ne pas nommer les iroquois, cultivaient le maïs et c'est d'ailleurs d'eux que les premiers colons français apprirent que les terres étaient propices à une telle culture. Ainsi, on a la certitude que dès 1534, la culture du blé d'Inde était florissante en Nouvelle-France.*

*Dans un mémoire<sup>1</sup> à la mère patrie en 1712, Gédéon de Catalogne, lieutenant des troupes françaises au Canada, qui a dressé les cartes géographiques de 1708 des gouvernements de Québec, Trois-Rivières et Montréal, fait part au roi de France des bois existant et des cultures qui sont faites au Canada.*

*Gédéon de Catalogne, en parlant du Canada dit:*

*" Le Canada n'est à quelque chose près qu'une forest confuse et mélangée de toutes sortes de bois et plantes entreccignée de montagnes , lacs et rivières, en sorte que ce qui est habité (arbres et cultures existants) ne peut servir que déchantillon à tout ce vaste pays."*

*Il ajoute une description sommaire des essences d'arbre que contenait cette forêt confuse... et une description de certaines cultures dont le tournesol (appelé le soleil), la citrouille, les melons et de blé d'Inde qui font l'objet de semenses autant par les indiens que par les français. Quant à la culture du blé d'Inde, il la décrit ainsi: " Le blé d'Inde est depuis très long-tents parmi les nations Iroquoises. C'est un grain qui fructifi beaucoup, la Semence s'en fait au mois de May et se recueille au mois de septembre, ils servent de rames aux fèves d'aricot que l'on sème parmis, les français*

## *Création du Syndicat Coopératif de Neuville en 1928, ou Fabrique de conserve à Neuville*

Par Rémi Morissette

C'est par une réunion tenue le 9 mai 1928 que fut créé le «Syndicat coopératif de Neuville dans le but clairement décrit d'opérer une entreprise appelée la «Fabrique de conserve de Neuville».

Cette Fabrique de conserve, comme son nom l'indique, avait pour objet la fabrication de légumes en boîte scellée aussi appelé couramment «cannes de conserve».

À cette première réunion, «19 cultivateurs procèdent séance tenante à la formation du dit Syndicat Coopératif de Neuville». Ces cultivateurs signent une déclaration, en double, à cette fin. Il est permis de penser que ces cultivateurs désiraient y vendre leurs légumes par le biais de la mise en cannes ou boîtes de conserve pour la vente au détail.

Un conseil d'administration est formée et monsieur Antonio LaRue est nommé président, monsieur Léon Beaudry vice-président, monsieur Arthur Noreau secrétaire et messieurs Olivier Darveau et Joseph Drolet administrateurs.

Le 21 mai, à une seconde réunion du syndicat, on prend la décision de garantir un montant de 6000\$ pour l'établissement et le bon fonctionnement de la Fabrique de conserve. Ce montant sera divisé en parts égales entre les signataires et au fur et au besoin et les appels de fonds devront être faits par le conseil d'administration. À cette réunion, il fut aussi décidé de faire l'achat du terrain et de la bâtisse qui était la propriété de Joseph Denis et de plus d'acheter une pointe de terre qui est voisine de la propriété, appartenant à Eugène Brousseau. Finalement, les membres du syndicat décident de tenir une assemblée publique le 28 courant dans le but de faire la promotion de la Fabrique de conserve en appuyant sur le recrutement de nouveaux membres. La décision d'acheter le terrain et la bâtisse de monsieur Jos Denis est réalisée au prix de 1000\$ et l'achat d'une parcelle de terrain de monsieur Eugène Brousseau est faite aussi, au prix de 125\$.

avait épousé Jean Masson qui avait pris la relève comme meunier. Ce moulin est aujourd'hui au Village d'antan à Drummondville.

### L'usine de ciment

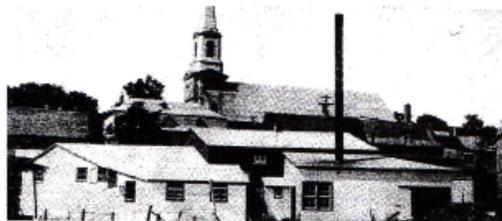
En 1915, la compagnie T. E. Rousseau tenta l'implantation d'une usine de ciment. Cette compagnie avait acheté une bande de terrain sur le deuxième coteau et avait commencé à construire une usine, là où l'on trouve aujourd'hui la rue Marguerite-Bourgeois. Un embranchement de chemin de fer avait même été construit, reliant l'usine à la ligne de chemin de fer Great Northern qui, à l'époque, occupait l'espace où se trouve aujourd'hui la route 138 et le prolongement de la rue Vauquelin. Le Trust Portland Ciment acheta le tout avant la fin des travaux et ferma l'usine.

### L'usine d'overalls

Vers 1926, une petite usine d'overalls fut construite dans la rue Vauquelin. Elle fut en exploitation pendant deux ou trois ans. Plus tard, cette compagnie reprit ses activités à Donnacona et ensuite à Saint-Basile. Elle appartenait à la famille Caron. Après la fermeture, un comité de citoyens acheta la bâtisse et la transforma en salle de spectacles sous le nom de salle Saint-François-de-Sales. Les troupes de théâtre Fred Ratté de Québec et Baril-Dusquesne de Montréal y présentèrent du théâtre d'excellente qualité pendant une dizaine d'années. Aujourd'hui, c'est la Salle des fêtes.

### Conserverie coopérative

Au début des années 1930, un groupe de cultivateurs de Neuville, dont Léon Beaudry, Jos.-Alphonse Côté, Victor Côté, Mastaï Garneau, Arthur Noreau, Michel Angers et Alphonse Matte, décidèrent de fonder une « cannerie » coopérative. Ils achetèrent un entrepôt qui appartenait à Jos Denis, au coin de la rue de l'Église et de la rue Bourdon. Ils



Conserverie, rue de l'église, en 1930

le transformèrent en usine de conserves en y ajoutant une chaufferie. De 1932 à 1940, ils mirent en conserve du blé d'Inde, des fèves et des tomates, sous la marque de commerce « Aviation ». Une photo montre cette usine ; l'emplacement est aujourd'hui occupé par la Quincaillerie de Neuville.



Nous avons aussi trouvé une étiquette d'un de leurs produits. Le fond était vert avec des lettres rouges et jaunes. La bande plus foncée au bas était bleue.

### Menuiserie Gaudias Lapierre



# LE SOLEIL BRILLANT

2 DÉCEMBRE 1997

Volume 1 - Numéro 9

BULLETIN D'INFORMATION MUNICIPALE



**MAIS SUCRÉ**

Félicitations à l'Association  
des producteurs de maïs de Neuville

avait épousé Jean Masson qui avait pris la relève comme meunier. Ce moulin est aujourd'hui au Village d'antan à Drummondville.

### L'usine de ciment

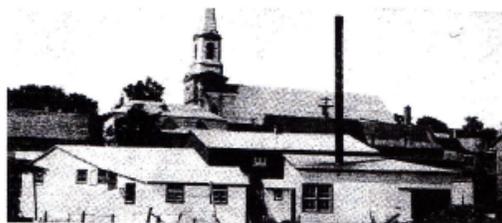
En 1915, la compagnie T. E. Rousseau tenta l'implantation d'une usine de ciment. Cette compagnie avait acheté une bande de terrain sur le deuxième coteau et avait commencé à construire une usine, là où l'on trouve aujourd'hui la rue Marguerite-Bourgeois. Un embranchement de chemin de fer avait même été construit, reliant l'usine à la ligne de chemin de fer Great Northern qui, à l'époque, occupait l'espace où se trouve aujourd'hui la route 138 et le prolongement de la rue Vauquelin. Le Trust Portland Ciment acheta le tout avant la fin des travaux et ferma l'usine.

### L'usine d'overalls

Vers 1926, une petite usine d'overalls fut construite dans la rue Vauquelin. Elle fut en exploitation pendant deux ou trois ans. Plus tard, cette compagnie reprit ses activités à Donnacona et ensuite à Saint-Basile. Elle appartenait à la famille Caron. Après la fermeture, un comité de citoyens acheta la bâtisse et la transforma en salle de spectacles sous le nom de salle Saint-François-de-Sales. Les troupes de théâtre Fred Ratté de Québec et Baril-Dusquesne de Montréal y présentèrent du théâtre d'excellente qualité pendant une dizaine d'années. Aujourd'hui, c'est la Salle des fêtes.

### Conserverie coopérative

Au début des années 1930, un groupe de cultivateurs de Neuville, dont Léon Beaudry, Jos.-Alphonse Côté, Victor Côté, Mastaï Garneau, Arthur Noreau, Michel Angers et Alphonse Matte, décidèrent de fonder une « cannerie » coopérative. Ils achetèrent un entrepôt qui appartenait à Jos Denis, au coin de la rue de l'Église et de la rue Bourdon. Ils



Conserverie, rue de l'église, en 1930

le transformèrent en usine de conserves en y ajoutant une chaufferie. De 1932 à 1940, ils mirent en conserve du blé d'Inde, des fèves et des tomates, sous la marque de commerce « Aviation ». Une photo montre cette usine ; l'emplacement est aujourd'hui occupé par la Quincaillerie de Neuville.

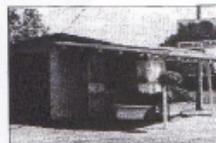
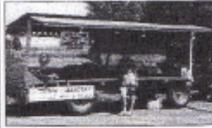


Nous avons aussi trouvé une étiquette d'un de leurs produits. Le fond était vert avec des lettres rouges et jaunes. La bande plus foncée au bas était bleue.

### Menuiserie Gaudias Lapierre



<p><b>MARQUE</b> <b>AVIATION</b> <b>QUALITÉ RÉGULIÈRE</b></p> 	<p>VIDER LE CONTENU DE CETTE BOÎTE DÈS QU'ELLE EST OUVERTE.</p> <p>Syndicat Co-opératif Neuville PORTNEUF CO.</p>	<p><b>AVIATION</b> <b>BRAND</b></p>  <p>EMPTY CONTENTS SOON AS OPENED</p> <p>MINIMUM NET WEIGHT 2 POUNDS</p>
<p><b>BLÉ D'INDE EN ÉPI</b> <b>BANTAM DORÉ</b></p> <p><b>STANDARD</b> <b>QUALITY</b></p> <p>POIDS NET MINIMUM DEUX LIVRES</p>	<p><b>GOLDEN BANTAM</b> <b>CORN ON THE COB</b></p>	<p>MINIMUM NET WEIGHT 2 POUNDS</p>



Les kiosques de produits maraîchers s'égrènent d'une extrémité du village à l'autre le long de la route 138. Ils sont caractéristiques de Neuville. La variété et la qualité des produits, à commencer par le maïs, roi et maître des lieux, témoignent de l'expérience et du labeur des Neuvilleois, ainsi que de la qualité de leurs terres. Déjà, au 17<sup>e</sup> siècle, les Neuvilleois contribuaient à l'alimentation de la jeune ville de Québec.

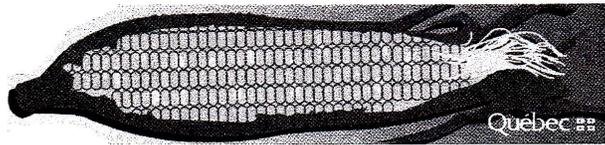
Les citadins qui y viennent aujourd'hui en promenade ont l'occasion d'apprécier la bonne humeur des gens d'ici et de vivre un moment de leur hospitalité.

De tous côtés, les regards glissent sur les plateaux, sur le fleuve et ses battures.

Un doux moment d'été...

*Dombourg – Pointe-aux-Trembles – Neuville*  
*Trois noms, un même village*

*Maïs ou Blé d'Inde ?*



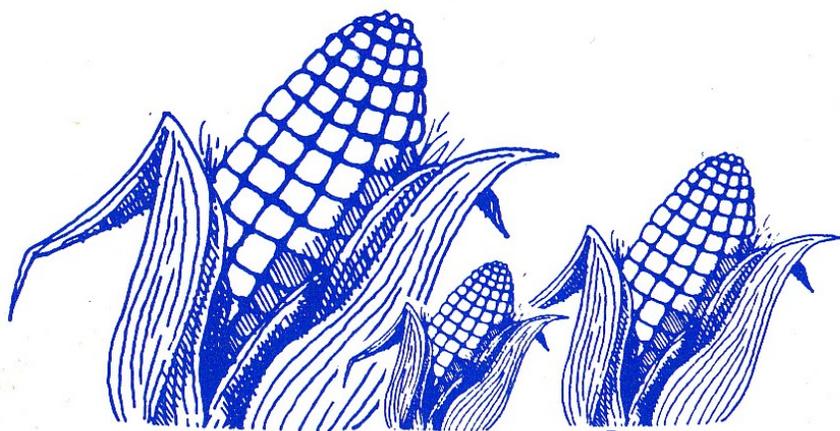
C'est **maïs** et non **Blé d'Inde**. Le nom de «Blé d'Inde» nous vient de Christophe Colomb qui croyait avoir découvert la route des Indes en venant sur notre territoire où il trouve la culture du **maïs** très florissante. Il appelle ce légume «blé» et de plus, se croyant aux Indes, lui donna le nom de «**Blé d'Inde**»

À Neuville, la première fois où nous avons un document qui fait état de la culture du maïs, c'est dans la signature d'un bail de métayage, pour une durée de 2 ans, entre d'une part le Seigneur de Dombourg (Neuville) Jean-François Bourdon et d'autre part Pierre Lafaye meunier. Ce document rédigé par le notaire Romain Becquet en 1668, stipule entre autres que le seigneur devra remettre à Pierre Lafaye 1 minot de **Blé d'Inde** et que le «preneur doit brûler le bois qui est abattu autour du engard et à la bordé de la forest, le lon du lieu ou estoit **Le Blé dinde**..»

Il semble dès lors que le Blé d'Inde et le blé de Neuville ont une qualité particulière très recherchée qui en fait déjà la renommée. Faut-il attribuer cette qualité du blé d'Inde de Neuville à l'habilité des producteurs, à la richesse exceptionnelle du sol ou encore au micro climat créé par un sol réparti sur 3 terrasses et couché sur un épais lit de galets ? Sans doute tous ces facteurs combinés en est la réponse.

La renommée du maïs de Neuville ne se dément pas d'année en année et les producteurs rivalisent d'initiatives et d'ingéniosités pour conserver cette renommée de «Capitale du Blé d'Inde». Le maïs est pour Neuville une industrie florissante tout en étant un véritable produit du terroir. Fécule, semoule, farine, germe, huile, flocons, méthane, autant de façons de transformer le maïs.

***FESTIVAL DU***  
***BLÉ D'INDE***  
***1 9 8 7***



***DU 13 AU 16 AOÛT 1987***  
***NEUVILLE***

### Dimanche - 21 août

- 9:00 Ouverture du site  
10:00 Émission radiophonique  
Sport Dimanche avec CHRC  
Présence de la mascotte des Nordiques  
BADABOUM  
10:00 Épluchette monstre  
Concours du meilleur mangeur  
Blé d'inde gratuit  
13:00 MISS CHEVY, le cheval savant  
14:00 SUPER BINGO - Prix à gagner  
Inscription 3.00\$ comprenant des  
cartes pour tours réguliers  
15:00 MISS CHEVY, le cheval savant  
17:00 Souper libre sur le terrain  
Une heure de blé d'inde gratuit  
19:00 Ballet Jazz et Rock acrobatique  
20:00 Remise des prix pour les meilleurs  
producteurs et les gagnants du Tournoi  
de balle familial

20:30 Spectacle de musiciens et danseurs  
sud-américains avec le groupe  
SON DEL PACIFICO suivi d'une disco  
Entrée gratuite avec macaron

### sur le site

- Tireuse de cartes et chiromancienne
- Atelier de maquillage
- Tour de village en calèche
- Animation et autres surprises

Imprimerie A. GARNEAU Inc.  
Neuville - 876-2475



Bon succès au FESTIVAL

Assurance J. Bernard Hamel Inc.  
Jean-Louis Demers, Arpenteur géomètre  
Bussières, Thibault, Grimard et Julien  
Garage EKO  
Sunraider International  
Garage A. Julien  
Isa Brochu, notaire  
Manoir de Neuville  
Motel Légaré  
Restaurant Neuville Ouest  
Martel T.V. Enr.  
Frenette et Frères Ltée  
Benoît Aubé, pharmacie  
Florianne Dessureault  
Pepsi Cola  
Usital Canada Inc.  
Anti-Pollution Neuville Inc.  
L'Imprévu, coiffure  
Salon Elisabeth  
Siedmans Donnacona



## FESTIVAL DU BLE-D'INDE NEUVILLE 1988



18-19-20-21 août

à

**NEUVILLE**

sur le site de l'hôtel de ville  
230 rue Père Rhéaume

**FESTIVAL**  
**DU BLE-D'INDE NEUVILLE**

**1989**



**11 - 12 - 13 AOÛT 89**

**à**

**NEUVILLE**

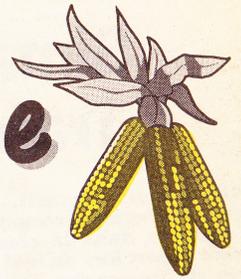
**SALLE DES FÊTES**  
**743, boul. Vauquelin**



ASSOCIATION DES  
PRODUCTEURS DE MAÏS  
SUCRÉ DE NEUVILLE

# Le maïs de Neuville

## Un vrai délice!



**Recette de maïs sucré:**  
Consommer le jour même car ce produit perd rapidement son sucre après la récolte, ou réfrigérer rapidement sans enlever la pelure.  
**Mode de cuisson:** Faire bouillir 10 à 15 minutes.  
**Méthode four micro-ondes:** Conserver la 1ère pelure et faire cuire de 2 à 3 minutes.

**Ferme Orel**  
Odette et Eddy Lavallée  
producteur de maïs  
Kiosque avec auvent vert et jaune  
-Légumes frais du jour  
Réservez pour vos épluchettes  
**876-2207**  
1592, route 138, Neuville

**FERME DUBUC Enr.**  
Producteur de maïs sucré  
Vente en kiosque  
Réservez pour épluchette  
450, rue des Érables (418) 876-3634  
Neuville (418) 876-2318

**Ferme Simard**  
producteur de maïs sucré  
plusieurs variétés  
Location d'équipement pour épluchette  
Maïs frais cueilli chaque jour  
kiosque situé au  
540, route Gravel, Neuville  
à 2 minutes de la 40 au sud  
**876-3537**

**Ferme maraîchère  
Nadeau**  
producteur de maïs  
Plusieurs variétés de maïs  
1er kiosque à l'est  
5, route 138, Neuville  
**876-2322**

**FERME LANGLOIS  
& FILS**  
producteur laitier et maraîcher  
Propriétaires: Fernand et Murielle Langlois  
Location d'équipement  
pour épluchette  
Réservez:  
Tél.: 876-2816 cell.: 657-9603  
1087, Rte 138, Neuville

**Ferme Benoît  
et Denise Gaudreau**  
Spécialité:  
• Blé d'inde de consommation  
• Tomates de serres  
430, rue des Érables, Neuville  
Tél.: (418) 876-3295

### FERME MARJOLAINE ET GUY BELAND



Fraîcheur garantie  
Accueil familial et sympathique  
Passez-nous voir!

Réservez  
pour vos épluchettes

Légumes frais:  
LAITUE, POIREAUX,  
carottes, fèves, oignons, etc.

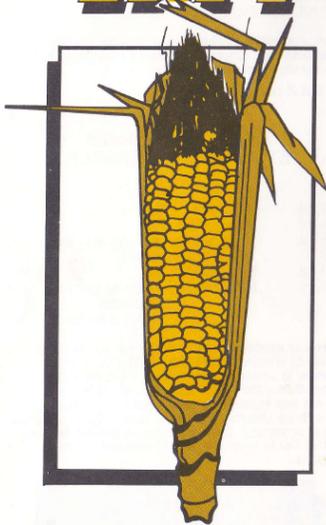
Plusieurs variétés  
de blé d'Inde  
toujours frais du jour

**Rabais de 2\$** sur nos légumes  
sur présentation de ce coupon.

À l'achat de 15\$ minimum. Limite 1 coupon  
par client. Valable jusqu'au 15 sept. 1998

**876-2334**  
1308 route 138,  
Neuville  
Membre École-Max

# BLÉ D'INDE ou MAÏS ?



*Pour tous les goûts...  
de l'entrée au dessert*

Québec 

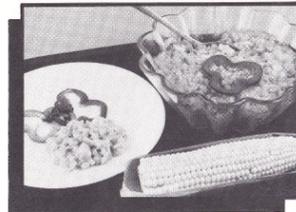
Voilà une question qu'on ne se pose pas à Neuville. On organise le festival du blé d'Inde et on y participe.

Même si quelques doutes subsistent à ce sujet, le blé d'Inde est reconnu comme une plante d'origine américaine. Son appellation populaire lui vient de Christophe Colomb qui, croyant découvrir les Indes, s'est retrouvé en Amérique. Alors, vive le bon blé d'Inde!

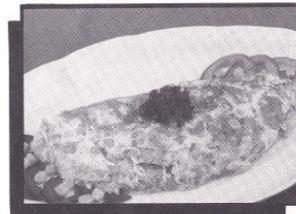
Chez nous, les traditionnelles épluchettes de blé d'Inde prennent l'allure d'une fête. On épluche le blé d'Inde, on le fait cuire, et on le sert brûlant avec du beurre fondu et du sel.

Avec tous ses dérivés, on l'utilise sous forme de semoule, de farine, de féculé, on en fait du maïs soufflé, des huiles, des céréales et même du sirop. Il ne faut pas se surprendre qu'on en fasse aussi de la bière et du whisky.

Les variétés de blé d'Inde sucrées utilisées dans l'alimentation humaine sont bien différentes de celles qui servent à l'alimentation animale.



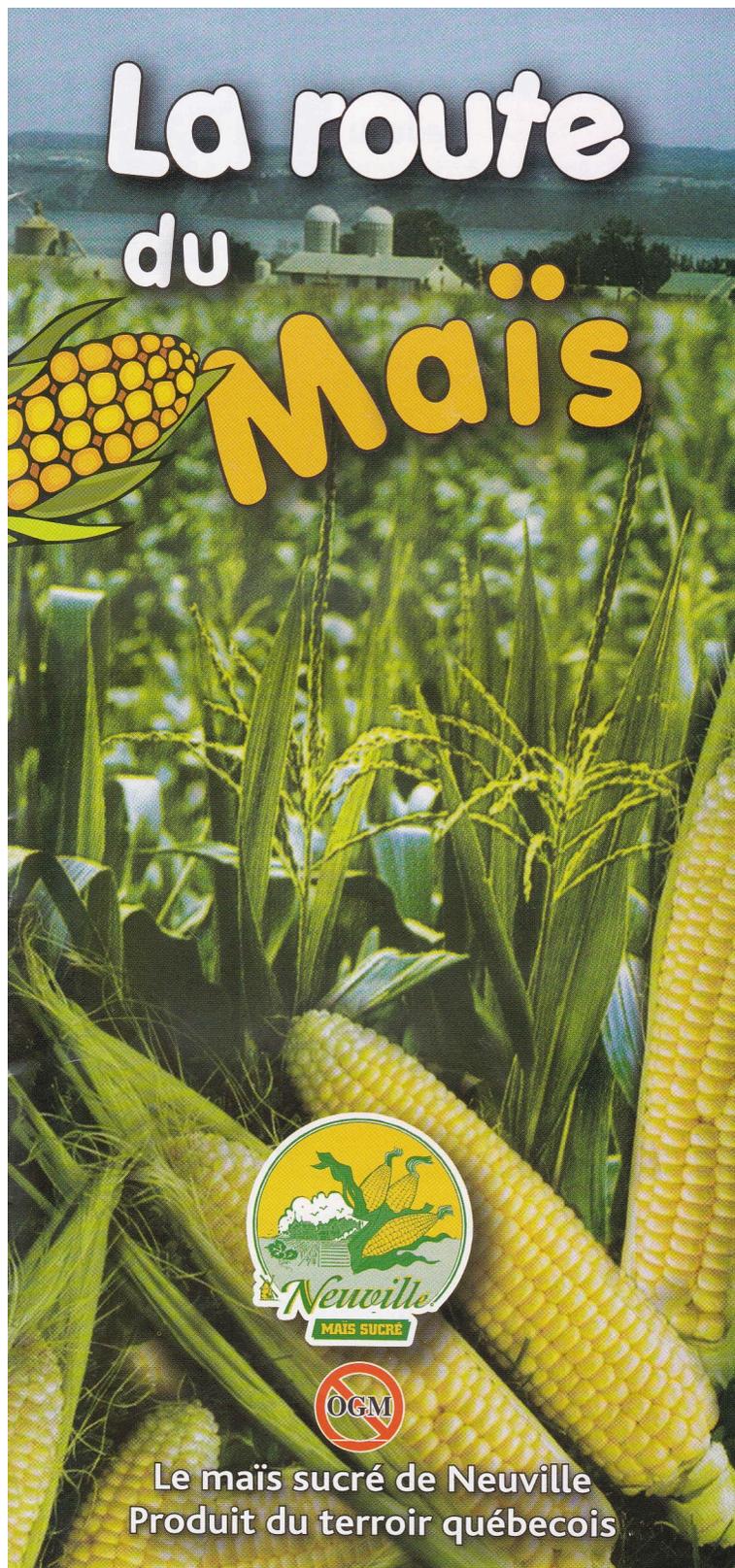
CASSEROLE DE MAÏS ET FROMAGE



OMELETTE AU MAÏS



Gouvernement du Québec  
Ministère de l'Agriculture,  
des Pêcheries et de l'Alimentation



# La route du Maïs



Le maïs sucré de Neuville  
Produit du terroir québécois

Annexe n°2 : Exemples de traitement médiatique concernant le *maïs sucré de Neuville*.

p. ii : Site web *Potagers d'antan*, 2011;

p. iii : *Le courrier de Portneuf*, 2010;

p. iv : *Le Soleil*, 2010;

p. v : *Journal de Montréal*, 2011;

p. vi : *Le Soleil*, 2013.



« Les serres des plaines d'Abraham

Le pois Bouchard »

## Le maïs de Neuville

17 mars 2011 par Michel

Neuville, une petite municipalité du Québec d'un peu plus 3700 habitants possède une caractéristique bien spéciale... son maïs.

De fait, il a si bonne réputation et se cultive depuis si longtemps qu'une association de 20 producteurs s'est créée en 1997 pour protéger la renommée de ce produit du terroir.



Denis Gaudreau, de la ferme Degau avec le maïs de Neuville (image tirée du journal "Le Soleil" 27 juillet 2010)

On explique ses qualités à 3 facteurs importants:

- La richesse particulière du sol, propice aux cultures maraîchères.
- Un microclimat (terres en pente vers le fleuve, contenu de la terre en pierres qui emmagasinent la chaleur du soleil), permettant des mises en culture au moins une semaine avant la moyenne des fermes de la région.
- Un savoir-faire et une expérience des générations successives de producteurs, et ce depuis 1668 ...

Le maïs de Neuville n'est pas une variété en soi car près de 20 cultivars différents y sont cultivés. C'est un peu comme une marque d'appellation contrôlée, une preuve de la qualité d'un produit. C'est une belle preuve qu'une petite région peut rayonner et tirer son épingle du jeu en exploitant un légume intégré à son environnement au point où il est devenu une carte de visite pour les touristes et une source économique viable.



## INFORMATIONS

Actualités  
Culturel  
Sports  
Événements  
Galerie photos

## RÉPERTOIRE

Agriculture - foresterie  
Automobile - Véhicules récréatifs  
Commerce de détail  
Commercial - Industriel  
Habitation - Rénovation  
Mise en forme  
Restaurants et bars  
Santé - Esthétique  
Service - Éducation  
Tourisme - Loisirs

## SECTIONS SPÉCIALES

Annonces classées  
Cahiers spéciaux  
Carrières et professions  
Nécrologie  
Chroniques  
Concours

## EN VRAC

Cinéma  
État des routes  
Horoscope  
Loteries  
Sudoku



LA COOPÉRATIVE DU  
COURRIER DE  
PORTNEUF, pour en  
savoir plus sur nous

## ACTUALITÉS

8 août 2010 à 13h31  
**Excellent été pour le blé d'Inde à Neuville**



Agrandir

La récolte de blé d'Inde s'est amorcée plus tôt cette saison.

Photo: Steeve Alain



Par **Steeve Alain**

Les producteurs de maïs de Neuville sont radieux ces temps-ci, alors que la récolte a été entreprise une dizaine de jours plus tôt qu'à l'habitude.

Après deux saisons difficiles causées par une Dame Nature peu collaborative, les producteurs ont bénéficié cette année de toutes les conditions nécessaires favorisant le blé d'Inde.

Selon Marius Bédard, membre de l'Association des producteurs de maïs de Neuville, la chaleur, le soleil et la pluie en quantité suffisante ont favorisé la pousse de la plante tropicale.

Résultat, M. Bédard a entamé la récolte de blé d'Inde dans ses champs une dizaine de jours plus tôt cette saison que la moyenne des années passées.

La quantité et la qualité seront au rendez-vous aussi. «Le blé d'Inde est beau et en raison de la grande quantité de soleil, il est très sucré», précise le membre de l'Association qui compte une douzaine de producteurs et quelque 300 acres de champs de maïs à Neuville.

Cependant, le début hâtif de la récolte ne veut pas dire nécessairement que la saison du blé d'Inde sera plus longue, indique le producteur maraîcher. La saison se conclut habituellement au mois d'octobre. Un climat similaire à celui connu depuis le début de l'été lors des prochaines semaines favoriserait un prolongement de la saison.

Par ailleurs, M. Bédard croit que les prix du blé d'Inde sur le marché devraient demeurer sensiblement les mêmes que lors des années passées.

Le blé d'Inde de Neuville produit par l'Association des producteurs de maïs de l'endroit est identifié par un logo et un sac spécifiques facilement identifiables.

Le regroupement a pour but de protéger la qualité du maïs de Neuville par des normes de production, d'entreposage et de mise en marché particulières.

**(Neuville) Le maïs de Neuville devrait non seulement être abondant dans les étals des marchés de la grande région de Québec tout au long de la belle saison, mais l'épi couleur soleil promet aussi d'être plus gros et plus sucré cette année.**

Depuis trois semaines déjà, les cueilleurs sont à l'oeuvre dans les champs de la capitale du maïs. La récolte du blé d'Inde, qui commence habituellement vers la mi-juillet, s'est amorcée avec une bonne dizaine de jours d'avance. Si ce n'avait été du gel au début du mois de mai, les premiers épis auraient pu être offerts aux

consommateurs dès la fin de juin.

Même s'il est encore tôt pour parler d'une année exceptionnelle - la récolte s'étend jusqu'au milieu d'octobre -, Denis Gaudreau, de la ferme Degau, admet que les producteurs profitent jusqu'ici de conditions climatiques favorables.

«Le soleil et la chaleur, très présents cet été, donnent actuellement un peu plus d'épis qu'à l'habitude, mais ceux-ci sont surtout plus gros et plus sucrés qu'en temps normal», annonce celui qui fait pousser la précieuse graminée sur ses terres depuis plus de 25 ans. «Pour la suite, tout va dépendre de la température à venir...»

### **Conséquence sur les prix**

La quasi-absence de perte - si la tendance se maintient - devrait également se refléter sur le prix demandé par les exploitants agricoles. Lundi, la douzaine d'épis se vendait 7,50 \$ et pourrait descendre sous la barre des 6 \$ d'ici la fin de la saison.

Destiné au marché du frais, le maïs de Neuville - offert à la ferme, mais aussi un peu partout dans la région - est cueilli tout au long de la journée et sa récolte suit la demande, «pour s'assurer que le produit que le client achète est toujours à son meilleur», tient à souligner M. Gaudreau, qui indique au passage qu'à partir du moment où il est «cassé», le blé d'Inde peut perdre jusqu'à 25 % de son sucre chaque jour.

La qualité du maïs de Neuville tient par ailleurs à la composition particulière du sol de la localité, à un microclimat créé par la configuration des terres agricoles qui sont à l'abri du vent et qui emmagasinent, grâce à leur contenu en pierres, la chaleur du soleil, de même qu'au savoir-faire des producteurs, qui cultivent le blé d'Inde en ces lieux depuis 1668.

### **Une renommée à protéger**

En 1997, bon nombre de producteurs se sont regroupés et ont décidé de former l'Association des producteurs de maïs de Neuville. Leur objectif : protéger la renommée du produit qu'ils cultivent et en faire la promotion. En plus de s'être dotés d'un logo distinctif, les 11 membres actuels ont dû s'engager à respecter un cahier des charges très strict. D'ici la fin de l'année, l'Association prévoit lancer un tout nouveau site Internet pour mieux se faire connaître auprès du public.

# La Route du maïs de Neuville

Lise Giguère – Collaboration spéciale - Journal de Montréal

 Recommander

10

 Tweet

3

 +1

0



Chez Médé est le seul kiosque à demeurer ouvert jusqu'en décembre.

soit jugée, par la sagesse populaire (et la rumeur), comme le meilleur de la province!

Foi de Québécoise, si vous n'avez jamais croqué à pleines dents dans un maïs de Neuville tout frais cueilli, vous avez manqué quelque chose! Offrez-vous donc une balade sur le Chemin du Roy et profitez-en pour vous rendre dans la «Capitale du maïs sucré»!

Membre du réseau des Plus beaux villages du Québec, Neuville est aussi l'un des plus anciens lieux de peuplement au pays. Cette municipalité de Portneuf séduit par sa proximité au fleuve, son cachet de banlieue cossue, ses bâtiments classés du 18<sup>e</sup> siècle, son mode de vie agricole et, bien entendu, son maïs au goût unique.

Ce serait la composition particulière de son sol couché sur un épais lit de galets qui, à marée basse, réchauffent l'air de la baie de Neuville et créent un microclimat, la configuration de ses terres agricoles et le savoirfaire des producteurs qui la cultivent, de génération en génération, qui expliqueraient que cette céréale indigène

## CUEILLI AVEC SOIN

En 1997, plusieurs producteurs de Neuville ont formé l'Association des producteurs de maïs sucré de Neuville dans le but de promouvoir la qualité de leurs maïs. En plus de s'être dotés d'un logo distinctif, les membres ont dû s'engager à respecter un cahier des charges très strict.

Depuis 2000, les membres de cette même association doivent, de plus, utiliser des semences qui ne contiennent aucune trace d'OGM et cueillir leur maïs à la main. «Le fait de récolter le maïs à la main permet de passer plusieurs fois dans le même champ et de cueillir seulement les épis dont les grains sont bien formés et encore tendres.» Fernand Langlois, qui s'occupe avec son fils Carol du Kiosque Chez Médé, sans aucun doute le plus beau et le plus gros du circuit, ajoute: «Le maïs coupé sèche beaucoup plus vite que le maïs cassé à la main.»

Pour être bien certain de goûter le véritable maïs de Neuville, prenez la Route du maïs qui, au départ de Montréal, commence au Caveau à légumes. Dans ce kiosque, demandez le dépliant. Comme ce dernier n'est malheureusement pas très à jour puisque, sur les 14 arrêts proposés, il n'en reste plus que 8, vous y trouverez tout de même une carte, quelques adresses, la photo de différents kiosques, et, surtout, de précieux conseils.

## LA ROUTE DU MAÏS

- Neuville
- Durée du trajet à partir de Montréal: 3h30
- POUR S'Y RENDRE: A-138 Est et suivre en suivant les panneaux bleus arborant la couronne de France et indiquant le Chemin du Roy. La Route du Maïs commence à Neuville, le premier kiosque étant le Caveau à légumes.

**JOHANNE MARTIN**

Collaboration spéciale

Le Soleil

**(Neuville) Maïs sucré et produits du terroir seront encore une fois au coeur des festivités qui animeront la capitale du blé d'Inde cet été. Misant sur les valeurs sûres qui ont fait du rendez-vous des amateurs de bonne chère un franc succès l'an dernier, Neuville accueillera, du 23 au 25 août, ses deuxièmes Fêtes gourmandes.**

Si l'objectif des Fêtes demeure toujours d'offrir une vitrine au réputé maïs sucré tout en concédant une large place aux fromages, aux charcuteries, aux alcools, aux fruits, aux légumes et aux viandes des producteurs de la région, quelques nouveautés viendront cette année s'ajouter au menu de l'événement.

«Les Fêtes gourmandes innovent avec une première destination saveur du terroir. Tout au long de la fin de semaine, le Domaine des 3 Moulins, seul vignoble à Neuville, recevra le public pour des visites guidées. Sur place, trois exposants proposeront aussi leurs produits», dévoile le directeur, Stéphane Rhéaume.

Tout comme en 2012, l'essentiel des festivités se déroulera toutefois à proximité de l'hôtel de ville, dans un espace presque entièrement réaménagé. L'allée du terroir quitte la rue du Père-Rhéaume pour se déplacer un peu plus à l'ouest. Au nombre de 42, les producteurs et les transformateurs occuperont un chapiteau qui aura plus que doublé et qui jouxtera une halte détente.

Le banquet champêtre du dimanche verra également sa formule quelque peu modifiée, avec l'agrandissement de la section V.I.P. utilisée par les chefs. «Pour suivre la tendance en cuisine, deux tables V.I.P. seront installées en coulisse, en plus des huit autres tables V.I.P. que l'on retrouvera sous le chapiteau», précise le directeur des Fêtes gourmandes.

### Spectacles

On note en outre au programme, sans grand changement, le retour du 5 à 7 du terroir, du 5 à 7 du maïs, du tournoi de volleyball de plage, des olympiades du maïs et des kiosques d'artisans, en plus du volet spectacles.

«Deux groupes internationaux, Final State et The Spleen, ouvriront le festival vendredi soir. Le samedi soir, les visiteurs auront droit à une prestation des Vikings avec, entre autres, Marjo. L'événement se terminera avec un spectacle de la relève le dimanche après-midi», reprend M. Rhéaume.

L'entrée est gratuite, mais pour déguster les produits, il est nécessaire de se procurer des coupons.

Pour plus d'info : [www.fetesgourmandesneuville.com](http://www.fetesgourmandesneuville.com)

ma.PRESSE



Ajouter

### PARTAGE

Recommander 14

Tweeter 1

g+ 0



### À LIRE AUSSI

[Éclectique trentième à l'International de montgolfières](#)

[Stéphane Parent: vivre l'histoire de Québec](#)

[Coeur de pirate, heureuse, prend un lent virage](#)

[Entre poutine et musique](#)

[Festibière: trinquer à l'allemande](#)

### SUR LE MÊME

#### THÈME

[Marjo | Festivals et carnavales](#)