



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour diffusion immédiate

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants vous annonce que la saison du Maïs sucré de Neuville est prometteuse !

Montréal, le 10 août 2023 – Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants est ravi d'annoncer que la tant attendue saison du Maïs sucré de Neuville est désormais lancée.

Bien que la vaste majorité des cultures maraîchères au Québec subissent les aléas de Dame Nature, le climat tropical que nous connaissons actuellement est toutefois favorable pour le Maïs de Neuville. En effet, ce dernier adore la chaleur, déteste manquer d'eau et n'est pas susceptible aux maladies fongiques. Les sols de la région étant bien drainés, l'excès d'eau s'écoule plus facilement permettant ainsi d'éviter un surplus qui serait nuisible aux productions. Un début de récolte positif permet d'envisager une saison prometteuse pour les amateurs de ce légume dont petits et grands raffolent.

Le Maïs sucré de Neuville incarne le goût exquis de l'été et représente un véritable symbole de qualité et d'authenticité, étant certifié par l'indication géographique protégée (IGP) qui le caractérise. Cette culture se doit de répondre à un savoir-faire unique garantissant sa qualité. Cultivées uniquement dans l'aire géographique de Neuville, les semences destinées à l'élaboration du Maïs sucré de Neuville sont de variétés non génétiquement modifiées. Seuls les épis de maïs parvenus à maturité sont sélectionnés. Par la suite, le Maïs sucré de Neuville ne peut être conservé que 12 heures sans refroidissement et au plus 48 heures lorsqu'il est entreposé dans une chambre froide.

Nous invitons chaleureusement les amateurs de maïs sucré et les gastronomes à se rendre dans les marchés locaux et chez [les producteurs détenant l'appellation IGP Maïs sucré de Neuville](#) pour découvrir ce délicieux épi aux teintes allant d'un jaune étincelant à l'ivoire.

En célébrant la saison du Maïs sucré de Neuville, nous reconnaissons le travail rigoureux des producteurs et leur contribution essentielle au maintien de l'identité culinaire québécoise. Nous espérons que cette saison sera couronnée de succès et que les consommateurs apprécieront pleinement le goût riche de cet épi qui se distingue.

Pour plus d'informations sur le Maïs sucré de Neuville, nous vous invitons à visiter notre [site Web](#) et [celui des producteurs engagés dans l'appellation](#).

À propos du Conseil des appellations réservées et des termes valorisants

Le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) a été créé en 2006 par le gouvernement du Québec pour mettre en valeur et assurer l'authenticité de produits bioalimentaires distinctifs d'ici au bénéfice des collectivités. La famille des appellations réservées et des termes valorisants rassemble l'appellation *biologique*, l'IGP Agneau de Charlevoix, l'IGP Vin du Québec, l'IGP Vin de glace du Québec, l'IGP Cidre de glace du Québec, l'IGP Maïs sucré de Neuville, l'appellation de spécificité Fromage de vache de race Canadienne et le terme valorisant Fromage fermier.



-30-

Source :

Tina Girard | Responsable des communications et des relations publiques,
Conseil des appellations réservées et des termes valorisants

514 864-8999, poste 211 | tina.girard@cartv.gouv.qc.ca