



CONSEIL DES APPELLATIONS

RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

L'Indication géographique protégée (IGP) Maïs sucré de Neuville

Une appellation réservée, un savoir-faire reconnu, un
produit d'exception

Montréal, le 30 juillet 2025 – La saison du **Maïs sucré de Neuville** est à nos portes, et avec elle, l'occasion de mettre en avant ce produit unique de notre terroir. Croquant, sucré et gorgé de soleil, ce maïs au goût exquis est bien plus qu'un simple légume parmi tant d'autres; il a un statut bien particulier puisqu'il s'agit d'une appellation réservée reconnue par l'État québécois.



Concrètement, qu'est-ce que cela signifie ?

Cela veut dire que la désignation IGP *Maïs sucré de Neuville* est protégée par la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants. De plus, les désignations Maïs de Neuville, Blé d'Inde de Neuville ou encore « Neuville Sweet Corn » le sont également. Elles peuvent être utilisées uniquement par les producteurs qui cultivent ce maïs à l'intérieur de la zone de la municipalité de Neuville et dont le maïs est certifié par un certificateur indépendant accrédité par le CARTV. Pour cette appellation réservée, il s'agit d'Ecocert Canada.

Un producteur de l'IGP Maïs sucré de Neuville doit respecter des méthodes précises de production et de conservation selon un cahier de charge rigoureux pour que son maïs soit certifié. Ainsi, sa certification est un sceau de qualité, de traçabilité et d'authenticité de son produit.

Pourquoi est-ce important ?

Dans un monde où les origines se brouillent et où les logos et les marques en tout genre se multiplient, une appellation réservée permet de préserver l'identité et la réputation d'un produit. Un système de surveillance administré par le CARTV et régi par la Loi est en place pour éviter l'usurpation de la désignation et en assurer la protection au nom des producteurs détenant des produits d'appellation. En réalité, lorsque le consommateur achète du Maïs sucré de Neuville d'indication géographique protégée, il sait exactement ce qu'il met dans son assiette, où il a été cultivé et que ce dernier a été produit selon un savoir-faire particulier transmis de génération en génération.

Cette appellation réservée sert ainsi à protéger le consommateur en lui assurant que le produit qu'il achète provient bel et bien de Neuville et que l'épi qu'il se mettra sous la dent ou entre les dents 😊 répond à des critères de qualité bien définis. C'est aussi une valorisation du travail des producteurs locaux qui, par leur expertise, permettent à ce maïs de se distinguer et à créer de la valeur pour l'ensemble de l'industrie bioalimentaire québécoise.

Pour les médias et les commerçants : vigilance et fierté

Nous invitons les médias, les commerçants et les restaurateurs à **utiliser correctement l'appellation IGP Maïs sucré de Neuville** dans leurs communications. L'appellation est **réservée exclusivement** aux producteurs dont le produit est certifié. Toute autre utilisation pourrait porter à confusion et porter atteinte à la valeur de cette reconnaissance officielle.

En revanche, informer le public au sujet de cette indication géographique protégée, c'est participer à la valorisation d'un fleuron de notre agriculture. C'est aussi offrir à vos lecteurs, auditeurs et clients une belle histoire de fierté régionale, d'engagement et de tradition. Ainsi, vous contribuez non seulement à **valoriser un produit local d'exception**, mais aussi à préserver et promouvoir un élément de notre **patrimoine agroalimentaire et de notre identité culinaire québécoise**, il y a de quoi en être fier!



Liste des sept producteurs détenant la certification :

- Ferme Béland et Filles
- Ferme Benoît et Denise Gaudreau
(Les Saveurs d'Alice)
- Ferme Degau
- Ferme Dubuc
- Ferme Jean-Paul Côté et Fils
- Ferme Langlois et fils (Chez Médé),
ÉCONOMUSÉE® du maraîcher : maïs
sucré de Neuville, membre du réseau
Artisans à l'œuvre.
- Les Serres A. Giguère 90



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



À propos du CARTV

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'IGP Acerum du Québec, l'appellation de spécificité Fromage de vache de race Canadienne et le terme valorisant Fromage fermier.



– 30 –

Source pour le CARTV

Tina Girard
Responsable des communications
et des relations publiques

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants
à Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec - Suite 1040
3535, rue St-Denis
Montréal (Québec) H2X 3P1 – Canada

514 864-8999

communications@cartv.gouv.qc.ca