

DOCUMENT UNIQUE

« Coco de Paimpol »

N° CE: FR- 1999

AOP (X) IGP ()

1. DENOMINATION(S)

« Coco de Paimpol »

2. ETAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1 Type de produit

Classe 1.6 Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2 Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Coco de Paimpol » désigne un haricot à grain, nain, appartenant à l'espèce *Phaseolus vulgaris* L.

Le « Coco de Paimpol » est caractérisé par les éléments suivants :

- haricot demi-sec, commercialisé en produit frais, à écosser présenté dans sa gousse dont le taux de matière sèche des grains au conditionnement est compris entre 40 et 60% ;
- gousses de coloration jaune pâle, éventuellement avec marbrures violettes qui contiennent au minimum 3 grains ;
- grain unicolore blanc à ivoire, de forme ovoïde, faiblement à moyennement veiné, à l'épiderme de très faible épaisseur.

La cuisson du « Coco de Paimpol » est rapide et donne un produit tendre, fondant, sucré et non farineux, au goût caractéristique avec des notes florales et de fruits secs.

3.3 Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

3.4 Etapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les haricots sont semés, récoltés et triés dans l'aire géographique.

3.5 Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement du « Coco de Paimpol » est réalisé dans l'aire géographique.

Au stade demi-sec, les gousses sont très fragiles : c'est pourquoi, après avoir été récolté manuellement pour éviter les altérations liées aux chocs et frottements, le « Coco de Paimpol » est conditionné en contenants à la capacité limitée et stocké dans des conditions de température qui permettent d'éviter l'échauffement du produit.

L'expédition et la commercialisation du « Coco de Paimpol » s'effectuent dans des emballages d'une capacité maximale de 10 kilogrammes. Afin de prendre en compte la dessiccation qui entraîne une perte de la masse nette de « Coco de Paimpol », les contenants peuvent contenir lors du conditionnement jusqu'à 10% de plus que le contenu nominal indiqué.

3.6 Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage des haricots bénéficiant de la dénomination « Coco de Paimpol » comporte :

- le nom « Coco de Paimpol » inscrit en caractères apparents, lisibles et indélébiles, dont les dimensions, aussi bien en largeur qu'en hauteur, sont supérieures à celles des caractères de toute autre mention figurant sur l'étiquetage ;
- le symbole de l'Union Européenne dans le même champ visuel que le nom de l'appellation, accompagné ou non de la mention « appellation d'origine protégée » ;
- l'identification de la station de conditionnement, du producteur et la date de conditionnement.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les haricots sont produits et conditionnés à l'intérieur de l'aire géographique qui s'étend sur 85 communes situées au nord du département des Côtes d'Armor :

Bégard, Berhet, , Bréhid, Camlez, Caouënnec-Lanvézéac, Cavan, Coatascom, Coatrèven, Etables-sur-Mer, Le Faouët, Gommenec'h, Goudelin, Hengoat, Îles-de-Bréhat Kerbors, Kerfot, Kermaria-Sulard, Kermoroc'h, Landebaëron, Langoat, Lanleff, Lanloup, Lanmérin, Lanmodez, Lannebert, Lannion, Lanvollon, Lézardrieux, Louannec, Mantallot, Minihi-Tréguier, Paimpol, Penvénan, Perros-Guirec, Pléguien, Pléhédel, Pleubian, Pleudaniel, Pleumeur-Bodou, Pleumeur-Gautier, Ploëzal, Ploubazlanec, Ploubezre, Plouëc-du-Trieux, Plouézec, Plougrescant, Plouguiel, Plouha, Ploulec'h, Ploumilliau, Plourhan, Plourivo, Pludual, Pluzunet, Pommerit-Jaudy, Pommerit-le-Vicomte, Pontrieux, Pouldouran, Prat, Quemper-Guézennec, Quemperven, La Roche-Derrien, Rospez, Runan, Saint-Clet, Saint-Gilles-les-Bois, Saint-Laurent, Saint-Quay-Perros, Saint-

Quay-Portrieux, Squiffiec, Tonquédec, Trébeurden, Trédarzec, Trédrez-Locquémeau, Trégastel, Trégonneau, Tréguier, Trélévern, Tréméven, Tréveneuc, Trévère, Trévou-Tréguignec, Trézény, Troguéry, Yvias.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificités de l'aire

Facteurs naturels contribuant au lien

Du fait de sa situation au sein d'une large péninsule encadrée par la baie de Lannion à l'ouest et la baie de Saint-Brieuc à l'est, l'aire géographique constitue la partie la plus septentrionale de Bretagne mais profite de la dérive Nord Atlantique (Gulf Stream). De ce fait, la région de Paimpol ne connaît que très rarement des gelées printanières : parfois au mois de mars mais jamais au-delà et bénéficie d'une grande douceur des normales de températures, avec de très rares incursions au delà de 30°C.

Cette région formant un plateau dont l'altitude oscille entre 60 et 90 mètres d'altitude, profite d'un régime de précipitations qui, en conditions normales, sont très bien réparties toute l'année. Au printemps et en été, les vents dominants provenant du nord-est propagent l'influence maritime jusque dans l'intérieur des terres. Les premiers monts du Goëlo au sud de l'aire géographique forment un abri contre les épisodes orageux qui, poussés par les vents de secteur sud, pourraient engendrer des dégâts sur les cultures.

L'aire de production du « Coco de Paimpol » se distingue aussi par ses caractéristiques pédologiques : un socle cristallin ancien, formé principalement des granites du Massif Armoricaïn et recouvert de limons éoliens provenant du fond de la Manche. Ces sols, dont la texture est dominée par des limons parfois mêlés aux sables et argiles nés de l'altération du socle primaire, sont à l'origine de sols meubles et faciles à travailler, profonds et fertiles, dotés à la fois d'une bonne capacité de ressuyage au printemps et d'une réserve en eau élevée.

Facteurs humains contribuant au lien

Les opérateurs impliqués dans la production du « Coco de Paimpol » bénéficient de l'expérience accumulée par les générations de producteurs depuis l'introduction dans la région de ce haricot originaire d'Argentine, à la fin des années 1920. Nombreux sont les producteurs de haricots qui produisent leurs propres semences pour les besoins de leur exploitation. Le savoir-faire des producteurs s'exprime aussi dans les raisonnements mis en œuvre pour les semis. Pour chacune de leurs unités culturelles, les agriculteurs choisissent la variété et la date d'ensemencement en fonction des caractéristiques topo-pédologiques du milieu, des précédents culturels, des engrais et amendements apportés et de la météorologie du moment. L'étalement possible de la mise en place des cultures permet de répartir la récolte sur une période la plus large possible, ce qui facilite l'organisation du travail pour cette étape cruciale. La récolte est réalisée au stade demi-sec sous la responsabilité du producteur par des « plumeurs » qui sélectionnent les gousses mûres qu'ils déposent au fur et à mesure dans des bacs adaptés. Compte tenu de la fragilité des gousses après récolte, il est nécessaire d'avoir recours à des conditionnements et à des modalités de stockage adaptés.

De plus, l'appellation d'origine est l'héritière d'un savoir-faire maraîcher plus ancien que cette production, lié aux conditions du milieu naturel idéales pour tous les légumes de plein

champ. Cette spécialisation historique de la région, la concentration dans l'aire géographique des compétences et des infrastructures techniques ou commerciales indispensables à la filière, sont les atouts qui ont permis l'essor de cette culture délicate.

5.2. Spécificités du produit

Le « Coco de Paimpol » est récolté avant totale maturité, lorsque les grains non encore totalement durcis, riches en glucides, contiennent encore beaucoup d'eau, contrairement à un haricot sec. Le « Coco de Paimpol » est donc commercialisé comme un légume frais, sous la forme de gousses destinées à être écosées manuellement. Il ne nécessite donc pas de trempage et cuit rapidement. La forme presque ronde des grains les distingue de la plupart des autres haricots blancs d'aspect plus allongé ou réniforme. Ils sont revêtus d'un tégument de faible épaisseur parfaitement adhérent à l'albumen. De ce fait, le « Coco de Paimpol » est doté d'une bonne tenue à la cuisson tout en offrant une texture tendre et fondante en bouche. En bouche, il présente généralement un caractère peu farineux ainsi qu'une saveur sucrée. Au nez, il offre souvent une expression marquée par des arômes de châtaigne et de noisette.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le « Coco de Paimpol » est très sensible tout au long de son cycle cultural aux conditions de milieu. De ce fait, son lien au terroir repose sur les interactions entre un environnement naturel très favorable et des savoir-faire, hérités de plusieurs générations (sélection des variétés, préparation optimale des sols, choix judicieux des périodes de semis, récolte manuelle au bon stade).

Plusieurs générations de producteurs ont amélioré puis maintenu un ensemble de cultivars qui répondent à un type variétal homogène et bien défini, parfaitement adapté aux conditions du milieu. Les qualités agronomiques de ces haricots, mais aussi culinaires et organoleptiques, découlent en grande partie des caractéristiques de ce matériel végétal.

La germination du « Coco de Paimpol » bénéficie des sols meubles et peu caillouteux qui ne font pas obstacle à la levée des plants et favorisent le développement des racines. La porosité des limons favorise le réchauffement précoce du sol au printemps et le drainage naturel qui évite l'asphyxie racinaire lors de la mise en place des semis. De plus, la douceur exceptionnelle du climat dans cette région permet, malgré les exigences de température de cette plante (le feuillage gèle dès -1°C et son zéro de végétation est proche de 10°C), la mise en place des cultures dès la mi-mars.

Une fois la culture installée, comme son système racinaire peu vigoureux ne colonise principalement que les trente premiers centimètres du sol, le « Coco de Paimpol » apprécie la combinaison de sols de nature limoneuse disposant d'une forte réserve en eau et d'une porosité permettant l'évacuation rapide des eaux pluviales ainsi que la régularité des précipitations. Les températures entre mai et novembre, conformes aux exigences de la plante (son optimum de température se trouve entre 15 et 25°C) permettent aux gousses d'atteindre leur maturité de

façon homogène et favorisent un étalement des récoltes de juillet jusqu'en novembre, soit une présence continue sur le marché pendant 4 mois.

Récolté au stade demi-sec, le « Coco de Paimpol » apprécie particulièrement la brise marine qui adoucit la température et favorise l'humidité de l'air, ce qui ralentit la maturation et le séchage des gousses sur pied. C'est un atout essentiel pour que les haricots puissent se maintenir au champ quelques jours au stade demi-sec sans se dessécher. Le tégument fin et adhérent du « Coco de Paimpol », comme ses qualités organoleptiques, notamment ses arômes fruités, son caractère fondant et non farineux et son goût sucré, dérivent en grande partie du stade de maturité incomplète à laquelle les gousses sont récoltées.

Comme les gousses, encore souples à ce stade, sont très fragiles, elles sont récoltées à la main pour éviter les altérations liées aux chocs et frottements. Une fois conditionné, le « Coco de Paimpol », sensible à la chaleur et au manque d'aération, est conditionné en contenants à la capacité limitée et stocké afin d'éviter l'échauffement du produit à une température supérieure à 15°C.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)