



Entreprises > Prince de Bretagne

## Le Coco de Paimpol AOC Prince de Bretagne : un trésor de saveur !

3 juin 13

**Premier haricot à obtenir une AOC en France en 1998, le Coco de Paimpol fait la fierté de sa région, le Trégor, en Bretagne. Peu de légumes français bénéficient de cette « Appellation d'Origine Contrôlée », qui atteste de l'origine géographique d'un produit, du savoir-faire de ses producteurs et garantit son bon goût lié au terroir. Proposé de la mi-juillet à fin octobre, Prince de Bretagne commercialise 6000 tonnes par an de ce haricot frais à écosser.**

Culture singulière implantée depuis 1928 sur les zones côtières du territoire du Trégor-Goëlo, le Coco, légume qui relève de l'exception, possède une délicate robe jaune paille marbrée de violet, signe de maturité. L'ouverture de cette gousse dévoile un vrai trésor de couleur nacré, de jolis grains semblables à des perles.

Produit dans une zone de 84 communes bretonnes, le coco est le premier légume frais à avoir obtenu une AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), qui délimite un territoire précis pour sa culture : entre Paimpol et Tréguier, dans les Côtes d'Armor (22). Cette labellisation s'appuie sur l'histoire, la tradition de la récolte manuelle et les multiples déclinaisons culinaires du Coco de Paimpol. Elle offre ainsi aux consommateurs la certitude de son origine, de son goût et du savoir-faire des producteurs. Le Coco de Paimpol a également sa reconnaissance européenne par l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) depuis 1999.

La récolte du Coco de Paimpol, communément appelée « plumage » (l'action qui consiste à séparer les gousses de la tige et des feuilles), se fait intégralement à la main, dans le respect d'une tradition et d'un savoir-faire légendaires.

Chaque année, de juillet à novembre, plus de 2 000 cueilleurs investissent les champs pour « plumer » le coco, semé à partir de la mi-mars de la même année.

...

[Télécharger le dossier de presse  
Coco de Paimpol AOC Prince de Bretagne](#)

