



Coco de Paimpol

Légume sec

LE PRODUIT

Derrière cette appellation exotique se cache bel et bien un haricot et non une noix... de coco. La particularité de l'AOP Coco de Paimpol ? Son grain de forme ronde et de couleur ivoire, qui le distingue des autres haricots aux grains plus allongés. Il est aussi reconnaissable grâce à sa gousse jaune pâle légèrement marbrée de violet.

ARÔMES ET SAVEURS

En bouche, le Coco de Paimpol libère des arômes de châtaigne et de noisettes et des saveurs sucrées. Sa texture est ferme et fondante.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Encadré par la baie de Lannion à l'ouest et la baie de Saint-Brieuc à l'est (Côtes d'Armor, 22), l'AOP Coco de Paimpol pousse dans la partie la plus septentrionale de Bretagne, soit 85 communes, qui correspondent au territoire du Trégor-Goëlo.

UN PRODUIT RECONNU

Les haricots sont récoltés de manière artisanale puis conditionnés au sein du territoire du Trégor-Goëlo. ☐ Le Coco de Paimpol est le premier haricot français à bénéficier du signe officiel européen AOP.

Le saviez-vous

La récolte, entièrement manuelle, est réalisée par des saisonniers appelés "plumeurs", qui doivent leur nom au geste qu'ils font pour arracher la gousse de la plante et qui s'apparente au plumage d'une volaille.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire de production s'étend sur 85 communes du département des Côtes d'Armor comprenant la côte du Trégor et le nord de la région de Guingamp.

Elle a été établie en fonction des données liées aux zones de production où la culture du haricot est possible en arrière saison et justifiée à partir de considérations climatiques et pédologiques.

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense de l'AOC Coco de Paimpol

Zone de conditionnement

22503 PAIMPOL CEDEX

BP 114

N°SIRET : 52319184900018

Contact : Philippe GAUTIER
Tél. : 02 96 20 83 30
Fax : 02 96 20 47 26
Mél. : philippe.gautier@lesmaraisdarmor.coop

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Nantes

1 rue Stanislas Baudry
44000 NANTES

N°SIRET : 13000270200392
Tél. : 02 40 80 14 81
Fax : 02 40 80 30 10
Mél. : INAO-NANTES@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/coco-de-paimpol-13962>

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOP_CocodePaimpol_A_202103.pdf
2. <mailto:philippe.gautier@lesmaraichersdarmor.coop>
3. <mailto:INAO-NANTES@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>