Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Coco de Paimpol »
homologué par l'arrêté du 6 avril 2016 publié au *JORF du 16 avril 2016*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°2016-18

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat de défense de l'AOC Coco de Paimpol
Zone de conditionnement – CS 90114
22503 Paimpol Cedex
Tél. : 02 96 20 83 30
Fax : 02 96 20 47 26
Courriel **: syndicat-coco-paimpol@ucpt-paimpol.com**

Composition : Le syndicat est organisé en collèges regroupant les producteurs et les opérateurs chargés du conditionnement et de la mise en marché.
Statut juridique : le groupement est un syndicat professionnel régi par les dispositions du livre 1er de la deuxième partie du code du travail.

TYPE DE PRODUIT

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

1) NOM DU PRODUIT

« Coco de Paimpol »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les haricots sont produits et conditionnés à l'intérieur de l'aire géographique située au nord du département des Côtes d'Armor sur le territoire des communes suivantes :

Bégard, Berhet, Brélidy, Camlez, Caouënnec-Lanvézéac, Cavan, Coatascorn, Coatréven, 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, Minihy-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, Trévérec, Trévou-Tréguignec, Trézény, Troguéry, Yvias.

4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Coco de Paimpol » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement, avant le 1er mars de la première année de revendication de l'appellation d'origine, suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO). Ces opérateurs intervenants sont les suivants : les producteurs de « Coco de Paimpol » et les stations de conditionnement du « Coco de Paimpol ».

4.2. Traçabilité des produits

A/ Tenue des registres

Pour garantir que les règles du présent cahier des charges sont bien respectées, les opérateurs tiennent à disposition des services de contrôles les documents mentionnés ci-après.

Le producteur enregistre les données suivantes, par parcelle ou par unité culturale :
- nom de la variété semée ;
- références cadastrales et surface des parcelles de production ou de l'unité culturale ;
- cultures des quatre années civiles précédentes sur les parcelles de production ou de l'unité culturale ;

- date de semis ;
- date de début de récolte de la parcelle ;
- quantités de « Coco de Paimpol » récoltées en tonnes.

Les producteurs peuvent définir des unités culturales constituées, pour chacune d'elles, d'une ou plusieurs parcelles cadastrales ou parties de parcelles cadastrales destinées à être semées à une même date et avec une même variété.

La station de conditionnement enregistre les données suivantes:
- quantités livrées en tonnes, par lot de récolte, par producteur et par date de livraison,
- quantités commercialisées en tonnes, par type et par date de conditionnement.

Ces documents sont conservés l'année à laquelle ils se rapportent et pendant les trois années qui suivent.

Un « lot de récolte » est constitué par les haricots contenus dans l'ensemble des contenants présentés à chaque livraison d'un producteur à la station de conditionnement.
Un « lot de récolte conditionné » est constitué par l'ensemble des haricots conditionnés issus d'un même lot de récolte.

Les stations de conditionnement mettent en place un agréage à l'entrée des lots de récolte et un agréage sur la chaîne de conditionnement comprenant les modalités de prise d'échantillons.

Chaque lot de récolte réceptionné est identifié et fait l'objet d'un bon d'agréage qui mentionne les informations suivantes : identification du producteur, date de réception, quantité livrée, appréciation du lot.

Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque conditionnement est accompagné par une étiquette comportant l'identification du producteur, de la station de conditionnement et la date de conditionnement.

B/ Déclarations annuelles

Les producteurs de « Coco de Paimpol » transmettent au groupement chaque année avant le 15 juillet une déclaration d'ensemencement qui indique notamment :
- les parcelles ou unités culturales ensemencées et leur superficie, ainsi que celles susceptibles de l'être après la transmission de la déclaration,
- la variété,
- la date des semis,
- l'indication de la station de conditionnement où sera livrée la production.

Les stations de conditionnement transmettent au groupement une déclaration récapitulative des quantités livrées par chaque producteur et des quantités commercialisées par type de conditionnement, avant le 1er décembre.

4.3 Contrôle des produits

Par sondage, il est procédé à des prélèvements d'échantillons représentatifs au sein des lots de « Coco de Paimpol » conditionnés ou en cours de conditionnement.
La teneur en matière sèche est vérifiée par un contrôle analytique. La conformité des gousses est vérifiée à partir d'une pesée des gousses non conformes et des impuretés.
Les caractéristiques organoleptiques des grains sont vérifiées par un examen visuel (forme, couleur) et gustatif (goût, farinosité, texture et saveur).

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1 Obtention des semences

Les semences destinées à la production de « Coco de Paimpol » sont issues des variétés suivantes : Goanag, Kentan, Armor ou de variétés populations répondant au type variétal défini au point 5.2.

Les semences peuvent être produites par les producteurs au sein de leur exploitation.

5.2. Définition du type variétal

Le type variétal du « Coco de Paimpol » est défini par les caractéristiques suivantes :

- haricot (Phaseolus vulgaris L.) nain à fleur blanche, tardif à très tardif, d'un développement végétatif moyen à fort, folioles moyennes à grandes, produisant une gousse à fil, plate au stade vert, présentant du parchemin, d'une longueur moyenne, pouvant être légèrement panachée de violet à maturité ;
- grain unicolore blanc à ivoire, gros à très gros, à section longitudinale ronde et à section transversale elliptique large à ronde, faiblement à moyennement veiné.

5.3 Rotation des cultures

La culture de « Coco de Paimpol » n'est pas conduite plus de deux années de suite sur la même parcelle. Un cycle cultural a une durée d'un an.

De plus, une période sans culture de haricot est respectée dans la rotation des parcelles sur lesquelles sont plantées les « Coco de Paimpol ». Cette période est au minimum de deux années civiles lorsque la culture du « Coco de Paimpol » a été réalisée pendant un seul cycle cultural, et au minimum de 3 années lorsque deux cycles culturaux consécutifs de « Coco de Paimpol » sont conduits.

5.4 Mise en place et conduite de la culture

La culture du « Coco de Paimpol » est une culture de pleine terre non chauffée et non éclairée artificiellement.
La période des semis débute le 15 mars.
Les semis sont réalisés en ligne.
La densité de peuplement des cultures est comprise entre 6 et 12 plants au mètre carré.

L'irrigation des cultures est interdite à partir de la formation des premières gousses.

5.5 Récolte

La date d'ouverture de la récolte est fixée à partir du 1er juillet. La date d'ouverture de la récolte est fixée chaque année par les services de l'INAO après avis du groupement, en tenant compte, sur des échantillons représentatifs, de la conformité des produits telle que définie aux points 2 et 5.5.
Les opérations de récolte sont effectuées manuellement.
Les gousses sont sélectionnées et séparées des pieds, puis entreposées dans des bacs qui :

- sont rigides, à fond plein et aux parois ajourées ;
- sont empilables sans pouvoir tasser le contenu ;
- présentent une capacité maximale de 100 litres, soit 30 kg de haricots.

La sélection des gousses lors de la récolte vise à éliminer :

- les gousses présentant des défauts de maturité : immatures, plates, trop mûres ou sèches,
- les gousses altérées : pourries, trempées, souillées de terre, meurtries ou portant des traces de maladies,
- les impuretés : impuretés variétales, pétioles, feuilles et tout autre corps étranger.

5.6 Rendement

La production livrée annuellement pouvant bénéficier de l'appellation d'origine « Coco de Paimpol » n'excède pas 12 tonnes par hectare.

5.7 Livraison

Les gousses sont livrées à la station de conditionnement dans les bacs tels que définis au point 5.5.

Avant le conditionnement, les haricots subissent un agréage qui consiste en une vérification de la qualité de la récolte de chaque lot sur les critères définis au point 5.5.

Les gousses présentant des défauts de maturité, les gousses altérées et les impuretés représentent au maximum 5% du poids livré.

5.8 Conditionnement

Après ou en cours de conditionnement, les haricots subissent un agréage qui consiste en une vérification de la conformité des produits au regard des critères définis aux points 2 et 5.5 du présent cahier des charges.

Les gousses de moins de 3 grains représentent au maximum 5% du poids conditionné. Les gousses présentant des défauts de maturité, les gousses altérées et les impuretés représentent au maximum 5% du poids conditionné.

Le « Coco de Paimpol » est conditionné dans des contenants dont le contenu nominal maximum est 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.

5.9 Conservation

Les haricots de l'appellation d'origine « Coco de Paimpol » sont conservés dans des conditions permettant d'éviter tout échauffement des haricots à une température supérieure à 15°C.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1 Spécificité de l'aire géographique

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 Armoricain 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 culturales, les agriculteurs choisissent la variété et la date d'ensemencement en fonction des caractéristiques topo-pédologiques du milieu, des précédents culturaux, 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. De plus, pour sécuriser leurs revenus, les producteurs choisissent des parcelles aux

caractéristiques distinctes, en fonction de la profondeur du sol et de sa réserve en eau, afin qu'une partie au moins d'entre elles rencontre des conditions climatiques qui lui soient adaptées. 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.

6.2. Spécificités du produit

Le « Coco de Paimpol » est récolté avant totale maturité, lorsque les grains non encore totalement endurcis, 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 écossées 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. 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.

6.3. Lien causal

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.

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol - 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01 44 97 17 17
Fax : 01 44 97 30 37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage du « 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.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Localisation des parcelles ou unités culturales et des conditionneurs dans l'aire	Documentaire et/ou visuel
Conduite de la culture	Culture de pleine terre non chauffée et non éclairée artificiellement.	Visuel
Récolte	Sélection et séparation manuelle des gousses d'avec les pieds	Visuel
Livraison à la station de conditionnement	Conformité des gousses	Visuel et mesure (pesée du poids de gousses livrées non conformes)
Produit fini	Caractéristiques analytiques du « Coco de Paimpol »	Examen analytique de la matière sèche et mesure (pesée du poids de gousses conditionnées non conformes)
Produit fini	Caractéristiques organoleptiques du « Coco de Paimpol »	Dégustation des produits