



Entreprises > Prince de Bretagne

Le coco de Paimpol en fête le 24 août !

25 juin 14

Tous les deux ans, au mois d'août, toute une région fête l'une de ses merveilles, le fameux coco de Paimpol. Organisés à l'initiative des producteurs Prince de Bretagne de l'UCPT (Union des Coopératives de Paimpol et de Tréguier), ces rendez-vous attirent à chaque fois quelques 10 000 amateurs de ce petit haricot, le premier à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée en France en 1998.

Rendez-vous est pris le 24 août prochain à Saint-Quay-Portrieux, dans le cadre du Trophée Prince de Bretagne*. Le coco de Paimpol sera à l'honneur à travers diverses animations : défilé, dégustation, rencontre avec les producteurs, et même concours de plumage et d'écoassage de cocos ! Autre moment fort de la journée : l'intronisation de nouveaux membres au sein de la « Confrérie du coco de Paimpol ». Créé en 2000, ce groupe de passionnés a pour objectif de promouvoir le haricot et la région du Trégor-Goëlo lors d'événements festifs et culturels. Il ne sera pas difficile de reconnaître ses membres : tous porteront les couleurs jaune paille et marbré de violet, qui symbolisent la gousse de coco de Paimpol. Erik Orsenna, romancier et académicien, et le skipper du Maxi 80 Prince de Bretagne, Lionel Lemonchois, font notamment partie de la confrérie.

6 000 tonnes de coco de Paimpol produites chaque année

Cette grande fête sera aussi l'occasion, pour les producteurs Prince de Bretagne de rencontrer les consommateurs, d'écouter leurs attentes et leur rappeler toutes les qualités de ce légume produit par 270 producteurs dans une zone de 1 000 hectares regroupant 84 communes. Chaque gousse regorge de grains délicats qui se distinguent par leurs nombreuses qualités nutritionnelles : le coco de Paimpol est riche en potassium, calcium, magnésium, phosphore, fer et vitamines B1 et B5. Il est donc idéal pour gagner en vitalité, soigner le système nerveux et le système musculaire, régénérer la peau et les muqueuses... Des qualités dont était bien loin de se douter le militaire qui, en 1928, a ramené dans sa terre natale quelques graines de haricot récoltées lors de l'un de ses voyages ! Il a finalement fallu attendre 1948 pour que le coco de Paimpol frais soit commercialisé et que sa culture se développe fortement : 6 000 tonnes en sont aujourd'hui commercialisées chaque année par Prince de Bretagne. Un succès dû avant tout à son goût, qui se met autant en valeur dans vos plats chauds que dans vos salades. Un goût dont vous pourrez profiter le 24 août à Saint-Quay-Portrieux !

[Télécharger le dossier de presse 2014 sur le coco de Paimpol Prince de Bretagne](#)

*Situés en plein cœur de la Ceinture Dorée, près du littoral nord de la Bretagne, les producteurs cormoriciens cultivent une relation forte avec la mer. Voilà pourquoi ils ont choisi d'organiser chaque année le « Trophée Prince de Bretagne », dont la sixième édition regroupera de nombreux multicoques 50 pieds, du 22 au 24 août à Saint-Quay-Portrieux également.

