



cancoillotte
SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMTOISE



Dossier de presse / 2019-2020

Cancoillotte,
spécialité fromagère comtoise,
légère et facile à cuisiner.

« *La cancan
Cancoillotte,
C'est un mets bien
franc-comtois* »

Tout le monde connaît cette célèbre ritournelle d'Hubert-Félix Thiéfaine mais quid de la non moins fameuse « Cancoillotte » ?

La Cancoillotte « \kã.kwa.jõt\ » est une spécialité incontournable de Franche-Comté présente sur toutes les tables de cette région qui compte déjà plusieurs siècles d'existence.

Fabriquée au lait de vache écrémé, elle est le fruit d'un assemblage de metton affiné (fromage de lait écrémé) et d'un peu de beurre et d'eau. Son histoire est étroitement liée à la Franche-Comté et à ses habitants : depuis des siècles, la Cancoillotte s'est imposée comme le partenaire indissociable des mets francs-comtois.

Légèreté et facilité d'utilisation sont autant d'atouts qui lui ont permis de traverser les siècles et de devenir aujourd'hui un des patrimoines culinaires qui fait la réputation de son terroir.

Très consommée dans sa région d'origine, elle reste très timide voire absente dans les autres régions de France. Pourtant, servie chaude ou froide, la Cancoillotte se révèle le complice idéal des plats quotidiens : gratinée, en tartine, en accompagnement de légumes ou de féculents, fondue sur une salaison elle transforme chaque repas en un instant privilégié.

Partez sans plus tarder à la découverte de cette spécialité fromagère légère et tellement facile à cuisiner !





L'histoire de la Cancoillotte, indissociable de sa région

Les origines de la Cancoillotte sont assez incertaines mais il semblerait qu'elle ait vu le jour il y a plus de 2 000 ans lorsque la Franche-Comté s'appelait encore la Séquanie. Le mot Cancoillotte pourrait d'ailleurs provenir de l'expression latine « concoctum lactem », trouvée dans des écrits romains relatant la prise de la Séquanie en 58 avant JC.

Géographiquement la Franche-Comté est partagée entre les montagnes du Jura et la plaine de la Saône. À l'époque, deux productions laitières s'y détachaient.

Les paysans du haut avaient pris l'habitude de fabriquer le Comté. Regroupés en fruitière, ils attendaient d'avoir suffisamment de lait pour fabriquer un gros fromage de forme ronde facilitant sa manipulation.

Dans la plaine, où n'existait pas la collecte de lait pour les fruitières et où l'herbe grasse poussait à foison, les paysans fabriquaient du beurre et de la crème. De cette fabrication subsistait le lait écrémé qui était alors destiné à l'alimentation des animaux. Très vite on s'aperçut que cette matière riche en protéines pouvait être utilisée comme aliment.

La technique fromagère a donc poussé les fermiers à transformer ce lait écrémé en fromage, le « metton ». Comme il n'était pas consommable en l'état, le metton était affiné en étant chauffé, provoquant ainsi une fermentation levurée (le metton était naturellement riche en levures).

La Cancoillotte était née.

Dès lors, le fabricant ou le consommateur pouvait le faire fondre en y ajoutant un peu de beurre pour améliorer la texture, du vin jouant le rôle d'émulsifiant ou différents ingrédients disponibles dans les fermes, les jardins ou les cuisines.

Suffisait ensuite de couler cette matière liquide, à chaud, dans un pot permettant de conserver la préparation pendant plusieurs jours voire plusieurs semaines.

Vendue sur les marchés locaux, ce n'est qu'à partir de la fin du XIX^e siècle que la Cancoillotte connaîtra son essor commercial et apparaîtra dans les crèmeries parisiennes.

Une zone de fabrication bien délimitée

La zone géographique de production de la Cancoillotte est constituée de l'ancienne région administrative de Franche-Comté (Haute-Saône, Doubs, Jura et Territoire de Belfort) auxquels s'ajoutent des communes limitrophes de l'Ain, de la Côte d'Or, de la Haute-Marne, de la Saône-et-Loire et des Vosges. Tous sont liés historiquement à la fabrication de la Cancoillotte.

Le croissant qui s'étend autour de la rivière la Saône, des Vosges jusqu'au département de l'Ain est constitué d'une zone très herbagère qui a toujours offert un lait des plus riches en matière grasse, idéal pour la fabrication de la crème et du beurre.



*« Alors tu prends le metton
Que tu verses dans le caquelon
Avec de l'ail, avec du beurre
Avec ton manche, avec ton cœur
Il faut touiller, ça c'est sûr
Sinon ça d'vient d'la confiture
La Cancoillotte, c'est tout un art
Il ne faut rien laisser au hasard »*

Hubert-Félix Thiéfaine

Des secrets de fabrication bien gardés



Au fil des siècles, la recette de la Cancoillotte est restée la même. Qu'elle soit élaborée dans une ferme ou dans les ateliers d'une fromagerie, le processus de fabrication est inchangé.

La Cancoillotte est soumise à des règles de fabrication strictes et précises fixées dans un cahier des charges qui définit l'ensemble des procédés de production de l'origine du lait à la mise en pot de la Cancoillotte.

Seule liberté pour les fabricants, la possibilité de l'aromatiser avec l'ingrédient de son choix (ail, vin jaune, échalote...).



Un process de fabrication spécifique



La fabrication du Metton

L'une des étapes primordiales est l'élaboration de l'ingrédient indispensable à la fabrication de la Cancoillotte : le Metton. Obtenu à partir de caillé de lait de vache écrémé mis en fermentation, le metton se présente sous la forme d'une pâte granuleuse, dure et odorante. Fondu, il est l'élément de base de la Cancoillotte et nécessite un réel savoir-faire fromager avec des étapes précises :



La Fonte

Pour obtenir la Cancoillotte, le metton affiné est chauffé avec un peu de beurre et de l'eau.

À mi-cuisson, selon les opérateurs, on y ajoute les ingrédients souhaités pour aromatiser la Cancoillotte : ail, ail des ours, vin jaune, piment d'Espelette... On laisse chauffer, en mélangeant pour obtenir une préparation homogène.

Cette préparation est ensuite conditionnée.

La Cancoillotte est alors prête à être dégustée !



Le marché de la Cancoillotte

La filière concerne actuellement environ **400 producteurs de lait et 17 fabricants**, tous réunis au sein de l'APC, l'Association pour la Promotion de la Cancoillotte.

Suite aux efforts fournis par l'APC et les opérateurs de la filière, le marché de la Cancoillotte s'améliore nettement. Ainsi en 2018, la barre des **5 000 tonnes/an** a été franchie.

La consommation est répartie à 72 % en région Est et Centre et à 28 % hors région.

En route vers l'IGP

En parallèle de la création de l'APC en 2013, les acteurs de la filière ont engagé une démarche pour obtenir l'IGP (Indication Géographique Protégée).

Aujourd'hui, la spécialité fromagère est plus proche que jamais d'obtenir cette reconnaissance officielle qui permettrait de renforcer sa notoriété.

Le 10 octobre dernier, l'INAO a ainsi examiné le dossier et malgré de très bonnes bases, il reste encore quelques points à préciser. L'APC demeure plus que jamais confiante et positive.

L'APC, association dynamique au service de la Cancoillotte

L'Association pour la promotion de la Cancoillotte a vu le jour en décembre 2013.

Née de la volonté de l'ensemble de la profession, elle a un double objectif :

✂ Promouvoir cette spécialité fromagère Franc-Comtoise

✂ Ancrer cette production ancestrale sur la région

Dès la première heure de création, l'ensemble des acteurs de la filière, producteurs de lait, producteurs fermiers, fromageries du privé, du monde coopératif et crémiers ont d'emblée adhéré à l'APC.

L'association a réussi à catalyser de nombreux acteurs du monde agricole, des élus, du monde commercial et médiatique. Pour preuve, en six ans l'association est devenue incontournable. Pas une manifestation régionale sans être sollicitée et conviée !

Zoom sur

Didier Humbert, producteur fermier de Cancoillotte

C'est à Bougnon, à proximité de Vesoul, que se trouve l'exploitation de Didier Humbert. Installé en GAEC avec son fils, il s'est spécialisé sur la fabrication fermière de la Cancoillotte et ce, depuis 15 ans. Au départ, quand il s'installe dans les années 80, il élève des veaux sous la mère et des vaches laitières. A l'installation de son fils en 2004, il décide de se lancer dans la transformation pour mieux valoriser son lait.

Dans l'ancienne nurserie des veaux, il crée et construit de ses mains un atelier de transformation. En parallèle, il suit une formation à l'Ecole Nationale des Industries Laitières de Poligny pour apprendre les bases de la transformation fromagère et notamment se spécialiser sur le process de fabrication du metton.

Aujourd'hui, à tout juste 57 ans, il transforme sur place la moitié du lait produit par les 130 vaches laitières (principalement des Montbéliardes) gérées par son fils, soit 260 000 litres de lait. 300 kg de metton sont ainsi produits chaque semaine sur l'exploitation.

Une partie de cette production sera vendue aux fromageries environnantes. L'autre sera fondue pour fabriquer la Cancoillotte. Chaque semaine, il produit entre 300 et 400 kg de Cancoillotte, nature bien évidemment mais également aromatisée au Savagnin (cépage emblématique du Jura), à l'ail, au cumin et à l'ail des ours.

Les Cancoillottes de Didier Humbert sont vendues en direct sur l'exploitation mais également dans certains magasins spécialisés ou moyennes surfaces en région exclusivement.

Les acteurs de la filière

Les fromageries

BEURRERIE COOPÉRATIVE
DE FOISSIAT LESCHEROUX
700 route de Jayat Maleempan
📍 01340 Foissiat
www.laiterie-lecoqdor.fr/la-beurrerie/

FLEURON DES GOURMETS
9 rue Léonel de Moustier 📍 25340 Clerval

FROMAGERIE BADOZ
4 rue Gustave Eiffel 📍 25300 Pontarlier
www.fromagerie-badoz.com

FROMAGERIE COOPÉRATIVE
PÂTURAGES COMTOIS
Rue de la Fromagerie
📍 70500 Aboncourt Gesincourt
www.paturagescomtois.com

FROMAGERIE LEHMANN
390 avenue René Jacot 📍 25460 Etupes

Les producteurs fermiers

EARL CHANSEREAUX
Route de Favorney 📍 Ferme de Chansereaux
📍 70170 Bougnon

EARL DE LA MOTTE
8 Grande Rue 📍 70500 Aboncourt Gesincourt

FROMAGERIE MARCILLAT
Chemin de la Laiterie
📍 70230 Loulans Verchamp

FROMAGERIE MAURON
31 route de Velet 📍 70100 Gray la Ville
www.fromagerie-mauron.fr

FROMAGERIE MILLERET
12 route de Choye 📍 70700 Charcenne
www.lefrancomtois.com

FROMAGERIE POITREY
12 route de la Belle Etoile 📍 25770 Franois
www.poitrey.fr

FRUITIÈRE DU VALLON DE SANCEY
55 Grande Rue 📍 25430 Sancey le Long

LAITERIE COOPÉRATIVE D'ETREZ
367 route de Montrevel Montepin
📍 01340 Etrez

RAGUIN TERROIRS AUTHENTIQUES
4 rue Derrière Lanchy 📍 25530 Vercel
Villedieu Le Camp

Les crèmeries

LA CRÉMÉRIE DU MARCHÉ
Marché des Beaux-Arts 📍 6 rue Goudimel
📍 25000 Besançon

FABRICE PIGUET
8 rue de l'Abattoir 📍 70270 Melisey

LA FROMAGERIE DE LURE
30 avenue de la République 📍 70200 Lure

La Cancoillotte, un produit de terroir aux atouts multiples

La Cancoillotte possède d'excellentes qualités qui correspondent aux attentes actuelles des consommateurs, que ce soit sur des critères nutritionnels, organoleptiques et fonctionnels.

La Cancoillotte, l'un des produits les plus légers du plateau de fromages !

Avec seulement 8 % de matières grasses en moyenne, la Cancoillotte est l'une des spécialités fromagères les moins caloriques de sa catégorie.

Exclusivement fabriquée avec du lait écrémé, la Cancoillotte se distingue également par sa quasi absence de cholestérol et sa faible teneur en lactose.

Source de calcium, elle est surtout reconnue pour ses bons apports en protéines mais aussi en Vitamines (A et B principalement) et autres minéraux (magnésium, potassium, phosphore, iode...).

La Cancoillotte est donc parfaitement recommandée

Valeurs nutritionnelles

Valeur moyenne

Pour 100g

Energie	550 kJ /131 kcal
Matières grasses	8 g
Dont acides gras saturés	5 g
Glucides	0.9 g
Dont sucres	< 0.2 g
Protéines	16 g
Sel	1.4 g

dans le cadre de régimes ou contraintes alimentaires. Assurément, le produit à savourer sans aucune arrière-pensée !

Une diversité d'aromatization

50 % des volumes de Cancoillotte sont aromatisés, ce qui permet de s'adapter aux goûts de tout un chacun.

Parmi les aromatisations proposées, la plus répandue est la Cancoillotte à l'ail. Certains fabricants utilisent plus particulièrement du vin jaune, spécialité incontournable

du terroir. Elle est suivie de près par celle au vin blanc. On peut également la déguster aux fines herbes, à l'échalote, au poivre vert, aux noix, fumée, au piment d'Espelette, aux champignons, à l'ail des ours ou encore au cumin.

La Cancoillotte n'a de cesse de se réinventer pour plaire au plus grand nombre !!

Le produit fonctionnel et convivial par excellence !

L'utilisation de la Cancoillotte à froid ou à chaud facilite sa consommation tout au long de la journée et en toute occasion (apéritif, goûter, petit-déjeuner). Généralement consommée à froid sur une tartine de pain, la Cancoillotte est aussi dégustée chaude et utilisée en cuisine pour des plats légers et gourmands.

Sa consommation chaude est propice à la convivialité et à la bonne humeur en famille ou entre amis. Preuve en est, le célèbre plat traditionnel franc-comtois, le trio « saucisse de Morteau, pommes de terre et Cancoillotte » est un plat chaleureux et généreux, incontournable des grandes tablées.

Enfin, sa texture filante unique lui permet d'enrober parfaitement les aliments tout en restant nutritionnellement bonne pour la santé.

Bon à savoir !

Une fois ouvert, le pot de Cancoillotte se conservera une semaine dans le réfrigérateur.



La « Canco » en bref

Spécialité fromagère comtoise fondue présentée en pot.



PARTICULARITÉS

Elle est de couleur crème à jaune clair.
A froid, la Cancoillotte est facilement tartinable sur du pain. A chaud, elle est coulante et filante. Au moment de la dégustation, elle doit fondre sous le palais et avoir une texture lisse et douce.



QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Nature, elle a un goût spécifique beurré et lactique.
Avec un panel d'aromatisations, la Cancoillotte peut répondre aux goûts de tout un chacun.



CONDITIONNEMENT

Il se décline de la coupelle (ou berlingot) de 30g au pot de 1kg. Plusieurs formats intermédiaires existent, afin de répondre aux attentes des clients et consommateurs.

Disponible chez les crémiers-fromagers, dans les épicerie fines, en GMS et en ligne.

Un terroir spécifique

Les 4 départements Haute-Saône, Doubs, Jura et Territoire de Belfort auxquels s'ajoutent des communes limitrophes des Vosges, de l'Ain, de la Côte d'Or, de la Haute-Marne et de la Saône et Loire.

Moteur de l'économie locale

400
producteurs
de lait

7
collecteurs
de lait

12
fromageries

2
producteurs
fermiers

5 000
tonnes
fabriquées
par an

La Cancoillotte en cuisine : aussi conviviale qu'inventive !

Avec sa saveur légèrement acidulée au bon goût de lait et sa texture coulante et onctueuse, la Cancoillotte présente l'avantage de pouvoir être consommée à l'apéro en tapas ou dans les plats en garniture de légumes. Très facile à cuisiner, elle s'adapte également dans de nombreuses recettes et peut tout à fait

se substituer à la crème, aux sauces ou encore à la mayonnaise.

Qu'on se le dise, après s'être imposée dans les cœurs des francs comtois, la Cancoillotte devient le complice incontournable en cuisine.

Recettes proposées par ©Sabine Alphonsine



Mac and cheese à la Cancoillotte

 Préparation : 10 minutes |  Cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pot de Cancoillotte nature
- 280 g de penne
- 200 g de lardon fumé
- 150 g de mascarpone
- 2 gousses d'ail
- 2 petites branches de romarin
- 100 g de Comté râpé
- Poivre 5 baies
- Sel

Déroulé de la recette

-  Faire cuire les penne al dente dans une grande casserole remplie d'eau salée. Réserver.
-  Pré-chauffer le four à 200°C.
-  Dans une casserole, faire revenir quelques minutes les lardons, les deux gousses d'ail hachées ensemble.
-  Ajouter ensuite, la Cancoillotte, le mascarpone, le poivre et le romarin. Mélanger bien l'ensemble et laisser cuire 3-4 minutes.
-  Dans un plat allant au four, déposer les penne, répartir dessus la préparation lardons/Cancoillotte.
-  Répartir le Comté sur l'ensemble.
-  Enfourner sur le mode grill à 200°C et laisser gratiner.
-  Servir Chaud.



Feuilletés de pommes de terre et Cancoillotte

 Préparation : 10 minutes

 Cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pot de Cancoillotte à l'ail
- 2 pâtes feuilletées
- 400 g de lamelles de pommes de terre très fines
- Thym
- Graines de sésame
- Graines de pavot
- Miel

Déroulé de la recette

-  Pré-chauffer le four à 190°C.
-  Sur une plaque allant au four, disposer du papier sulfurisé.
-  Dérouler les pâtes feuilletées sur une surface propre.
-  A l'aide d'un grand emporte-pièce découper des ronds de pâte.
-  Disposer les lamelles de pomme de terre au centre de la pâte.
-  Ajouter de la Cancoillotte sur les pommes de terre.
-  Retourner les bords de la pâte feuilletée autour des pommes de terre.
-  Parsemer les rebords de graines de sésame et de pavot.
-  Parsemer ensuite de thym.
-  Répéter le tout pour chaque rond de pâte.
-  Placer les feuilletés sur la plaque.
-  Enfourner jusqu'à ce que la pâte soit dorée et les pommes de terre cuites.
-  Sortir du four et servir avec un filet de miel.



Aubergines farcies à la Cancoillotte

 Préparation : 10 minutes

 Cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 pot de Cancoillotte nature
- 2 aubergines
- 100 g de quinoa bio
- 1 petite échalote
- 1 poivron rouge
- 2 petites gousses d'ail
- Persil haché
- Piment d'Espelette
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron jaune

Déroulé de la recette

-  Faire cuire le quinoa dans un bouillon de légumes selon le temps indiqué sur l'emballage. Réserver.
-  Préchauffer le four à 200°C
-  Couper les aubergines en deux et à l'aide d'un couteau fin, découper la chair de l'aubergine sans percer la peau. Frotter la chair avec de l'huile d'olive, saler et poivrer. Faire rôtir au four pendant 8-10 minutes.
-  Une fois rôti, sortir délicatement les aubergines et à l'aide d'une cuillère, enlever la chair (ne pas transpercer la peau). Réserver les deux.
-  Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile d'olive. Faire revenir l'ail et l'échalote hachés.
-  Ajouter la chair de l'aubergine et le poivron coupé en dés, puis le quinoa cuit et le persil haché.
-  Assaisonner. Laisser cuire 2-3 minutes.
-  Disposer les aubergines vidées dans des assiettes, farcir avec le mélange au quinoa.
-  Parsemer de persil frais, napper de Cancoillotte et saupoudrer de piment d'Espelette.



Association
de promotion
de la cancoillotte

17 quai Yves Barbier BP 20189
70004 VESOUL cedex

Tél. : 03 84 77 14 00 | contact@cancoillotte.info

 www.facebook.com/apccancoillotte

Contact presse

Agence Qui Plus Est

Anne-Cécile Runavot 04 73 74 62 38 | 06 34 87 35 87 | anne-cecile.runavot@quiplusest.com