



cancoillotte
SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMTOISE



Communiqué de presse • avril 2021

La Cancoillotte confirme sa dynamique en 2021

Avec une production qui dépasse les 5 550 tonnes et une augmentation des volumes de +4,1%, la Cancoillotte démarre l'année sur les chapeaux de roue. Des résultats qui confirment l'engouement des consommateurs pour la spécialité fromagère franc-comtoise et qui motivent tous les acteurs de la filière à poursuivre cette dynamique en marche. Une chose est certaine, la Cancoillotte a trouvé sa place dans les cuisines françaises.

12,6% de progression pour une filière prometteuse

En 2020, la filière a résolument battu ses records en affichant 5 559 tonnes de Cancoillotte produites contre 5 286 en 2019, 4 994 en 2018 et 4 934 en 2017. Une progression de 12,67% en 3 ans qui vient confirmer l'essor de la spécialité franc-comtoise. Les volumes de Cancoillotte commercialisée ont eux aussi grimpé en affichant +4,1%, appuyant ainsi l'engouement des consommateurs. Une progression encourageante et motivante pour la filière qui compte bien poursuivre dans cette dynamique.



COVID : un impact modéré sur le marché

Face à la crise, le marché de la Cancoillotte s'est globalement bien maintenu. En effet, les amateurs de la spécialité ont continué de consommer celle qu'ils achetaient en GMS (Grandes et moyennes surfaces), remplaçant celle qu'ils consommaient en RHF (Restauration Hors Foyer). Ils ont également plus cuisiné, motivant davantage l'acte d'achat.

Toutefois, l'impact de la crise a varié selon le type de production. Sur l'année, les producteurs fermiers n'ont pas rencontré de grande difficulté pour commercialiser leur Cancoillotte puisqu'en effet, une grande partie des

consommateurs a privilégié l'approvisionnement local. Les fabricants commercialisant via les GMS ou les circuits courts ont pu bien maintenir leurs ventes. L'activité des fabricants dont la clientèle est représentée par les grossistes et/ou la RHF s'est quant à elle trouvée bien impactée. En cause, la fermeture des restaurants et de la restauration collective. Enfin, les ateliers disposants de plusieurs circuits de commercialisation ont généralement pu reporter les volumes destinés à un marché (RHF) vers un autre (GMS), en s'adaptant (modification de la taille des contenant).

Didier Humbert, nouveau président de l'APC



Ses ambitions pour la Cancoillotte

Le 3 septembre 2020, Didier Humbert a succédé à Paul-Henri Prost et est devenu le nouveau président de l'APC. Né dans le berceau de la Cancoillotte, il voue une véritable passion à cette spécialité qu'il connaît sur le bout des doigts. Il faut dire qu'il y a été biberonné grâce à son père, fromager en Haute-Saône. Il développe d'ailleurs ce vif attrait lors de ses études au sein de la renommée Ecole Nationale d'Industrie Laitière de Mamirolle. Aujourd'hui, en plus de son rôle majeur au sein de l'APC, Didier Humbert est directeur de la Fromagerie Marcillat Loulans.

« On se félicite tous de cette belle dynamique ! Cette évolution, c'est la récompense pour l'ensemble des opérateurs de la filière. »



La filière de la Cancoillotte a de quoi être fière. « Cette belle progression de 12% en 3 ans confirme que le produit plaît et qu'il est bel et bien entré dans les cuisines françaises ! » souligne Didier Humbert. Une dynamique positive que le président souhaite poursuivre, se fixant l'objectif d'atteindre les 6 000 tonnes produites en 2023. D'ici là, espérons que la Cancoillotte aura obtenu sa reconnaissance officielle, l'IGP (Indication Géographique Protégée). Une distinction qui ne fera que confirmer la qualité de la spécialité et faire grandir ses ambitions.



A la conquête du digital

Afin de renforcer le lien avec ses aficionados et recruter de nouveaux adeptes, la spécialité franc-comtoise s'est lancée sur les réseaux il y a quelques années. Facebook, Twitter, Instagram et Pinterest, la Cancoillotte n'a de cesse de faire entendre sa voix auprès du plus grand nombre ! Grâce à cela, elle élargit également ses frontières. Jusqu'alors très connue et consommée dans sa région d'origine, la Cancoillotte trouve désormais une nouvelle caisse de résonance au national.

Pour amplifier encore davantage sa visibilité, la Cancoillotte a lancé son site web :

www.cancoillotte-specialite-fromagerie.fr



Histoire, secrets de fabrication, conseils, recettes ou actualités, les internautes ont entre leurs mains un outil complet pour tout connaître de leur spécialité favorite. Un nouveau support indispensable qui permet à la Cancoillotte d'appuyer sa présence digitale.

Enfin, et c'est une première, la Cancoillotte s'associe à des influenceurs. Des partenariats qui viendront la valoriser de plus belle sur les réseaux sociaux et élargir son audience.

2020 en chiffres

Avec 
+2.7%
D'ÉVOLUTION
des ventes sur le
premier semestre
2020


72%
de la consommation
en régions EST
et CENTRE

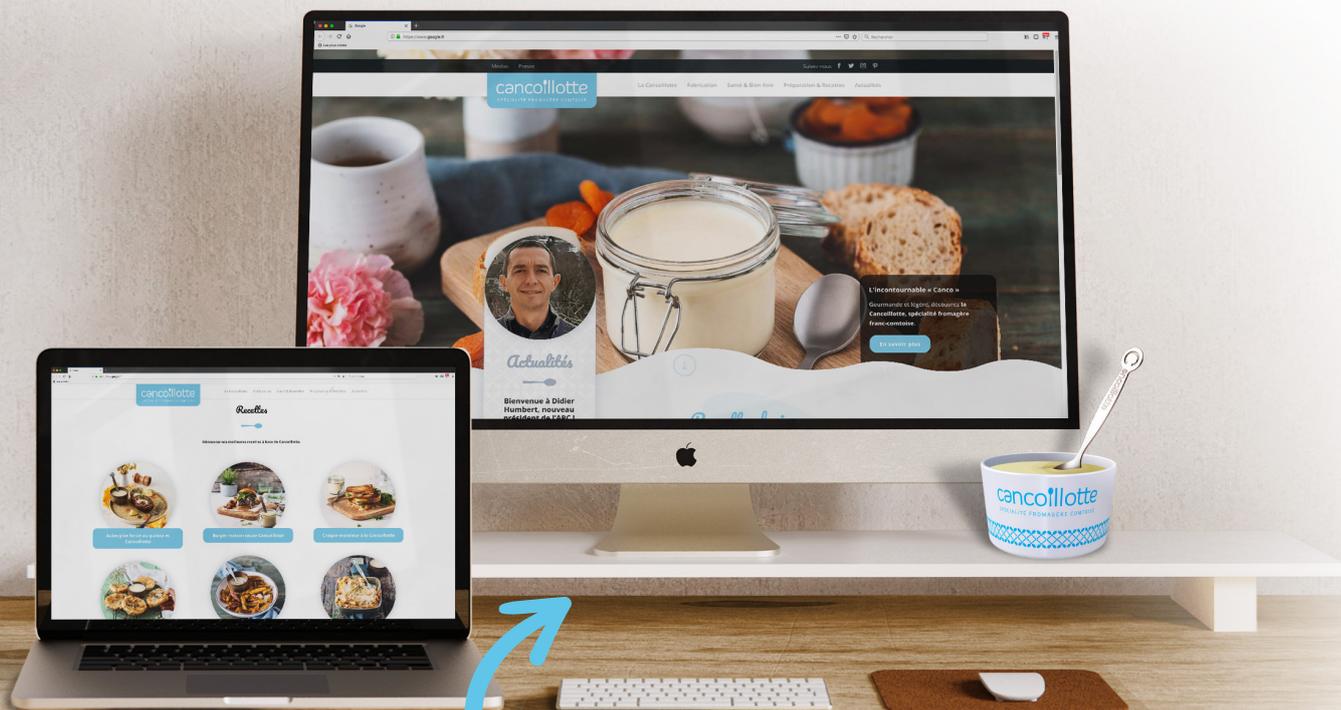
16
FROMAGERIES
produisant du
metton et/ou de
la Cancoillotte

5 559
TONNES
fabriquées par an

 **2 producteurs**
fermiers
produisant du metton
et de la Cancoillotte

 **3** crémiers
artisans

Environ
400
producteurs
de lait 



apc
Association
de promotion
de la cancoillotte

www.cancoillotte-specialite-fromagere.fr

17 quai Yves Barbier BP 20189
70004 VESOUL cedex
Tél. : 03 84 77 14 40 / contact@cancoillotte.info
 www.facebook.com/cancoillotteofficiel

CONTACT PRESSE AGENCE QUI PLUS EST
Anne-Cécile Runavot / 04 73 74 62 38 / 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplusest.com
Lucie Lefèvre / 04 73 74 62 35 / 07 50 56 35 48
lucie.lefevre@quiplusest.com