



Communiqué de presse • mai 2022

La Cancoillotte décroche le Graal : **son IGP !**



Grande nouvelle dans l'univers fromager français ! La Cancoillotte a obtenu sa reconnaissance en Indication Géographique Protégée (IGP) le 20 mai 2022. Une véritable fierté pour cette spécialité fromagère bien enracinée dans son territoire, la Franche-Comté. Fruit d'un travail de seulement 7 années, cette distinction vient faire écho à l'un des objectifs principaux de l'Association de Promotion de la Cancoillotte (APC) : ancrer cette production ancestrale sur sa région d'origine. L'IGP, délivrée par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) en France et validée par l'Union Européenne, appuie ainsi l'origine, la qualité et le savoir-faire de cette spécialité authentique.

Didier Humbert, président de l'Association de Promotion de la Cancoillotte :

« Ce signe de qualité va permettre de faire connaître d'avantage la Cancoillotte et renforcer son image hors des frontières franc-comtoises. »



Prêt à twiller

La spécialité fromagère franc-comtoise
@la_Cancoillotte obtient l'appellation
#IGP !

Une véritable fierté pour ce produit
local bien ancré dans son territoire.
#Cancoillotte

Une reconnaissance officielle pour rayonner au national

Suite au long travail réalisé avec les acteurs de la filière, la Cancoillotte a été récompensée : l'**Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)** a émis un avis favorable à sa demande d'appellation IGP (Indication Géographique Protégée) le 15 octobre 2020. Décision validée le 20 mai 2022 par la commission européenne avec l'enregistrement de l'IGP Cancoillotte au JOUE (Journal Officiel de l'Union Européenne).

Une appellation méritée pour cette spécialité dont la zone géographique de production est bien marquée. Elle se situe en effet dans l'ancienne région administrative de Franche-Comté (Doubs, Haute-Saône, Jura et Territoire de Belfort) mais également dans certaines communes de l'Ain, de la Côte d'Or, de la Haute-Marne, de la Saône-et-Loire et des Vosges. Parfaitement **ancrée dans son territoire**, la spécialité fromagère ambitionne de conquérir davantage les autres régions de France. Grâce à cette distinction, ce **patrimoine culinaire local phare** va pouvoir renforcer sa notoriété et rayonner aux quatre coins de France et même au-delà. Avec **plus de 5 700 tonnes de fabrication annuelle**, elle pourra ainsi mettre en avant ses critères qualitatifs d'excellence dans les domaines nutritionnels, fonctionnels et organoleptiques.



Qu'est-ce que l'IGP ?

Créée en 1992, l'**IGP (Indication Géographique Protégée)** est un **signe officiel de qualité à l'échelle européenne**. L'appellation désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration. Pour le consommateur, elle apporte une **garantie d'origine, de qualité mais aussi des saveurs spécifiques au terroir**.



Le dossier « Cancoillotte IGP » mené depuis 2015

En 2015, la Cancoillotte lance sa démarche IGP par le biais d'une demande de reconnaissance initiale auprès de l'INAO.

« Cette dernière consiste à faire reconnaître l'APC en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) afin de préparer le dossier IGP »

informe Didier Humbert, Président de l'APC.

Depuis, un long travail a été mené afin de rassembler toutes les conditions rendant éligible la Cancoillotte. Le dossier complet a été déposé en octobre 2019 et validé par l'INAO en octobre 2020.

Puis, le 19 mars 2021, la demande d'enregistrement a été transmise par la France à la commission européenne. Demande publiée au JOUE le 31 janvier 2022 suivie d'un droit d'opposition de 3 mois au niveau européen. En l'absence d'opposition, l'avis favorable tant attendu par la Cancoillotte est ainsi officiellement arrivé le 20 mai 2022, par une parution au JOUE.



Didier Humbert, président de l'APC : « Quelle fierté d'obtenir ce label ! »

Depuis 2020, Didier Humbert est président de l'APC, succédant ainsi à Paul-Henri Prost. Il faut dire qu'il a été biberonné à la Cancoillotte grâce à son père, fromager en Haute-Saône. Né dans le berceau de la Cancoillotte, il voue une véritable passion à cette spécialité qu'il connaît sur le bout des doigts. Il développe par la suite 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 à l'APC, il est directeur de la Fromagerie Marcillat Loulans.

« Ce signe de qualité va permettre de faire connaître d'avantage la Cancoillotte et renforcer son image hors des frontières franc-comtoises »

Membre de la Commission Technique pour l'élaboration du cahier des charges de l'IGP, Didier Humbert a mené un long travail aux côtés de ses équipes pour obtenir cette distinction. Elle ouvrira de nouvelles portes à ce marché porteur qui présente une évolution de +16% des ventes en 5 ans.

« Notre ambition pour l'APC est de poursuivre, aux côtés des acteurs de la filière Cancoillotte, le travail réalisé jusqu'à maintenant »

Zoom sur la Cancoillotte

La Cancoillotte est une spécialité franc-comtoise au lait de vache écrémé. Elle est le fruit d'un **assemblage de metton affiné** (fromage de lait écrémé), **d'un peu de beurre et d'eau**.

C'est grâce à de nombreux acteurs passionnés (producteurs, fromagers, crémiers et restaurateurs) que LA spécialité fromagère de la région peut prendre vie. 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 Francs-Comtois.

Pauvre en matière grasse, la spécialité permet des utilisations culinaires légères, riches et variées.

En chiffres

Avec +16% d'évolution des ventes en 5 ans, la Cancoillotte est en plein essor.

Cette réussite, elle la doit à tous ses acteurs réunis autour d'une passion commune.

- **275** producteurs de lait
- **8** collecteurs de lait
- **16** ateliers produisant du metton et/ou de la Cancoillotte
- **3** producteurs fermiers
- **5 730** tonnes fabriquées par an.

apc
Association
de promotion
de la cancoillotte

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

cancoillotte-specialite-fromagere.fr



[cancoillotteofficiel](https://www.facebook.com/cancoillotteofficiel)



[la_Cancoillotte](https://www.youtube.com/c/LaCancoillotte)



À noter !

Pour célébrer cette annonce, rendez-vous le **samedi 2 juillet** pour la **Fête de la Cancoillotte à Loulans-Verchamp (70)**. Au programme : animations, concert, dégustations, jeux et bien d'autres.

CONTACT PRESSE AGENCE QUI PLUS EST

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

Lucie Lefèvre / 04 73 74 62 35 / 07 50 56 35 48
lucie.lefevre@quipluses.com