cancoillotte
SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMTOISE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Dossier de presse - 2022 / 2023

La Cancoillotte IGP, spécialité fromagère franc-comtoise gourmande et légère

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

On se souvient de cette célèbre ritournelle d'Hubert-Félix Thiéfaine, mais connait-on vraiment la non moins fameuse Cancoillotte ?

La Cancoillotte, prononcée « kan ko yote », est une spécialité fromagère incontournable de Franche-Comté. Fabriquée au lait de vache écrémé, elle est le fruit d'un assemblage de metton affiné (caillé de lait de vache écrémé), d'un peu de beurre et d'eau. Son histoire est étroitement liée à la Franche-Comté et ses habitants. Depuis des siècles, elle s'est imposée comme la partenaire indissociable des mets franc-comtois.

Légèreté et gourmandise sont autant d'atouts qui lui ont permis de traverser les époques et de devenir aujourd'hui, un des patrimoines culinaires qui fait la réputation de son terroir. Couronnée IGP, elle a désormais toutes les armes pour partir à la conquête de l'hexagone et se faire une place sur les tables des autres régions.

Servie chaude ou froide, la Cancoillotte se révèle la complice idéale des plats du quotidien, apportant, tout au long de l'année, générosité et légèreté, de l'apéro… jusqu'au dessert !

Une histoire indissociable de sa région

En juillet 2022, la Fête de la Cancoillotte a fait son grand retour en Franche-Comté. Animations, concerts, dégustations, démonstrations… Rendez-vous chaque été pour célébrer en grande pompe la star locale !

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* (lait concocté), 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 des hauteurs avaient pris l'habitude de fabriquer le Comté. Regroupés en fruitières, ils attendaient d'avoir suffisamment de lait pour fabriquer leur gros fromage cylindrique (facilitant sa manipulation). Dans la plaine, où n'existait pas la collecte de lait groupée et où l'herbe grasse poussait à foison, les paysans fabriquaient **du beurre et de la crème.** De cette fabrication subsistait **le lait écrémé,** alors destiné à l'alimentation des animaux. Très vite, on s'aperçut que cette **matière riche en protéines** pouvait être utilisée comme aliment et consommée alors par l'Homme.

La technique fromagère a donc poussé les fermiers à transformer ce lait écrémé en fromage, le **« metton »**. Inconsommable en l'état et naturellement riche en levures, le metton était chauffé pour être **affiné**, provoquant ainsi une fermentation. 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. Restait ensuite à 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 XIXe siècle que la Cancoillotte connaîtra son essor commercial et apparaîtra dans les crèmeries parisiennes.

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.

Le metton, quésako ?

L'une des étapes primordiales et indispensables pour fabriquer la Cancoillotte est l'élaboration du metton. Obtenu à partir de caillé de lait de vache écrémé mis en fermentation, il se présente sous la forme d'une pâte granuleuse et ferme. Fondu, il est l'élément de base et nécessite un réel savoir-faire fromager.

Les 7 étapes clés de fabrication

1 Le lait collecté est **écrémé et ensemencé** à température maîtrisée pour le faire coaguler.

2 Le caillé obtenu par cette coagulation est **égoutté par pressage** pour obtenir des pains de metton.

3 Le metton est **émietté** pour être affiné à température maîtrisée.

4 Durant l'affinage, le metton est régulièrement **brassé.**

5 **Le metton affiné est chauffé** (autour de 90°C) avec un peu de beurre, de l'eau, du sel et des sels de fonte pour le faire fondre.

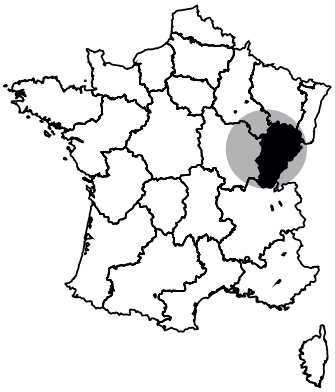
6 À mi-cuisson, selon les opérateurs, **on y ajoute les ingrédients souhaités pour aromatiser la Cancoillotte :** ail, vin jaune, noix, piment d'Espelette, champignons et bien d'autres.

7 On laisse chauffer tout en mélangeant afin d'obtenir une préparation homogène. Mise en pot, la préparation est prête à être dégustée !

La Cancoillotte confirme sa dynamique et décroche son IGP

Fruit d'un travail de seulement 7 années, la **Cancoillotte obtient sa reconnaissance en Indication Géographique Protégée (IGP) le 20 mai 2022.** Cette distinction asserte ainsi sa qualité et le savoir-faire de sa fabrication.

Véritable fierté pour la filière, cette obtention vient faire écho à l'un des objectifs principaux de l'Association de Promotion de la Cancoillotte (APC) : **ancrer cette production ancestrale dans sa région d'origine.** Une appellation ainsi pleinement méritée pour cette spécialité dont la **zone géographique de production est bien marquée,** située 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.



Une zone de fabrication délimitée

Le croissant qui s'étend autour de la rivière de 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 crémière et beurrière.

Zoom sur 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.

« Quelle fierté ! »

Didier Humbert, président de l'APC depuis 2020 et membre de la Commission Technique pour le suivi du cahier des charges de l'IGP, souligne l'importance de cette distinction pour la filière.

« Quelle fierté d'obtenir ce signe de qualité ! Il vient récompenser le précieux travail de tous les acteurs de notre filière. L'IGP va permettre de faire connaître d'avantage la Cancoillotte et de renforcer son image hors des frontières franc-comtoises. Notre ambition, pour l'association, est de poursuivre et développer, aux côtés de la filière Cancoillotte, le travail réalisé jusqu'à maintenant. »

En chiffres

+16% d'évolution des ventes en 5 ans

5 730 tonnes fabriquées par an

295 producteurs de lait

8 collecteurs de lait

16 ateliers produisant du metton et/ou de la Cancoillotte

3 producteurs fermiers

Les acteurs de la filière

Les fromageries

FROMAGERIE POITREY « LA BELLE ÉTOILE »
12 route de la Belle Etoile, 25770 Franois
www.poitrey.fr

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

FROMAGERIE MARCILLAT
Chemin de la laiterie, 70230 Loulans-Verchamp

FROMAGERIE SCHNEITER « LE FLEURON DES GOURMETS »
9 rue Léonel de Moustier, 25340 Clerval

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

FROMAGERIE MILLERET CANCOILLOTTE « LE FRANCOMTOIS »
12 route de Choye, 70700 Charcenne
www.fromagerie-milleret.com

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

FROMAGERIE LEHMANN
390 avenue René Jacot, 25460 Étupes
www.fromagerie-lehmann.fr

FROMAGERIE COOPERATIVE PATURAGES COMTOIS
Rue de la Fromagerie, 70500 Aboncourt-Gesincourt
www.paturagescomtois.com

LES FRUITIERES DU VALLON DE SANCEY
55 Grande Rue, 25430 Sancey-le-Long

LAITERIE COOPERATIVE D'ÉTREZ – FOISSIAT
367 route de Montrevel-Montepin, 01340 Étrez
www.laiterieetrezfoissiat.com

ENIL DE MAMIROLLE (ECOLE D'INDUSTRIE LAITIERE)
15 Grande Rue, 25620 Mamirolle
www.enil.fr/ecoles/enil-besancon

FROMAGERIE DU PRE VERDOT
10 Rue des Combottes, 25115 Pouilley-les-Vignes
www.fromageriedupreverdot.fr

Les producteurs fermiers

GAEC LES CHANSEREAUX
Route de Faverney, Ferme de Chansereaux, 70170 Bougnon

EARL DE LA MOTTE - FROMAGERIE «LA FLEURIZELLE»
8 Grande Rue, 70500 Aboncourt-Gesincourt

EARL DE LA FERME LIGNY
Route Oigney, 70120 Melin

Les crémeries

LA CRÉMERIE DU MARCHÉ
Marché des Beaux-Arts, 6 rue Goudimel, 25000 Besançon

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

PIGUET GASTRONOMIE
8 rue de l'Abattoir, 70270 Melisey

L'alliée incontournable du quotidien

La Cancoillotte, gourmande mais légère

La Cancoillotte est l'une des **spécialités les plus légères du plateau de fromage.** Avec un taux moyen de **8% de matière grasse et un faible taux en cholestérol,** elle possède des atouts nutritionnels considérables. Très appréciée des sportifs pour sa teneur en **protéines,** la Cancoillotte apporte également des **vitamines A et B** et autres minéraux, faisant d'elle une alliée du quotidien. Facile à cuisiner, elle peut tout à fait **se substituer à la crème fraiche,** aux sauces ou encore à la mayonnaise, 10 fois plus grasse. De quoi se faire plaisir, sans culpabiliser.

Valeurs nutritionnelles

Valeur moyenne	Pour 100g
Energie	550 kJ /131 kcal
Matières grasses	6.58 g
Dont acides gras saturés	5 g
Glucides	0.9 g
Dont sucres	< 0.2 g
Protéines	16 g
Sel	1.64 g

« La Cancoillotte est un produit que j'ai l'habitude de recommander à mes patients et qui est très intéressant dans le cadre d'un régime de perte de poids. Riche en protéines, elle se dévoile ainsi satiétogène. Elle permet d'éviter de succomber aux petites fringales. De plus, cette spécialité fromagère est faible en acides gras saturés et en cholestérol. »

Catherine Aguilar,
Diététicienne-Nutritionniste à Besançon

Complice de chaque instant

Avec sa saveur au bon goût de lait, sa pâte ivoire et sa texture onctueuse, la Cancoillotte présente l'avantage de se consommer à tout moment de la journée et à de nombreuses occasions. On lui connaît le traditionnel trio saucisse de Morteau, pommes-de-terre et Cancoillotte, **généreux par excellence** mais elle a plus d'un tour dans son sac. En tartines pour un goûter sain ou bien en garniture de légumes pour les faire aimer aux enfants, en gratin ou en verrines pour partager un bon repas en famille, en tapas à l'apéro ou en pizza pour faire plaisir aux amis, en cheesecake sucré pour impressionner ses convives... la spécialité **accompagne chaque repas, du petit déjeuner jusqu'au dessert,** tout au long de l'année. Parce que la Cancoillotte sait aussi se faire créative, tant dans ses utilisations, que ses aromatisations.

Zoom sur les aromatisations

Afin de **plaire au plus grand nombre et satisfaire les plus gourmets,** la Cancoillotte ne cesse de se réinventer. Elle se décline ainsi en plusieurs aromatisations, de la plus classique à la plus créative. La plus répandue et appréciée est celle à l'ail. Celle au vin jaune, authentique, donnera aux préparations des notes de noix et fruits confits. Mais la Cancoillotte a plus d'un tour dans son sac et se déguste également fumée, aux champignons, aux fines herbes, au piment d'Espelette, au poivre vert, au basilic, à l'échalotte mais encore au cumin... Un **panel aussi large que gourmand,** s'adaptant à tous les palais.

À quoi reconnaît-on la Cancoillotte ?

SA COULEUR
Crème à jaune clair, sa couleur varie selon les recettes mais reste parfaitement caractéristique.

SON GOÛT
Nature, elle dévoile des notes beurrées et lactiques. Aromatisée, elle s'adapte aux goûts des petits et grands.

SA TEXTURE
À froid, elle se tartine onctueuse. À chaud, elle se dévoile filante. Dans les deux cas, elle fond sous le palais.

SON POT
Variant selon les marques, il se décline en coupelle de 30 g jusqu'à des pots de 1 kg, en passant par les plus courants de 250 g.

L'acolyte des fourneaux

La Cancoillotte possède une place de choix en cuisine. Conviviale et inventive, elle s'adapte facilement dans de nombreuses recettes et devient la complice gourmande, de l'apéro au dessert. Son goût de lait et sa texture fondante sait ravir petits et grands, en toutes saisons.

Dips d'artichaut à la Cancoillotte

Préparation : 15 minutes | Préparation : 15 minutes

Ingrédients pour **4** personnes :

- **210 g de fonds d'artichauts en conserve**
- **2 cuillères à soupe de Cancoillotte nature**
- **1 gousse d'ail**
- **1 cuillère à soupe de jus de citron**
- **Zestes de citron**
- **60 ml d'huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre**
- **Ciboulette**

Accompagnements

- **Radis**
- **Asperges crues ou vapeur**
- **Petits pois vapeur**
- **Crackers**
- **Wraps**
- **Salade**
- **Tomates**
- **Pain**

Déroulé de la recette

- Dans le bol d'un blender, déposez les fonds d'artichauts, la gousse d'ail, la Cancoillotte nature, le jus de citron et l'huile d'olive.
- Mixez le tout afin d'obtenir un mélange homogène.
- Transférez dans un bol, puis, assaisonnez selon vos goûts.
- Mélangez et parsemez de zestes de citron et de ciboulette.
- Servez avec les légumes, wraps et crackers.

TOUTES LES RECETTES CANCOILLOTTE SUR : WWW.CANCOILLOTTE-IGP.FR

Crédit photo © Sabine Alphonsine

Crumble de courge butternut, noisettes et Cancoillotte

Préparation : 20 minutes | Préparation : 30 minutes

Ingrédients pour **4** personnes :

- **1 courge butternut (environ 1 kg)**
- **1 pot de Cancoillotte au vin jaune**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **1 gousse d'ail hachée**
- **1 oignon jaune haché**
- **1 cuillère à soupe de thym frais**
- **Sel et poivre**
- **300 ml de bouillon de volaille**
- **20 g de noisettes grossièrement concassées en décoration**

Pâte à crumble

- **100 g de Farine**
- **80 g de poudre de noisette**
- **80 g de beurre**

Déroulé de la recette

- Préchauffez le four à 180°C.
- Lavez, épluchez et coupez la courge butternut en gros cubes.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle.
- Faites revenir l'ail et l'oignon.
- Ajoutez la courge en cubes. Faites revenir quelques minutes.
- Ajoutez le thym, salez et poivrez.
- Arrosez avec le bouillon de volaille et laissez cuire 15 min.
- Pendant ce temps, préparez le crumble en mélangeant la farine, la poudre de noisette et le beurre en morceaux. Salez et poivrez.
- Mélangez le tout avec le bout des doigts pour former un sablage avec la préparation.
- Dans un moule à gratin beurré, déposez la courge cuite.
- Nappez de Cancoillotte au vin jaune.
- Parsemez de crumble à la noisette.
- Décorez avec la noisette concassée.
- Enfournez 15 min à 180°C.

Cheesecake au saumon et à la Cancoillotte

Préparation : 30 minutes | Préparation : 30 minutes

Ingrédients pour **4** personnes :

- **100 g de crackers salés**
- **195 g de Cancoillotte au vin jaune**
- **160 g de crème liquide**
- **2 feuilles de gélatine**
- **Tranches de saumon fumé**
- **40 g de beurre fondu**
- **1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- **1 cuillère à soupe de ciboulette hachée**
- **Poivre**
- **Graines de baies roses**

Déroulé de la recette

Préparation de la base

- Mixez les crackers grossièrement.
- Ajoutez le beurre fondu, l'huile d'olive et mélangez bien.
- Chemisez des cercles en inox avec une bande de Rhodoïd (chemisez plusieurs petits cercles en inox pour des minis cheesecakes ou un grand cercle pour un grand cheesecake)
- Versez la préparation de crackers, tassez-le tout. Réservez au frais 30 min environ.

Préparation de la crème

- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
- Pendant ce temps, chauffez la crème et y ajouter la gélatine ramollie.
- Dans un bol, fouettez la Cancoillotte au vin jaune avec le poivre et la ciboulette.
- Ajoutez la crème et mélangez.
- Versez la préparation à la Cancoillotte dans les cercles (ou le cercle) en inox. Placez le tout, au congélateur au moins 1 h.
- Lorsque le cheesecake a pris, retirez le cercle en inox et la bande de Rhodoïd.
- Avant de servir, réservez au frais durant 3 heures.
- Au moment de servir, décorez avec le saumon fumé, de la ciboulette et quelques graines de baies roses.

Astuce : vous pouvez préparer ce cheesecake la veille, le laisser au frais (sans le démouler) jusqu'au moment de servir et le décorer à la dernière minute.

cancoillotte
SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMTOISE

Conception : www.quiplusest.com - Crédits photo : Sabine Alphonsine, CRT Bourgogne-Franche-Comté, Laurie Curty, Dominique Roquelet, Qui Plus Est

apc
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.cancoillotte-igp.fr

Contacts presse

Agence Qui Plus Est / 04 73 74 62 35
Lucie Lefevre / 07 50 56 35 48 / lucie.lefevre@quiplusest.com
Anne-Cécile Runavot / 06 34 87 35 87 / anne-cecile.runavot@quiplusest.com