



Communiqué de presse ■ février 2023

# IGP : la Cancoillotte couronnée fait son entrée dans les linéaires



Depuis son sacre, la Cancoillotte voit ses pots estampillés Indication Géographique Protégée (IGP) faire leur entrée dans les linéaires. En plus d'insuffler une évidente fierté au local, ce label européen promet de faire rayonner la spécialité fromagère franc-comtoise et son terroir dans tout l'hexagone. Obtenue le 20 mai 2022, l'IGP assure de beaux jours à ce patrimoine culinaire phare et à sa filière.

## La nouvelle star des rayons

Habitée des rayons, la Cancoillotte se pavane désormais avec son label IGP. Signe de qualité incontournable, le macaron jaune et bleu devrait avoir un véritable impact sur les consommateurs.

Pour les **habitants de sa grande région de consommation**, qui connaissent le produit du bout des doigts, l'obtention de l'IGP est une **fierté** supplémentaire. Premiers défenseurs de leur savoir-faire culinaire, les consommateurs locaux auront le plaisir de découvrir leur Cancoillotte siglée IGP et de le faire savoir. Mais la spécialité fromagère **ancrée dans son territoire** ne compte pas en rester là et ambitionne également de conquérir davantage les autres régions de France.

En France, l'IGP est une renommée qui attire l'attention et attise la curiosité. De plus en plus attentifs aux signes de qualité et friands de produits locaux, les **consommateurs hors région** devraient ainsi être **sensibles à cette récompense**, gage de qualité. La Cancoillotte pourra alors renforcer sa notoriété et rayonner aux quatre coins de France, lui permettant de mettre en avant ses critères qualitatifs d'excellence dans les domaines nutritionnels, fonctionnels et organoleptiques.

Forte de cette reconnaissance, la Cancoillotte peut d'ailleurs espérer, d'ici quelques mois, augmenter ses volumes. Avec une évolution de **+16% des ventes en 5 ans**, la spécialité franc-comtoise est sur une belle lancée.



## Retour sur l'IGP avec Didier Humbert, président de l'Association de Promotion de la Cancoillotte (APC)

Membre de la Commission Technique pour l'élaboration du cahier des charges de l'IGP, président de l'APC et directeur de la fromagerie Marcillat-Loulans, Didier Humbert a mené un long travail aux côtés de ses équipes pour obtenir cette distinction.



### La Cancoillotte a décroché son IGP en mai 2022, quelles sont les prochaines étapes ?

« Toutes les étapes clés de l'IGP sont terminées. Désormais, il s'agit d'en prendre soin et de s'assurer du respect du cahier des charges. Depuis un an, de nombreux audits de vérification sont réalisés. D'ailleurs, 4 à 5 fois par an, des commissions dégustation sont mises en place afin de s'assurer continuellement que le produit reste fidèle à lui-même. Pour cela, chaque producteur verra également sa Cancoillotte contrôlée au moins une fois par an. Un jury formé passera la spécialité fromagère au crible et attestera, ou non, de sa conformité. Ces contrôles, en plus d'être obligatoires, permettent d'aider les producteurs à s'ajuster et s'améliorer dans l'objectif d'offrir aux consommateurs une Cancoillotte de qualité. Car là est l'objectif premier. Nous ne pouvons pas faire évoluer notre produit s'il n'est pas bon, l'IGP n'étant pas une fin en soi. Nous sommes alors déterminés à poursuivre notre travail. »

### Quelles sont vos ambitions pour la suite ?

« Nous souhaitons continuer à promouvoir et faire parler de notre région, grande productrice de lait à fromage. Car la Cancoillotte est aussi ambassadrice du tourisme local ! C'est un produit fortement associé à son berceau, la Franche-Comté, et nous voulons le valoriser encore davantage. Nous devons capitaliser sur le fait qu'il existe un intérêt grandissant pour ce produit au national. En 2022, les ventes ont évolué de +2% par rapport à 2021. Pour l'année 2023, nous nous fixons un objectif de 6 000 tonnes. »

### Comment se porte la filière et ses acteurs ?

« Très bien ! Il faut souligner qu'une belle dynamique s'est mise en place au sein de la filière. Tous les acteurs sont fiers et motivés, c'est beau à voir ! D'ailleurs cela a donné des idées puisque nous avons eu vent de projets d'installation en production fermière. Nous serons heureux d'accueillir ces nouveaux acteurs, d'autant qu'il existe une grande demande en Cancoillotte fermière. En chiffres, le bilan est également positif puisque les ventes ont augmenté cette année. Enfin, le retour de la Fête de la Cancoillotte en juillet 2022 a été l'occasion de fêter l'IGP et de rassembler la filière et le public. Une célébration qui sera d'ailleurs reconduite à Nantilly le 1er juillet 2023. »



# Terroir et tradition au cœur de la Cancoillotte IGP

L'histoire de la Cancoillotte est étroitement liée à son territoire et ses traditions. En effet, la zone de production ancestrale se situe 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. Constitué d'une zone très herbagère, le croissant qui s'étend autour de la rivière de la Saône, des Vosges jusqu'au département de l'Ain, offre, depuis des siècles, un lait des plus riches, idéal pour la fabrication crémière et beurrière. Aujourd'hui encore, les vaches se délectent de ces atouts et produisent un lait de qualité, répondant aux besoins de la Cancoillotte. Un or blanc valorisé par le savoir-faire fromager local millénaire.

## En chiffres

- + 16% d'évolution des ventes en 5 ans
- 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

[www.cancoillotte-igp.fr](http://www.cancoillotte-igp.fr)

  [cancoillotteofficiel](#)

  [la\\_Cancoillotte](#)

CONTACTS PRESSE - AGENCE QUI PLUS EST

Lucie Lefèvre 📞 04 73 74 62 35 📞 07 50 56 35 48  
[lucie.lefevre@quiplusest.com](mailto:lucie.lefevre@quiplusest.com)

Anne-Cécile Runavot 📞 04 73 74 62 38 📞 06 34 87 35 87  
[anne-cecile.runavot@quiplusest.com](mailto:anne-cecile.runavot@quiplusest.com)