cancoillotte
SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMTOISE

L'ASSOCIATION POUR LA PROMOTION DE LA CANCOILLOTTE

10 ANS D'ENGAGEMENT GOURMAND !

En décembre 2023, l'Association pour la Promotion de la Cancoillotte (APC) célèbre fièrement son dixième anniversaire, marquant une décennie d'engagement passionné pour promouvoir et faire rayonner ce trésor gastronomique régional.

Née le 3 décembre 2013, l'Association pour la Promotion de la Cancoillotte célèbre cette année 10 années de travail intense qui ont transformé le visage de la filière. La spécialité fromagère emblématique de Franche-Comté a pu en effet compter sur ses acteurs pour dynamiser sa filière, amplifier sa notoriété à l'échelle nationale et ainsi développer son marché en dehors de sa zone de production.

Un marché transformé

« *En 10 ans, le marché de la Cancoillotte IGP a connu une croissance remarquable. Pour preuve,* **4 600 tonnes étaient produites en 2013 et près de 6 000 tonnes aujourd'hui, soit une progression de 30 %.** *Une chose est certaine, la Cancoillotte a trouvé sa place dans les cuisines françaises ! Ce succès est le fruit d'un travail minutieux mené par l'association et tous les acteurs de la filière, producteurs de lait, producteurs fermiers, fromagers, affineurs, crémiers, restaurateurs qui n'ont eu de cesse de valoriser la Cancoillotte et d'ancrer sa production ancestrale en Franche-Comté.* »

Didier Humbert, *Président de l'APC*

Une motivation sans faille et un dynamisme à toute épreuve qui ont permis à la **Cancoillotte en 2022 de décrocher la tant convoitée Indication Géographique Protégée (IGP).** Une grande fierté pour l'ensemble de l'association et la filière qui travaillait depuis des années à son obtention.

Dates clés de 2013 à 2023

2013
Création de l'association par les opérateurs de la filière et la Chambre d'Agriculture à Vesoul

2015
Demande de reconnaissance IGP pour la Cancoillotte auprès de l'INAO

2016 - 2019
Travail sur la caractérisation sensorielle de la Cancoillotte

2018
La Cancoillotte passe dans l'émission « Les apprentis du goût »

2020
Didier Humbert devient Président de l'APC et modification des statuts pour répondre aux exigences d'un ODG (Organisme de Gestion)

2022
Obtention de l'IGP et retour de la Fête de la Cancoillotte

À la conquête de l'Hexagone

En plus de développer sa communication dans les médias et le digital (réseaux sociaux, relations presse, site internet...), l'APC promeut sa Cancoillotte IGP tout au long de l'année à l'occasion d'événements. Week-end gourmand du Chat Perché à Dole (39), Rendez-vous du Terroir en Haute-Saône (70), Escapade Roulante et Gourmande à Loulans-Verchamp (70) ... les rendez-vous au contact du grand public se multiplient. Sans oublier la symbolique Fête de la Cancoillotte, de retour en région depuis deux ans, qui a su (re)conquérir le cœur des gourmands.

De belles occasions pour vanter ses atouts gastronomiques, organoleptiques mais également nutritionnels. En effet, l'APC travaille aux côtés de diététiciens et professionnels de la santé pour valoriser le faible taux calorique de la Cancoillotte et son apport protéinique important. Les sportifs ne s'y trompent d'ailleurs pas et la filière souhaite poursuivre son travail pour faire rayonner sa spécialité dans le monde sportif.

« Grâce au travail conjoint de l'APC et de l'ensemble des acteurs de la filière, la Cancoillotte est devenue en quelques années une spécialité de référence dans la santé et une véritable ambassadrice de la gastronomie franc-comtoise. Et notre travail ne s'arrête pas là ! Nous avons encore plein d'idées et de projets pour poursuivre cette belle ascension »

Paul-Henri Prost, *chargé de la communication de l'APC*

À propos de 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 de lait, fromagers, crémiers et restaurateurs) que la spécialité fromagère prend vie. Son histoire est étroitement liée à la Franche-Comté et à ses habitants : depuis des siècles, la Cancoillotte s'est imposée comme le compagnon indissociable des francs-comtois.

Pauvre en matière grasse, cholestérol et sel, et riche en protéines et minéraux, la spécialité fromagère permet des utilisations culinaires légères, riches et variées.

CONTACTS PRESSE
Agence Qui Plus Est / 04 73 74 62 35

Lucie Lefèvre
07 50 56 35 48 / lucie.lefevre@quiplusest.com

Anne-Cécile Runavot
06 34 87 35 87 / anne-cecile.runavot@quiplusest.com