cancoillotte
SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMTOISE

Dossier de presse

La Cancoillotte IGP, l'alliée 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

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 ce que l’on appelle aujourd’hui le Comté. Regroupés en fruitières, ils attendaient d’avoir suffisamment de lait pour fabriquer leur gros fromage cylindrique. 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.

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. La Cancoillotte était née.

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 6 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. Durant l'affinage, le metton est régulièrement brassé.

4

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

5

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

6

À mi-cuisson, selon les fabricants, **il est possible d'ajouter des ingrédients pour aromatiser la Cancoillotte :** ail, vin jaune, noix, piment d'Espelette, champignons et bien d'autres.

La Cancoillotte confirme sa dynamique

Fruit d'un travail de seulement sept années, la Cancoillotte a obtenu sa **reconnaissance en Indication Géographique Protégée (IGP) le 20 mai 2022.** 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 en 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.

Retour sur 2 ans d'IGP

Plus de 2 ans après cette distinction, qui asserte ainsi sa qualité et le savoir-faire de sa fabrication, le Président de l'APC Didier Humbert, dresse un état des lieux :

« L'obtention de l'IGP a été assurément un vecteur de croissance pour la Cancoillotte et cet impact est encore notable en 2024. À la fois sur la fierté des franc-comtois, la notoriété au national, les ventes mais également sur l'évolution de la filière. En effet, 3 nouveaux producteurs de Cancoillotte se sont installés depuis ces deux dernières années et d'autres sont à venir. L'acquisition du label IGP mais aussi l'important travail des producteurs et de la filière ne sont pas étrangers à ce développement que connaît la spécialité fromagère.» annonce Didier Humbert.

Et pour poursuivre cette belle lancée, l'APC ne lésine pas sur les actions de communication en appuyant sur les aspects diététique, sportif et culinaire de la Cancoillotte.

La filière en chiffres

+19% d'évolution des ventes en 6 ans

6 200 tonnes commercialisées en 2024

276 producteurs de lait

8 collecteurs de lait

18 ateliers produisant du metton et/ou de la Cancoillotte

4 producteurs fermiers

(crédit : Cédric Derancourt)

Sur le devant de la scène

La Fête de la Cancoillotte

En 2022, quelques mois après l'obtention de l'IGP, la filière a relancé la traditionnelle Fête de la Cancoillotte en Franche-Comté. Animation, concerts, dégustations, démonstrations… la star fromagère locale y est célébrée en grande pompe.

« Cette fête est l'occasion de réunir les producteurs, de faire découvrir au public la fabrication de la Cancoillotte et de partager avec petits et grands une journée de convivialité et de gourmandise. Après une édition à nouveau réussie en septembre 2024 à Loulans-Verchamp (70), l'événement fera son retour **le 28 juin 2025** à Nantilly (70). »

Le Championnat du monde du meilleur mangeur de Cancoillotte

Le premier championnat en la matière s'est tenu en juillet 2024 à Larians-et-Munans (70). Cet événement unique, organisé dans le cadre de la fête annuelle des sports de l'U.S. Larians- Munans, s'est révélé être une compétition intense et divertissante. L'objectif ? Élire le meilleur mangeur de pots de Cancoillotte IGP en 10 minutes. Un franc-succès qui a réunit plus de 10 000 personnes. Il fera son retour en juillet 2025.

PORTRAIT

Valentin Fleytoux, nouveau producteur fermier

À la ferme du GAEC de Champ Le Roy, la passion de la nature et de la transformation fermière animent Valentin Fleytoux. Depuis fin mars 2023, le jeune homme de 30 ans, adepte du bien-être animal et de la protection de l'environnement, produit avec un engagement sans faille une Cancoillotte 100 % Bio. En parallèle, il fabrique, en Bio également, du beurre et de la crème.

Avec son associé, Rodolphe Dieudonné, il a repris l'exploitation de Philippe Goux, aujourd'hui à la retraite. Une reprise toute en douceur grâce à l'accompagnement et aux conseils de l'ancien propriétaire.

Située à Colombe-lès-Vesoul (Haute-Saône), la ferme des deux trentenaires comprend 120 hectares de terrain sur lequel paissent paisiblement leurs 30 vaches laitières. Elle produit de surcroit de la Luzerne, de l'orge et du blé.

Dans ce havre de paix, chacun vaque à ses occupations : Rodolphe s'occupe du bon fonctionnement de l'exploitation et du soin aux vaches, tandis que Valentin se concentre sur la transformation et la vente de ses produits. Et c'est dans leur boutique « La fromagerie du Charme » flambant neuve que Valentin troque parfois son habit de fromager pour celui de vendeur. Du mardi au jeudi de 17h30 à 19h, et le vendredi de 15h à 18h, il tient ainsi la boutique et propose à la vente directe tous les fruits de sa production. Il est également présent le jeudi et le samedi au marché de Vesoul.

L'alliée incontournable à la maison et sur le terrain

Aussi gourmande que 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

Va y avoir du sport

Forte de ces qualités nutritionnelles, fonctionnelles et organoleptiques, la Cancoillotte attire de nombreux sportifs. Elle s'est ainsi associée en 2024 à deux événements majeurs : le Triathlon International de Saint-Jean-de-Monts, et le Triathlon du Val de Gray. Cette initiative rapproche deux clubs sportifs ainsi que deux régions, la Vendée et la Bourgogne Franche-Comté, dont les élites sportives ne manquent pas.

Pour la filière fromagère, ces partenariats, placés sous le signe de la convivialité, du partage et de l'esprit familial, marquent une première et belle occasion de rappeler aux participants les bienfaits de la Cancoillotte dans leurs habitudes alimentaires.

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 verrines, en coupelles de 30 g jusqu'à des pots de 1 kg, en passant par les plus courants de 250 g.

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. Pour les plus gourmands, elle se déguste également fumée, aux champignons, aux noix, aux fines herbes, au piment d'Espelette, au poivre vert, au basilic, à l'échalotte mais encore au cumin… Un **panel aussi large,** s'adaptant à tous les palais.

L’acolyte des fourneaux

La Cancoillotte bénéficie d’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.

Cheesecake Tropical et Cancoillotte

Préparation : 30 minutes | Cuisson : 15 minutes
Ingrédients pour **6** personnes :

- **280 g de palets bretons**
- **70 g de beurre doux fondu**
- **300 ml de crème liquide**
- **380 g de Cancoillotte nature**
- **3 feuilles de gélatine**
- **250 g d’ananas pelé et coupé en petits cubes**
- **150 ml de jus de fruit de la passion**
- **40 g de cassonade**

Déroulé de la recette

- Dans un blender, mixez les palets bretons afin de les réduire en poudre grossière.
- Dans un saladier, mélangez les palets bretons et le beurre fondu.
- Chemisez un cercle en inox de 16 cm avec une bande de Rhodoïd.
- Versez la préparation palets breton/beurre, tassez-le tout.
- Réservez au frais 30 minutes environ.
- Faites ramollir la gélatine dans un grand bol d’eau.
- Dans une casserole, chauffez la crème liquide.
- Ajoutez la gélatine ramollie.
- Mélangez pour dissoudre complètement la gélatine et retirez du feu.
- Versez la Cancoillotte nature dans un grand bol et ajoutez le mélange crème/gélatine.
- Mélangez le tout, puis, versez la préparation dans le cercle en inox contenant la base en biscuit du cheesecake.
- Laissez refroidir, puis laissez prendre au frais 12h minimum.
- Préparez la compotée d’ananas :
- Dans une casserole, faites compoter les cubes d’ananas, le jus de fruit de la passion et la cassonade pendant 10 minutes à feu doux.
- Vous pouvez ici garder le jus de cuisson pour le servir avec le cheesecake.
- Au moment de servir, sortez le cheesecake du frais.
- Démoulez-le délicatement, en enlevant le Rhodoïd, sur un plat de service.
- Décorez avec la compotée d’ananas/passion.

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

Crédit photos © Sabine Alphonsine

Crumble de cabillaud au citron et Cancoillotte

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 15 minutes
Ingrédients pour **4** personnes :

- **5 pavés de cabillaud**
- **1 pot de Cancoillotte à l’ail**
- **Zestes d’un citron jaune**
- **Huile d’olive**
- **Sel et poivre**
- **1 branche de thym**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena**
- **20 g d’amandes concassées**

Pour le crumble

- **100 g de farine**
- **100 g de poudre d’amandes**
- **80 g de beurre**

Déroulé de la recette

- Préparez le crumble en versant dans un saladier la farine, la poudre d’amande et le beurre en morceaux.
- Mélangez le tout avec le bout des doigts pour former un sablage. Réservez.
- Préparez les zestes d’un citron jaune.
- Dans un bol, versez la Cancoillotte à l’ail et la Maïzena.
- Ajoutez les zestes de citron.
- Salez, poivrez et mélangez le tout.
- Huilez un plat allant au four.
- Déposez les pavés de cabillaud dans le plat.
- Versez la préparation à base de Cancoillotte et zestes de citron.
- Ajoutez du thym.
- Répartissez le crumble à l’amande.
- Poivrez.
- Décorez avec les amandes concassées.
- Enfournez 15 minutes à 180°C.

Patates douces rôties au four à la Cancoillotte, noix et champignons

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 55 minutes
Ingrédients pour **2** personnes :

- **3 petites patates douces**
- **1 pot de Cancoillotte à l’ail**
- **50 g de noix de Grenoble**
- **100 g de Champignon de Paris**
- **Ciboulette ciselée**
- **Sel et poivre**

Déroulé de la recette

- Préchauffez le four à 200°C
- Lavez les patates douces et les essuyer.
- Placez les patates douces entières dans un plat allant au four et les enfourner pendant 40-45 minutes.
- Retirez-les du four et les fendre en deux sans aller jusqu’au bout.
- Hachez grossièrement les noix de Grenoble.
- Coupez les champignons en fines lamelles.
- Garnissez les patates douces avec les noix de Grenoble, les lamelles de champignons.
- Répartissez la Cancoillotte à l’ail sur les patates douces. Salez et poivrez.
- Enfournez pour 10-15 minutes à 180°C.
- Une fois cuit, parsemez de ciboulette.
- Servez avec une salade de votre choix.

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

PATURAGES COMTOIS « 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

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.fromagerieduprever dot.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

GAEC DE CHAMP LE ROY - FROMAGERIE DU CHARME
57 chemin de la gare, 70 000 Colombe-lès-Vesoul
www.lafromagerieducharme.fr

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

FROMAGERIE JANIN
21 bis avenue de la République, 39300 Champagnole

SARL PERANTON «ADRIEN ET JOSÉPHINE»
122 avenue Jean Jaurès, 90000 Belfort

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

Association de promotion de la cancoillotte
17 quai Yves Barbier BP 20189
70004 VESOUL cedex
Tél. : 03 84 77 14 40 / contact @cancoillotte.info
www.cancoillotte-igp.fr

cancoillotte
SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMTOISE

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