RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

La « Cancoillotte » reconnue en Indication géographique protégée (IGP) [ODG]

La « Cancoillotte », spécialité fromagère d'origine franc-comtoise, est officiellement reconnue en Indication géographique protégée (IGP) : l'IGP a été enregistrée ce vendredi 20 mai 2022 par la Commission européenne, lui conférant ainsi une protection à l'échelle européenne. Cette reconnaissance valorise les savoir-faire développés au fil des siècles par les producteurs de lait, affineurs et fondeurs.

Le metton, fromage essentiel à la fabrication de la « Cancoillotte »

La « Cancoillotte » est une spécialité fromagère fondue fabriquée à partir de lait de vache. Elle est produite en deux étapes. Le lait est écrémé avant d'être transformé en fromage : le metton blanc. Ce metton est ensuite affiné, puis fondu pour produire la « Cancoillotte ».

Nature ou aromatisée, c'est un des fromages les plus légers

La texture du produit fini est semi-liquide à filante, et un peu collante. Nature, la « Cancoillotte » présente une couleur crème à jaune clair, homogène. La « Cancoillotte » est également commercialisée en déclinaison aromatisée : ail, épices, vin blanc, vin jaune, champignons, noix, etc. Avec un taux de matière grasse inférieur à 15%, elle est, en comparaison avec d'autres fromages, pauvre en calories, un allié de choc pour se faire plaisir sans compter. Les plus gourmands ne seront pas en reste avec son odeur et sa saveur qui rappellent le lait et le beurre avec une note légèrement levurée.

A déguster froide ou chaude selon les envies

En Franche-Comté, la « Cancoillotte » est généralement savourée froide tartinée sur du pain, au petit déjeuner ou au cours d'un repas. D'autres la préfèrent chaude, façon fondue avec des mouillettes. Elle est aussi utilisée pour rehausser les gratins, napper des pommes de terre ou encore accompagner des spécialités locales telles que la saucisse de Montbéliard ou de Morteau.

Un produit issu de l'ancienne Franche-Comté et des départements limitrophes

L'aire géographique de la production laitière, de la fabrication du metton et de sa transformation en « Cancoillotte » s'établit sur l'ancienne région Franche-Comté (départements du Doubs, du Jura, de Haute-Saône et du Territoire de Belfort), sur une partie des départements de l'Ain et de Saône-et-Loire et sur des communes limitrophes des départements de Côte d'Or, de Haute-Marne et des Vosges.

Données chiffrées (31/12/2021)

2

ateliers de production de metton

17

ateliers de production de « Cancoillotte », dont 3 fermiers

267

producteurs de lait habilités

5 730

tonnes produites de « Cancoillotte »

Source URL: *https://inao.gouv.fr/lettres-odg/mai-2022/idg-cancoillotte*

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/actus-odg