



Cancoillotte

autres fromages (frais, blanc, fondu...)

LE PRODUIT

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 ».

ARÔMES ET SAVEURS

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... Sa saveur rappelle le lait et le beurre avec une note légèrement levurée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

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.

UN PRODUIT RECONNU

Reconnue en 2022, la « Cancoillotte » a longtemps été le « fromage » domestique avant l'apparition des laiteries collectives. Commercialisée sur les marchés locaux, la Cancoillotte a commencé à se développer sur le plan commercial à la fin du XIXe siècle, avant de faire son apparition dans les crémeries de Paris. 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.

Le saviez-vous

Avec un taux de matière grasse inférieur à 15%, elle est un des fromages les plus légers

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de promotion de la Cancoillotte

Maison des Agriculteurs

17, quai Yves Barbier

70004 Vesoul Cedex

BP 20189

N°SIRET : 800 357 691 000

Président(e) : MORIN PERRUSSON Julie

Tél. : (0)3 84 77 14 40 / 06 27 00 24 47

Mél. : contact@cancoillotte.info

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey

16 rue du Golf

21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327

Tél. : 03 80 78 71 90

Fax : 03 80 73 35 10

Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact** : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 50 88 18 78

Fax : 04 50 88 18 78

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine

72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Président(e) :

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cancoillotte-16168>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Cancoillotte_G_2_02105.pdf
2. <mailto:contact@cancoillotte.info>
3. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>