

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_202105.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