

Description de la cancoillotte :
Fromage de Franche-Comté.



Professeur : M.BOUNIE

Isabelle DELATTRE
Pauline GOGIBUS
Caroline GOSSE
Estelle GOZE
Olivier GUILBERT
Claire-Lise PONCET

IAAL 3^{ème} année

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier les membres de l'association des fabricants de véritable cancoillotte franc-comtoise pour les documents et les informations transmises.

Nous remercions également Monsieur Jacquel, directeur de la Centrale Laitière de Belfort, et Monsieur Evrard responsable qualité de la société Raguin.

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	1
PERCEPTIONS DU CONSOMMATEUR.....	2
I. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
<i>A. Description organoleptique de la cancoillotte nature</i>	3
<i>B. Les dérivés de la cancoillotte nature</i>	4
<i>C. Conditionnement de la cancoillotte</i>	4
<i>D. La conservation de la cancoillotte</i>	5
<i>E. Modes d'utilisation de la cancoillotte</i>	5
II. CRITERES D'ACHAT	5
<i>A. Le prix</i>	5
<i>B. Aspect nutritionnel :</i>	6
<i>C. La cancoillotte : un produit labellisé.</i>	7
<i>D. Les récompenses :</i>	8
POINT DE VUE DES FABRICANTS.....	9
I. INGREDIENTS DE LA CANCOILLOTTE :	10
II. DIAGRAMMES DE FABRICATION DE LA CANCOILLOTTE	10
<i>A. La fabrication artisanale de la cancoillotte</i>	12
<i>B. La fabrication industrielle de la cancoillotte</i>	14
<i>C. Comparaison des diagrammes de fabrication artisanale et industrielle</i>	17
III. L'OFFRE	17
<i>A. Les différentes marques</i>	17
<i>B. La quantité produite</i>	17
<i>C. Où consomme-t-on la cancoillotte ?</i>	17
<i>D. La segmentation de marché</i>	18
CONCLUSION	19
BIBLIOGRAPHIE.....	20
<i>Annexe.....</i>	<i>21</i>

INTRODUCTION

" La cancan cancoillotte
C'est un mets bien franc-comtois
Tout en dansant la gavotte
On se beurre la gueule à l'Arbois "
Hubert-Félix Thiéfaine 1977

La cancoillotte est une spécialité incontournable de Franche-Comté présente sur toutes les tables de cette région et compte déjà plusieurs siècles d'existence. La fabrication est réalisée à partir de lait de vache écrémé cru, thermisé ou pasteurisé : le metton issu de cette matière première est affiné, fondu avec de l'eau, du beurre. La fabrication est suivie et contrôlée à chaque stade : la qualité bactériologique du metton est assurée.

Le mot " cancoillotte " serait pour certains la traduction littérale du latin "concoctumlactem", ce qui impliquerait que cette spécialité était déjà connue et baptisée par les Gallo-romains. D'autres font remonter son origine à une erreur de préparation dans une ferme du XVI^{ème} siècle sans que l'on puisse précisément l'établir.

Les particularités de cette spécialité telles que la facilité d'utilisation, son faible coût et la valorisation d'un sous-produit du beurre lui ont permis de traverser les siècles et de devenir aujourd'hui un des patrimoines culinaires qui fait la réputation du terroir franc-comtois.

Ce fromage ne jouit pourtant pas de la même réputation que d'autres fromages de la région comme le Comté ou le Morbier.

Quelles sont les caractéristiques de ce fromage lui conférant son originalité ? Problématique à laquelle nous essayerons de répondre à travers ce projet.

Nous verrons donc dans un premier temps le point de vue du consommateur : Comment le produit est perçu et quels sont les critères d'achat. Puis nous étudierons comment les producteurs répondent aux attentes du consommateur en adaptant les procédés de fabrication et leur gamme de produits.

PERCEPTIONS

DU

CONSOMMATEUR

I. DESCRIPTION DU PRODUIT

A. *Description organoleptique de la cancoillotte nature*

1. Démarche

Afin de décrire les caractéristiques de la cancoillotte nature, nous avons réalisé une dégustation de ce produit à chaud et à froid à partir des enseignements en analyses sensorielles que nous avons pu suivre l'année dernière.

Pour permettre une analyse plus pertinente, nous avons dégusté plusieurs marques de cancoillotte nature sans mentionner les marques étudiées pour éviter de biaiser l'appréciation.

La fiche support à notre analyse est mise en annexe n°1.

2. Description de la cancoillotte nature

🔗 Odeur

En général, la cancoillotte semble avoir à froid une odeur salée, légèrement piquante. Elle a une odeur caractéristique de lait fermenté. Ces odeurs ne sont pas très perceptibles à froid, mais sont plus fortes à chaud.

🔗 Couleur

La couleur jaunâtre/blanc cassée, homogène du fromage froid s'accroît lorsqu'on le chauffe.

🔗 Texture

A froid, la cancoillotte est apparue compacte, ferme, semi-liquide, collante et élastique. En effet, elle s'étend dans l'ensemble du récipient à chaque fois qu'on y prélève une partie du fromage. De plus, elle est facilement tartenable sur du pain à température ambiante.

A chaud, la cancoillotte devient coulante et facile à étaler.

Lors de la dégustation proprement dite, la cancoillotte fond sous le palais et sa texture est lisse, douce, non granuleuse.

🔗 Goût

La cancoillotte froide est salée et acide. Elle possède le goût caractéristique du beurre. Un arrière goût de lait fermenté reste dans la bouche.

A chaud, elle garde les mêmes caractéristiques, mais un léger goût fruité fait son apparition.

Cependant, lorsqu'un ingrédient tel que l'ail ou le vin est ajouté à la cancoillotte, ce dernier influence fortement son goût comme nous avons pu le constater lors de la dégustation.

B. Les dérivés de la cancoillotte nature

La cancoillotte nature à base de lait écrémé, peut être agrémentée de divers ingrédients permettant ainsi de créer ses dérivés. Ceux ci sont répertoriés ci-dessous :

- ✍ Cancoillotte à l'ail, à l'ail et fines herbes, à l'ail rose
- ✍ Cancoillotte au vin blanc, au vin jaune, au savagnin
- ✍ Cancoillotte au beurre de baratte
- ✍ Cancoillotte au kirsch
- ✍ Cancoillotte aux noix

Les dérivés les plus répandus sont la cancoillotte à l'ail, à l'ail et fines herbes, au vin jaune et au kirsch.

C. Conditionnement de la cancoillotte

1. Les différents types de conditionnements

Dès 1920, la cancoillotte stérilisée peut voyager dans toute la France : c'est l'apparition des premières boîtes métalliques de conditionnement. Puis apparaissent les pots en carton paraffiné et enfin les pots en plastique à partir de 1960. Depuis peu, il existe aussi différents pots en verre fermés d'un couvercle métallique. Les photos ci-contre montrent ces différents types de conditionnement.

Actuellement on ne trouve quasiment plus de boîtes métalliques ni de pots en carton pour le conditionnement de la cancoillotte. Par contre le pot en plastique très pratique et peu cher est majoritaire sur le marché. Les pots en verre plus coûteux renforcent le côté traditionnel et l'aspect qualitatif du produit sur les devantures des magasins et les rayons des supermarchés.

2. Importance subjective du conditionnement

Lors de la dégustation, une analyse subjective du conditionnement a été effectuée sur trois marques différentes. Nous avons alors fait ressortir quatre critères d'appréciation du conditionnement :

L'emballage doit tout d'abord comporter des **symboles de qualité** tels que les médailles d'or, les labels...

Les différentes **sources d'information** ont été appréciées. Les idées d'utilisation de la cancoillotte permettent de faire acheter le produit dans toute la France par les consommateurs qui ne connaissent pas ce fromage. La liste des ingrédients et la mise en évidence du taux faible de matières grasses sont également un point fort de l'emballage depuis l'apparition des produits diététiques ou allégés. Enfin le site Internet du fabricant permet de se renseigner sur ce produit peu commun et donc rassure le consommateur.

L'aspect traditionnel du conditionnement favorise l'achat de ce produit typique. Ainsi la couleur et la forme de l'emballage semblent importantes.

L'emballage doit être **pratique** à transporter, à stocker et à utiliser; Par exemple, un pot de cancoillotte passant au micro-onde peut sembler intéressant car la cancoillotte se déguste principalement chaude en dehors de la Franche-Comté.

Enfin, une remarque a été émise par l'ensemble du groupe concernant la présentation du pot de cancoillotte. Il nous est apparu difficile de le présenter sur un plateau de fromages au cours d'un repas, de l'aspect peu luxueux et inhabituel de l'emballage utilisé.

D. La conservation de la cancoillotte

La cancoillotte peut se conserver entre 15 jours à 2 mois à une température comprise entre 0°C et 8°C.

Cette durée de conservation est relative au type et à la durée du traitement thermique que le fromage a subi. De même, elle varie entre la fabrication artisanale et industrielle.

E. Modes d'utilisation de la cancoillotte

En Franche-Comté, la cancoillotte est majoritairement dégustée à froid sur du pain au moment des repas, du petit déjeuner ou du goûter. Elle est également étalée sur des toasts lors de l'apéritif.

Dans les autres régions, elle est préférée chaude, intégrée à différents plats. On peut ainsi imaginer :

✍ *De la cancoillotte chaude sur des pommes de terre cuites à l'eau ou au four. On accompagnera ce plat d'une salade verte ou de saucisse de Morteau.*

✍ *Des Œufs sur le plat ou une omelette garnis de cancoillotte chaude. On accompagnera ce plat de pommes de terre frites ou de pommes de terre sautées.*

✍ *Une fondue à la cancoillotte dans laquelle on trempe des morceaux de pain, des croque-monsieur à la cancoillotte au lieu du Comté ou des tartelettes à la cancoillotte.*

✍ *Un assortiment de petits légumes cuits (tomates, carottes, petits pois, choux-fleurs, brocolis...) garnis de cancoillotte chaude.*

Cette liste de recettes n'est pas exhaustive, mais elle regroupe les utilisations majeures de la cancoillotte chaude en France.

Dans tous les cas, la cancoillotte s'accompagne à merveille d'un vin blanc du Jura.

II. CRITERES D'ACHAT

La cancoillotte, fromage fondu franc-comtois, est connue et appréciée en particulier dans le Nord et l'Est de la France. Cette reconnaissance a pour origine un certain nombre de facteurs tels que le prix, ses valeurs nutritionnelles ou l'existence d'un label.

A. Le prix

Les fromages font partie intégrante du repas même si leur prix sont relativement élevés. En effet, il n'est pas rare que leur prix dépasse 15 €/kg. Notre analyse de l'offre existante sur le marché nous a révélé que la cancoillotte, pourtant un fromage traditionnel et peu industrialisé, était disponible sur les marchés ou en grandes surfaces à des prix très accessibles.

Prix de la cancoillotte nature (prix en € au kg):

	Auchan	Carrefour
Maison Raguin	6.08	
Poitrey		9.60
Landel Président	5.84	5.84

La cancoillotte nature se vend donc entre 5 et 10 € au kilo suivant les marques ou le lieu de vente et aux environs de 10-12 €/kg sur les marchés pour des produits artisanaux, ce qui est un prix de vente inférieur à beaucoup de fromages que l'on trouve sur le marché.

On peut trouver d'autres variétés de cancoillotte à des prix supérieurs. Par exemple, à Carrefour,

La cancoillotte à l'ail est au prix de 5.96€/kg pour Landel et 10.55€/kg pour la maison Poitrey.

La cancoillotte au vin jaune coûte 7.25€/kg pour Landel et 10.75€/kg pour la maison Poitrey).

B. Aspect nutritionnel :

« Il y a moins de calories dans 40 grammes de cancoillotte que dans un yaourt nature sans sucre » ! Voilà un des arguments de vente de la Société Raguin que l'on retrouve sur sa brochure, sur son site Internet (www.cancoillotte.com) et sur bon nombre d'articles de presse. Cet argument est relativement nouveau et correspond à une préoccupation actuelle des consommateurs.

La cancoillotte est fabriquée à partir du metton provenant de lait écrémé. Le beurre rajouté lors de la fonte est la seule matière grasse présente dans la cancoillotte. Le taux de matières grasses varie donc suivant les producteurs de 5 % à 15 %. Les productions industrielles ont généralement un taux proche de 5% tandis que les producteurs artisanaux ont souvent tendance à mettre un peu plus de beurre. Dans tous les cas, la cancoillotte peut être considérée comme un produit pauvre en matières grasses ce qui en fait une de ses spécificités et un fort argument de vente sur lequel les producteurs insistent.

Voici quelques valeurs nutritionnelles suivant les marques de cancoillotte nature

Pour 100 g de produit	Poitrey	Raguin	Landel
Lipides	8g	6g	5g
Protides	15.5g	15g	15g
Glucides	0.5g	1.2g	1g
Kcalories	136	118	107

Ce produit est donc particulièrement recommandé pour des régimes diététiques et pauvres en cholestérol.

C. La cancoillotte : un produit labellisé.

La cancoillotte dispose actuellement du Label régional de la Franche-Comté. Le Label est un signe officiel d'origine : la mise en place d'un label doit répondre aux caractéristiques suivantes :

- ✍ logique de filière pour impartialité et contrôle à tous les niveaux
- ✍ contrôle par un organisme indépendant agréé
- ✍ cahier des charges validé et public
- ✍ participation des consommateurs dans le processus
- ✍ plus-value qualitative détachant le produit de la gamme courante.

Le Label régional de Franche-Comté est un « label rouge terroir » avec les mêmes caractéristiques de supériorité que le Label rouge (saveur constante se détachant des produits courants de même gamme) avec une spécificité terroir en plus. Ce label est géré par l'association des fabricants de véritables producteurs de cancoillotte.

Les dispositions communautaires européennes menacent les labels régionaux, qui devront être remplacés par des Indications Géographiques Protégées (IGP) :

L'IGP est une protection européenne d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire :

- ✍ produit dans une zone précise,
- ✍ élaboré dans le cahier des charges IGP,
- ✍ contrôlé par un Organisme Certificateur.

Une procédure de certification IGP de la cancoillotte a été lancée en 2001 et est en cours d'acceptation.

Une telle certification comporte cinq critères:

1. Un service compétent de l'Etat :

Ministère de l'agriculture et de la pêche.

2. Groupement demandeur :

Association des fabricants de véritable cancoillotte franc-comtoise

3. Type de produit :

Spécialité fromagère

4. Description du produit

✍ *Nom : cancoillotte franc-comtoise*

✍ *Description :*

La cancoillotte est une spécialité fromagère réalisée à partir de lait écrémé cru, thermisé ou pasteurisé : le metton issu de cette matière première est affiné, fondu avec de l'eau, du beurre et éventuellement quelques ingrédients (vin, ail,...).

✍ *Aire géographique :*

L'aire géographique de production du lait et de fabrication du metton blanc est constituée de la Franche-Comté (Doubs, Jura, Haute-Saône, territoire de Belfort) et des départements français directement limitrophes.

L'aire géographique d'affinage du metton, de fabrication et de conditionnement est la Franche-Comté.

✍ Preuve de l'origine :

L'identification et la traçabilité du produit sont assurées à chaque stade de son élaboration :

Ramassage du lait (identification des producteurs) ;

Fabrication du metton (date de réception, identification de la cuve de fabrication, dates et numéro de lot) ;

Affinage et fabrication de la cancoillotte (date de fabrication ou de réception du metton, dates de début et fin d'affinage, numéro de lot, date de fonte).

✍ Méthode d'obtention :

Le metton : le metton provient de lait cru écrémé, thermisé ou pasteurisé. Le lait provient de producteurs appartenant à la zone délimitée : Franche-Comté et départements limitrophes.

Fabrication de la cancoillotte : la cancoillotte est préparée à partir du metton : le metton est fondu avec de l'eau et les produits de compléments autorisés.

✍ Lien (aspect terroir) :

La fabrication de la cancoillotte, domestique à l'origine, est fortement liée au mode de vie agro-pastoral : l'élevage bovin à finalité fromagère a de tout temps tenu une place importante en Franche-Comté. Bien avant l'arrivée des fruitières, les agriculteurs transformaient eux-mêmes leur lait. La crème était souvent réservée pour le beurre tandis que le lait écrémé servait à la fabrication de fromages, et parfois de metton. En transformant ce metton, on fabriquait la cancoillotte. Ce produit laitier domestique a longtemps caractérisé le bas pays (plaine et vallée), zone où la collecte du lait par les fruitières s'est imposée plus lentement que sur les hauteurs.

5. Structure de contrôle :

Francert (Franche-Comté certification).

L'existence du label Régional ou bientôt de l'IGP a un réel impact auprès du consommateur puisqu'il garantit une certaine qualité à la fois en terme de goût mais aussi en terme de matières premières utilisées et de respect de règles strictes de fabrication.

Un tel label apporte donc une connotation « produit du terroir » très positive auprès de l'acheteur (impression d'avoir accès à un produit authentique, d'aussi bonne qualité que celui qu'il trouverait directement dans la région productrice). Elle limite les lieux de productions. La cancoillotte ne pourrait par exemple pas être fabriquée en Bretagne. Cela garantit donc un respect de la recette d'origine avec des matières premières spécifiques.

D. Les récompenses :

Les récompenses au concours Général Agricole de Paris peuvent également être valorisées pour encourager l'achat du produit. C'est particulièrement vrai pour la société Raguin qui collectionne depuis plusieurs années les récompenses comme la médailles d'or pour la cancoillotte à l'ail obtenue au concours 2001.



**POINT DE VUE
DES FABRICANTS**

I. INGREDIENTS DE LA CANCOILLOTTE :

La cancoillotte est préparée à partir du metton (lait écrémé à 100% puis caillé) qui est ensuite fondu avec du beurre. On peut y incorporer différents ingrédients tels que du vin blanc, de l'ail ou du cumin.

Les principaux ingrédients sont :

- | | |
|-----------------|-------------------------------|
| ☞ Lait de vache | ☞ Sel |
| ☞ Eau | ☞ Sels de fonte : mono-, di-, |
| ☞ Beurre | triphosphate de sodium |

Dans la plupart des laiteries, le lait subit une REP (Réception, Ecrémage, Pasteurisation) afin de le conserver plus longtemps sans risque. Ainsi pour la cancoillotte, après la réception, le lait est immédiatement réchauffé, écrémé et mis en cuve afin de conserver toutes ses propriétés gustatives.

Après 8 heures de fermentation, le lait est chauffé, brassé : il caille.

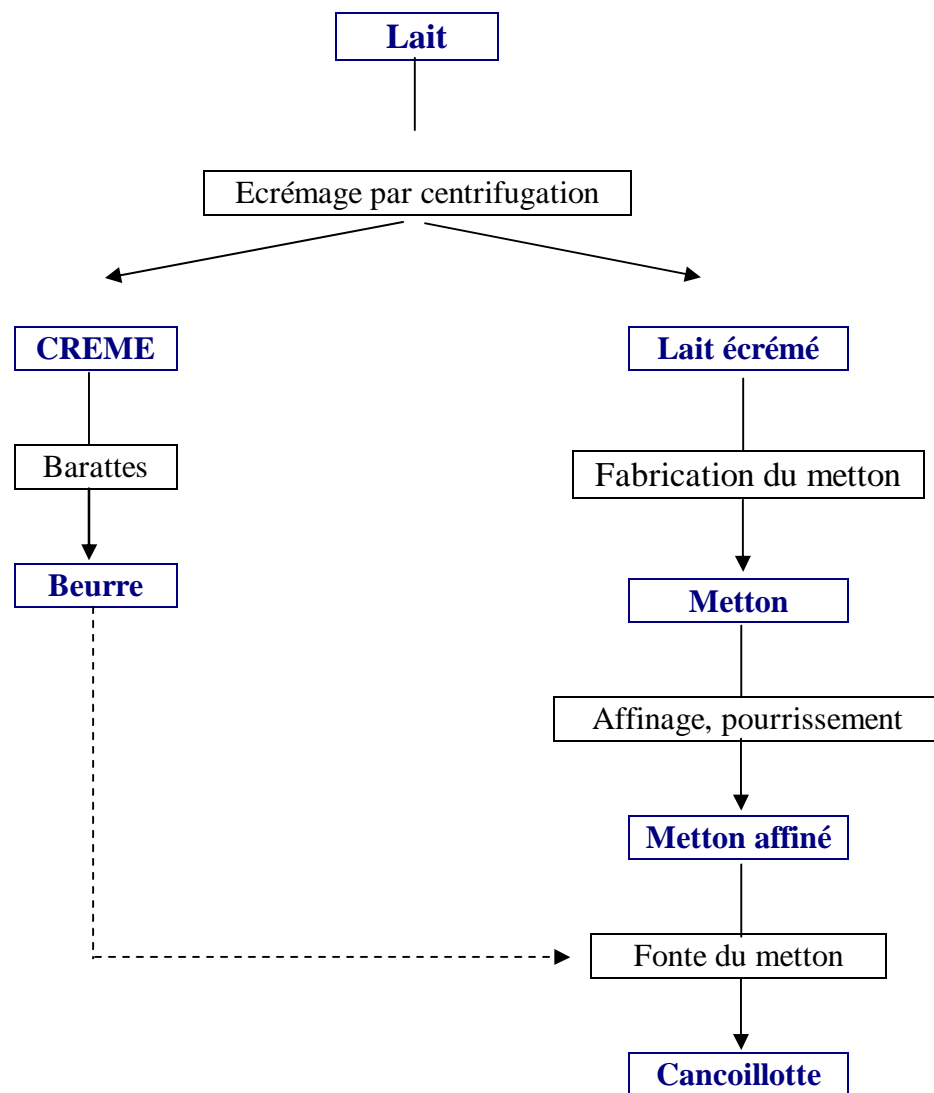
Les sels de fonte sont des stabilisants utilisés pour éviter la séparation de la phase protéique de la phase liquide. En effet, ce phénomène se passe lorsque l'on fait soi-même une fondue : le fromage fondu se dépose et le liquide surnage. Les phosphates servent ainsi au maillage des protéines et rendent le produit plus homogène.

II. DIAGRAMMES DE FABRICATION DE LA CANCOILLOTTE

Comme beaucoup de fromages, la cancoillotte a d'abord été un moyen de conservation du lait. La particularité de la cancoillotte réside dans le fait que le lait conservé est le lait écrémé, longtemps considéré comme sous-produit de la fabrication du beurre.

Le diagramme ci-dessous permet de montrer le processus de fabrication de la cancoillotte dans son ensemble. Il faut préciser que tous les ingrédients ne sont pas représentés.

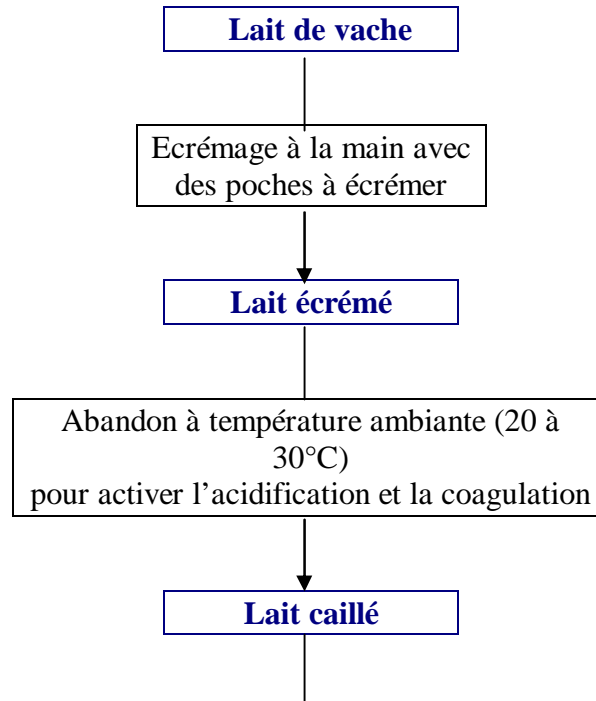
Ce diagramme (page suivante) montre que la fabrication de la cancoillotte se fait en trois étapes principales que l'on retrouvera aussi bien dans le procédé artisanal que dans le procédé industriel.



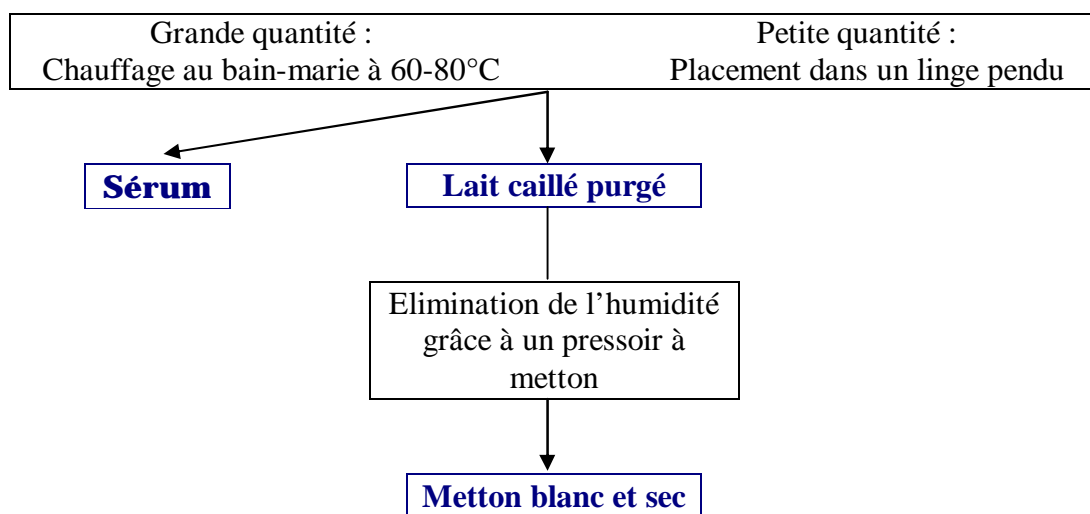
A. La fabrication artisanale de la cancoillotte

Le procédé de fabrication a évolué au cours du temps. Il peut être variable selon les traditions familiales mais le diagramme ci-dessous présente un procédé classique en trois étapes.

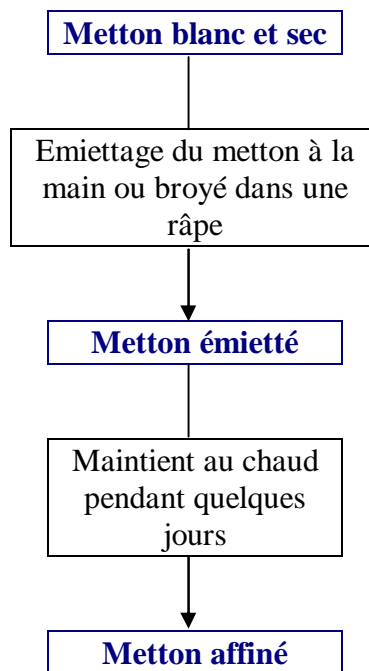
1. Préparation du metton



2. Lait caillé

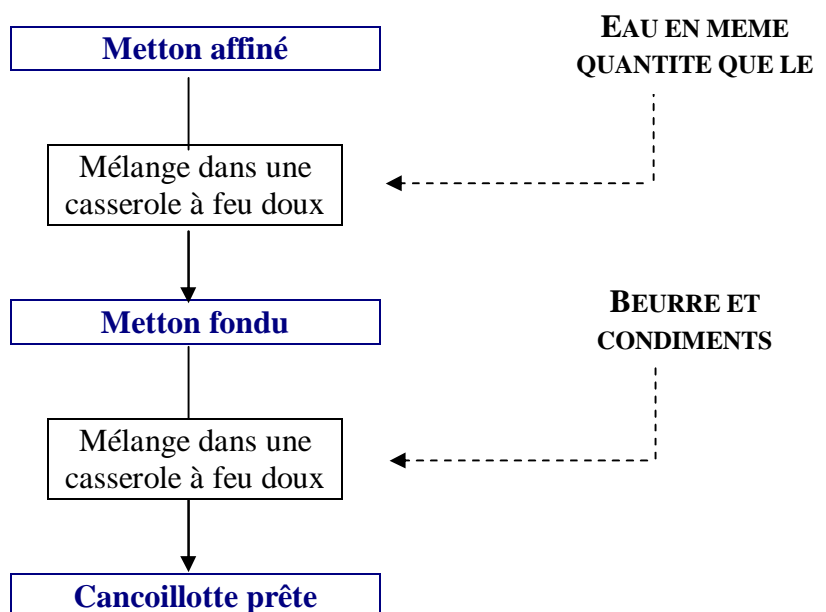


3. Affinage et pourrissement du metton



La fin de l'affinage du metton est déterminée par la couleur jaune doré, les reflets verdâtres (signes de pourri) et l'odeur caractéristique et forte de fermentation du metton.

4. Fonte du metton

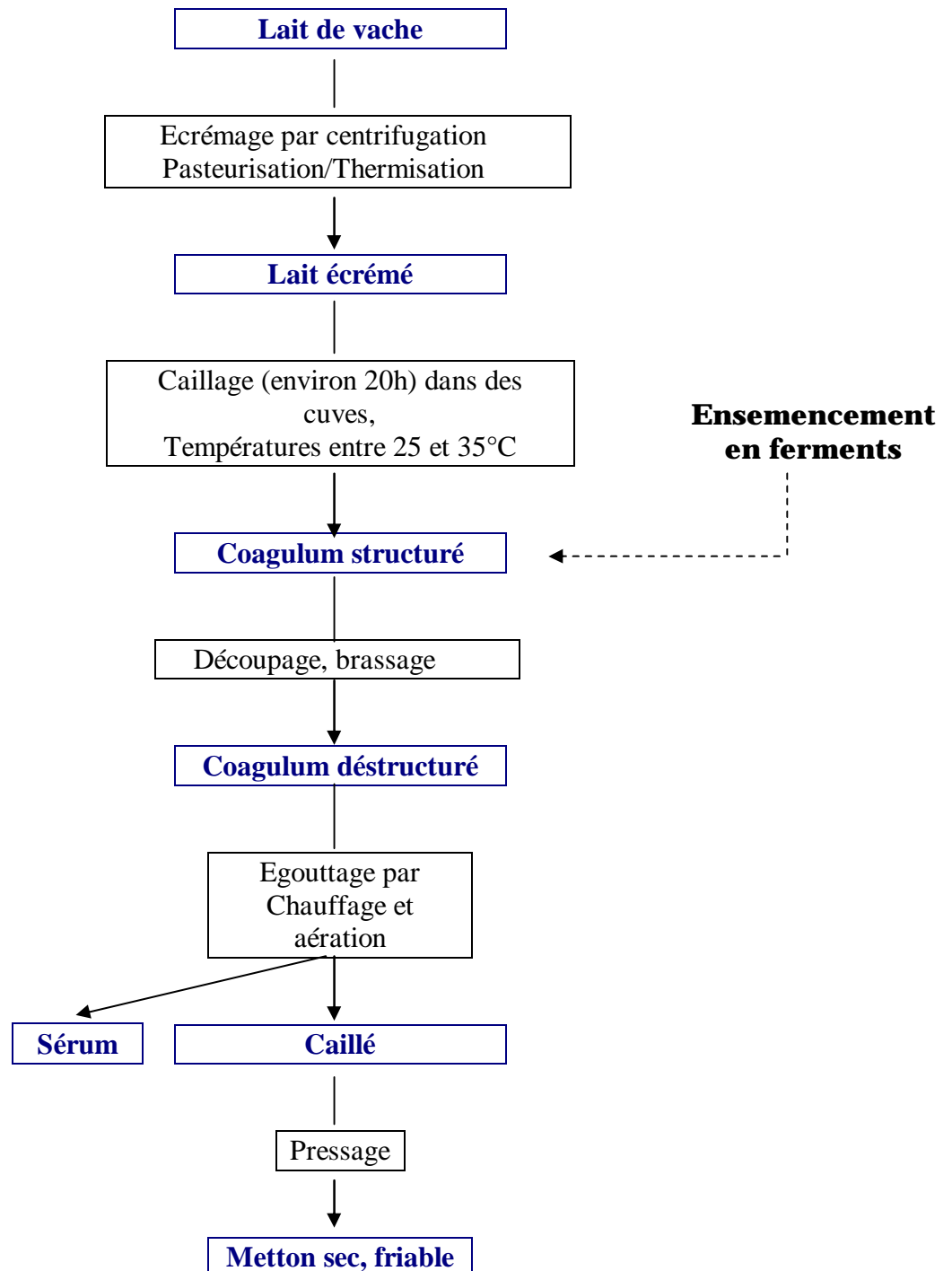


B. La fabrication industrielle de la cancoillotte

Comme pour la plupart des fromages, la fabrication industrielle de la cancoillotte date du début du XX^{ème} siècle, période pendant laquelle les laiteries se sont développées. Une particularité de la cancoillotte est sa conservation difficile rendant le transport délicat. C'est pendant l'entre-deux guerre que la pasteurisation va permettre d'obtenir une cancoillotte de conservation relativement longue donc commercialisable. Le procédé industriel est proche de l'artisanal dans le sens où ils comprennent les trois mêmes phases de fabrication.

1. Fabrication du metton lactique

Le rendement de cette fabrication est compris entre 6 et 8 kg pour 100 kg de lait écrémé.



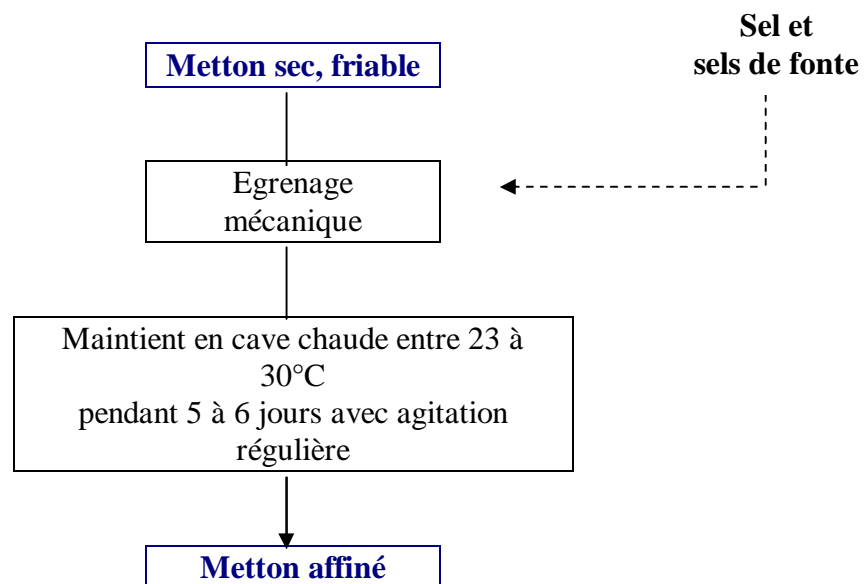
On peut remarquer que l'on peut obtenir le metton par ajout de présure et non par fermentation lactique. On obtiendra donc un metton présuré. Ce procédé est peu courant.

La présure est aussi ajoutée au lait écrémé mais le temps de coagulation est de 3 heures ce qui permet d'obtenir un caillé au bout de 4 à 5 heures. Une autre différence réside dans le fait que le coagulum sera égoutté par contraction et acidification sans chauffage. Le metton présuré est généralement plus "caoutchouteux" que le metton lactique. L'acidification est moins importante, le goût final plus neutre.

L'intérêt de la présure réside dans la rapidité du caillage. Les industries préfèrent en fait utiliser les ferments lactiques qui permettent d'obtenir des mettons de goûts et textures spécifiques. La quantité de ferments ajoutée dépend de la vitesse d'acidification désirée. Celle-ci est réalisée en cuve et permet d'obtenir un coagulum. Elle doit être lente et progressive pour se rapprocher le plus possible du vieillissement naturel du lait.

Il faut noter qu'à ce stade, le metton obtenu peut être stocké au froid et même congelé de -5°C à -20°C en vue d'un report de production pendant plusieurs mois.

2. Affinage et pourrissement du metton



L'ajout de sel à deux rôles :

- ✍ Un rôle organoleptique : son incorporation dans la masse est meilleure en cours d'affinage.
- ✍ Un rôle bactériostatique : Le sel permet de stabiliser la floreensemencée tout en évitant une contamination.

En ce qui concerne les sels de fonte, ils facilitent la transformation de la structure des grains et modifient le pH. Cela permet d'accélérer le processus d'affinage.

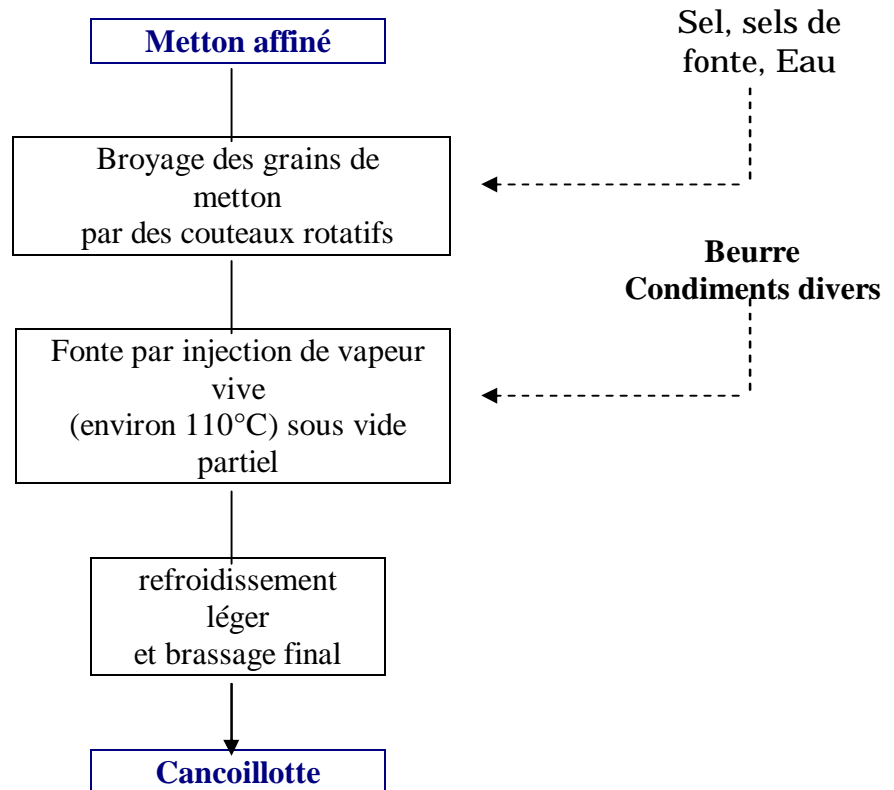
A la différence de la fabrication artisanale, il est important de remuer fréquemment les grandes quantités de metton afin d'éviter un état d'anaérobiose néfaste à l'affinage.

On peut remarquer que le metton obtenu par présure donne une cancoillotte avec des cristaux, un goût de lessive et une couleur de pâte blanchâtre. On mélange généralement à l'affinage les deux types de metton. Cela permet aussi d'améliorer la texture.

La fin de l'affinage est caractérisée par une remontée de pH rapide. Le processus est alors bloqué par le froid en attendant les étapes suivantes.

C'est sous cette forme que l'on peut trouver le metton dans le commerce si on veut fabriquer soi-même sa cancoillotte.

3. Fonte du metton



Afin de contrôler la qualité de la cancoillotte, des analyses sont réalisées avant affinage et avant conditionnement. Celles-ci concernent les caractéristiques chimiques, organoleptiques et bactériologiques. Cela permet de répondre aux attentes de qualité des consommateurs.

Trois facteurs conditionnent la réussite de la fabrication au niveau du goût, de la texture et de la conservation :

- ✍ La nature, la qualité du metton ainsi que son degré d'affinage. Ils sont responsables de la couleur et du goût de la cancoillotte.
- ✍ Le pH du produit fini. Il conditionne en grande partie la texture et la stabilité du produit. Le pH acide contribue à la conservation de la cancoillotte. Le pH est généralement compris entre 5,6 et 5,8.
- ✍ La nature et la dose des sels de fonte.

L'addition de sels de fonte à cette étape permet de faciliter la fonte, favoriser la stabilité de l'émulsion (par renforcement du réseau protéique enfermant les matières grasses). Ils permettent aussi de contrôler le pH grâce à leur pouvoir tampon.

La quantité d'eau à ajouter est calculée par rapport à l'extrait sec du metton en tenant compte de la quantité d'eau condensée qui apparaît lors de la fonte.

Autrefois, le metton était fondu dans des cuves ouvertes, à des températures voisines de 80°C, pendant dix minutes. Actuellement, ce travail est réalisé dans un pétrin automatique qui permet un chauffage plus intense et plus rapide grâce à la vapeur vive.

La cancoillotte est coulée sur des machines spéciales qui remplissent les pots au dosage voulu et les fermentent en apposant la date limite de conservation sur la languette du couvercle.

C. Comparaison des diagrammes de fabrication artisanale et industrielle

Les deux procédés de fabrication sont réalisés en trois étapes identiques avec à la fin et au début de chaque étape les mêmes produits intermédiaires.

Le diagramme de fabrication industrielle est plus détaillé et on y observe plus d'étapes. Celles-ci ont été mises en place grâce à la connaissance plus approfondie des processus de formation de la cancoillotte. On peut noter que certaines d'entre elles, comme par exemple l'acidification lors de la formation du coagulum, essaient de se rapprocher du procédé artisanal puisque l'acidification doit être lente pour obtenir un vieillissement naturel du lait. De plus, certaines étapes, telles la pasteurisation ou la thermisation et l'ajout de sel et sels de fonte, sont différentes du procédé artisanal pour permettre une meilleure conservation et donc une commercialisation plus souple de la cancoillotte.

III. L'OFFRE

A. Les différentes marques

Il existe quatre producteurs de cancoillotte situés en Franche-Comté. Les deux industriels, qui fabriquent le metton et le transforment en cancoillotte, sont :

La centrale laitière de Belfort, qui produit les marques « le Franc-Comtois » et « Lion ».

La laiterie Landel (qui a été rachetée par Président, membre du groupe Lactalis).

Les deux autres producteurs, ne fabriquant pas le metton, sont :

La fromagerie Raguin, le plus ancien fabricant de cancoillotte, qui compte 15 salariés avec un chiffre d'affaire de 3.8 millions d'€uros en 1998. Elle détient 22% du marché mais avec des produits clairement positionnés sur le haut de gamme. Raguin fabrique également les marques distributeurs du groupe Carrefour (Reflets de France).

La fromagerie Poitrey (Belle Etoile de Franois).

A ces grands producteurs s'ajoutent les petits artisans.

B. La quantité produite

Le volume de cancoillotte vendu en grande distribution pour l'année 2000 était de 4000 tonnes. On peut noter une augmentation de 17% par rapport à l'année 1999. Ce volume représentait 9% du segment de marché des fromages fondus (volume total de 44500 tonnes en 2000).

En 2000, en valeur, la cancoillotte représentait 24 millions d'€uros soit 7% du marché des fromages fondus (346 millions d'€uros).

La consommation de cancoillotte ne cesse de progresser. Le responsable marketing de Raguin y voit plusieurs raisons : « le prix abordable du produit, sa faible teneur en matières grasses et sa double utilisation, chaude ou froide ».

C. Où consomme-t-on la cancoillotte ?

90% des consommateurs de cancoillotte se situent en Franche-Comté. Mais ce produit est aussi consommé dans l'Est, le Nord et la région parisienne. Le marché régional n'est pas saturé pour autant : dans les grandes surfaces francs-comtoises, on peut trouver du metton affiné et des verrines de cancoillotte nature ou à l'ail de 750g (jusqu'à présent, le conditionnement était inférieur à 500g en grande distribution). Aussi, de nouveaux

produits à base de cancoillotte ont été lancés par Raguin comme les tartes à la cancoillotte ainsi que de nouveaux arômes (cancoillotte au vin d'Arbois, au cumin...).

Petit à petit, la consommation de cancoillotte gagne la France entière grâce aux Francs-Comtois émigrés. Les perspectives de vente dans l'Est et Paris sont en hausse.

D. La segmentation de marché

Le marché du fromage est divisé en 8 segments, chacun se définissant par un mode de fabrication particulier :

- ✍ *Les fromages blancs.*
- ✍ *Les pâtes molles à croûte fleurie (camembert, brie...).*
- ✍ *Les pâtes molles à croûte lavée (maroilles, pont-l'évêque...).*
- ✍ *Les bleus ou pâtes persillées (bleu d'Auvergne, roquefort...).*
- ✍ *Les pâtes pressées non cuites (St Paulin, le Cantal...).*
- ✍ *Les pâtes pressées cuites (Comté, gruyère...).*
- ✍ *Les fromages de chèvre (crottin de Chavignol...).*
- ✍ *Les fromages fondus.*

La cancoillotte appartient à la catégorie des fromages fondus. Mais comme nous l'avons expliqué, cette spécialité est élaborée à partir du metton, alors que les autres fromages fondus ont des matières premières différentes. Des fromages comme le gruyère, l'emmental, l'édam ou le roquefort sont écroûtés, découpés, râpés, broyés avant d'être mélangés à d'autres produits laitiers (lait, crème, beurre) et parfois des épices ou des aromates. Le délai important de conservation de ces fromages et le fait qu'ils se tartinent les rendent très pratiques à utiliser.

De par son utilisation froide ou chaude de la cancoillotte, les produits concurrents sont nombreux : citons pour les fromages chauds, la raclette et l'aligot ; pour les fromages froids, Saint Moret, P'tit Louis, La vache qui rit, Kiri...

CONCLUSION

Notre étude a permis de déterminer les caractéristiques propres à la cancoillotte qui la distinguent des autres fromages.

Dans un premier temps, nous avons vu que la cancoillotte est un fromage d'odeur relativement faible, de couleur crème, de texture semi-liquide. Elle possède un goût salé, acide, de beurre. Une double utilisation, chaude ou froide, est possible. Le conditionnement est effectué en pot.

Les aspects attractifs pour le consommateur sont le prix inférieur à celui de la plupart des fromages, le faible taux de matières grasses. La garantie de qualité et l'appartenance au terroir sont assurées par le label Rouge terroir.

Afin de répondre à toutes les attentes du consommateur, les artisans et les fabricants producteurs veillent à respecter les contraintes importantes en terme de qualité et de provenance des matières premières.

Les procédés ont été facilement transposables du milieu artisanal au milieu industriel puisque les techniques utilisées restent assez simples. Une amélioration et une accélération du caillage ont été obtenues par sélection d'une flore adaptée. Les sels de fonte, seul ingrédient spécifique d'une fabrication industrielle, garantissent une texture homogène et une stabilité bactériologique.

Cependant, malgré la maîtrise des process et le respect de la tradition, la cancoillotte ne bénéficie que d'une notoriété limitée, contrairement au Comté ou au Morbier connus et consommés dans toute la France. Cela s'explique peut-être par la nature propre de la cancoillotte que l'on peut qualifier de spécialité fromagère plutôt que de fromage. De plus, la perception relative au faible prix et à l'emballage peu luxueux rebute probablement la consommation en tant que fromage proprement dit. En Franche-Comté, la cancoillotte est à la fois considérée comme un en-cas et un fromage de table et l'ingrédient de recettes traditionnelles.

Les perspectives d'ouverture à d'autres marchés apparaissent pourtant en exploitant le segment des plats préparés, bénéficiant de la connotation de produit du terroir ou des fromages fondus conditionnés en portions. Deux des fabricants industriels de cancoillotte diversifient d'ailleurs leurs gammes avec de tels produits.



BIBLIOGRAPHIE

Cancoillotte, historique et fabrication, dossier établi par des élèves du collège Jean Macé à Vesoul. http://cled.free.fr/cl/techniques_/cancoillotte/cancoillotte.html Page consultée le 10/10/02

Dossier IGP cancoillotte Franc-comtoise annexes. Revue des ENIL n°20.
La cancoillotte franc-comtoise par B. Compte, professeur technique adjoint. Mamirolle

La revue de presse de la cancoillotte. L'Est républicain du 23/03/00, Le progrès, Les dépêches.
<http://www.cancoillotte.com> Page consultée le 3/11/02

Bilan fromage fondu 2000. ACNielsen. <http://www.linéaires.com/infomarches> Page consultée le 3/11/02

Label rouge : cancoillotte franc-comtoise (BOCCRF n°11 du 23 août 2001).
http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/boccrf/01_11/a0110016.htm

QUELQUES CONTACTS

Raguin
3 rue du Stade
25110 Baume-les-Dames
tél. : 03 81 84 09 00
e-mail : raguin@raguin.com

Cancoillotte Poitrey-Crélerot Successeur
lieu-dit Belle Etoile
25770 FRANOIS
tél. : 03 81 52 24 28
www.poitery.fr

Association des Fabricants de Véritables Cancoillotte franc-comtoise
2 r Gare 25800 VALDAHON
tél. : 03 81 26 06 42