



“Ce qui plaît à nos clients c’est d’abord sa texture assez consistante mais surtout son goût qui leur rappelle la cancoillotte d’antan !”

Emmanuel Leroy, directeur de Pâturages Comtois

INSTALLÉE EN HAUTE-SAÔNE DEPUIS 1985, LA COOPÉRATIVE PÂTURAGES COMTOIS A DÉSORMAIS UN SECOND ATELIER DANS LE DOUBS DEPUIS QUELQUES ANNÉES. OBJECTIF : ALLER DU COOPÉRATEUR-PRODUCTEUR DE LAIT AUX CONSOMMATEURS.

La Cancoillotte Coopérative

signée Pâturages Comtois

Chaque matin, c’est le même rituel. Le camion de Pâturages Comtois s’élance sur les petites routes de Haute-Saône avec un seul objectif en tête : récupérer le lait des 55 producteurs partenaires de la coopérative. Née de la fusion de petites coopératives communales, il y a presque 40 ans, elle collecte annuellement 40 millions de litres de lait, dans un rayon de 45 kilomètres autour de son site historique d’Aboncourt-Gesincourt, pour les transformer en fromages. Ce sont eux, ou plutôt leur cahier des charges, qui guident le chauffeur dans sa tournée quotidienne, comme l’explique Emmanuel Leroy, directeur de Pâturages Comtois : « Les fromages bio ou sous appellation comme le Gruyère de France IGP, l’Emmental Grand Cru IGP ou encore la cancoillotte IGP ont leurs propres règles en matière de race des vaches, d’aire géographique, d’alimentation du bétail, de stockage du lait... ». Une fois acheminé à la coopérative, le lait rejoindra l’un des 3 ateliers de la coopérative (Pâtes molles, Gruyère de France IGP, Metton IGP).

UN METTON DE TRADITION

Après s’être fait un nom dans le secteur des pâtes molles (Bries, Rochois, Merlemont, Camembert Val de Saône, Carrémembon, Régat des Moines, Coulommiers Val de Saône, Fondant Chaud, Tartiflette...), Pâturages Comtois a jeté son dévolu sur le Gruyère de France IGP puis, plus récemment sur la cancoillotte. « En 2017, nous avons racheté la société Fleuron des Gourmets dans l’optique de pouvoir fabriquer notre propre cancoillotte. C’est à Aboncourt-Gésincourt, qu’est confectionné le fameux metton à partir de lait écrémé et de ferments lactiques. « Si nous avons fait le choix d’un metton lactique [ndlr : il existe aussi des mettons fabriqués à partir de présure et de ferments lactiques], c’est parce que nous sommes convaincus qu’il apporte à notre cancoillotte ce goût spécifique que l’on retrouvait dans les cancoillottes autrefois ».





Le metton est ensuite délicatement broyé puis affiné en salle chaude.

Un choix, là aussi dicté par la volonté de donner à cette cancoillotte une vraie typicité : « L'affinage est un moment clé pour permettre aux arômes de se développer. Le passage en salle chaude va permettre au metton de développer des saveurs plus intenses et plus complexes ». Une fois affiné, c'est à Clerval dans le Doubs, que le metton va fondre aux côtés du beurre et d'un peu d'eau pour donner naissance à la fameuse cancoillotte Fleuron des Gourmets. « Ce qui plaît à nos clients c'est d'abord sa texture assez consistante mais surtout son goût qui leur rappelle la cancoillotte d'antan ! Cette reconnaissance de la qualité de nos produits est la meilleure des récompenses pour nos fromagers ».

UNE CANCOILLOTTE PLEINE DE SAVEURS ET DE VALEURS...

Fabriquée dans les règles de l'art, la cancoillotte Fleuron des Gourmets reste également fidèle au terroir côté parfum : proposée nature, elle se décline également en version ail, Vin Jaune et cinq baies. Sans oublier une petite gamme bio composée de cancoillotte nature et à l'ail. « Inspirés par le terroir et les saisons, nous travaillons sur de nouvelles recettes, mais nous ne voulons surtout pas nous éparpiller. L'important pour nous, c'est de toujours retrouver le "vrai goût" de la cancoillotte ».



Derrière la fabrication de ces cancoillottes authentiques, il y a aussi la volonté de défendre la coopérative : un modèle d'entraide, de partage et de solidarité, comme le souligne Emmanuel Leroy : « tous nos producteurs sont adhérents de la coopérative. Ce sont eux les décideurs, et les véritables défenseurs de nos fromages et des savoir-faire locaux ». Ce respect des produits, des hommes et des traditions, Pâturages Comtois entend le partager encore davantage avec ses clients dans les années à venir : un magasin de vente directe ouvrira bientôt ses portes à la coopérative d'Aboncourt-Geisincourt. L'occasion de découvrir la magnifique collection de fromages fabriqués sur place et de retrouver le vrai goût de la cancoillotte.

E.C.