

Compte rendu du Bar des Sciences du mardi 25 avril 2023 « Si la cancoillotte m'était Comté ? »

Soirée organisée par : le « Pavillon des Sciences » et animée avec dynamisme par **Pascal REMOND**.

Co-Production : Pavillon des sciences-Ville de Belfort.

Lieu - Horaire : Hôtel Le Tonneau d'OR - 1 Rue du Général Reiset – 90000 Belfort – le mardi 25 avril 2023
De 20h00 à 21h30

Participation : bonne, 80 personnes ont participé à ce Bar des Sciences à Belfort (salle pleine).

Thème et Intervenants :

« Si la CANCOILLOTTE m'était Comté ? »

Avec fabrication et dégustation



Fabrice PIGUET Maître Cuisinier, Passionné **producteur de Cancoillotte et de la Manufacture du sel de SALINS LES BAINS**

Visitez son site : <https://piquetgastronomie.fr/>

La cancoillotte vous connaissez mais pas tout et vous connaissez peut-être aussi la chanson de Hubert-Félix Thiéfaine.

Fabrice nous parlera avec humour de l'histoire de la Cancoillotte, de ses secrets. Il nous dévoilera des recettes à la cancoillotte.

La cancoillotte PIGUET est cette spécialité gastronomique franc-comtoise remontant à Charles Quint et originaire de Franche-Comté offrant une multitude de possibilités culinaires.

Elle contient moins de 15% de matière grasse sur produit fini car elle est fabriquée à partir de lait écrémé de vache montbéliarde (le metton fermier d'un petit producteur agriculteur fromager à coté de Vesoul), d'eau, de beurre Charente Poitou (AOP), de poivre de Penja et de sel de Guérande.

Ce fromage français a obtenu sa reconnaissance en Indication Géographique Protégée (IGP) le 20 mai 2022.

Compte-rendu non relu par le conférencier et n'engageant que son rédacteur.

Déroulement de la soirée :

Fabrice PIGUET se présente. Il est né à Argenteuil de famille, franc-comtoise (Hérimoncourt). Il passera 5 ans là-bas et reviendra en Franche-Comté en 1973. Il est Maître Cuisinier de France. Il a commencé ses études à l'école Sainte Marie (Belfort). Il passera un CAP de cuisinier, fera un apprentissage avec son père puis partira en Allemagne, obtiendra un Brevet Professionnel au CFA Belfort puis un BTS. Il fut formateur pendant 10 ans au CFA de Bethoncourt et enseignera à l'IUT de Belfort. Il fit la cuisine pour deux premiers ministres de l'époque : Jacques CHIRAC puis Michel ROCARD. A 50 ans il crée l'entreprise « PIGUET GASTRONOMIE » en 2018 et fabrique sa célèbre « cancoillotte Piguet ».

Historique de la cancoillotte : En France, on a toujours fait de la cancoillotte.

- Mais ce fromage est connu depuis plus de 2000 ans (même s'il ne portait pas ce nom à l'époque).
- Puis des notes écrites par les Romains en -58 Avant JC attestent de sa fabrication.
- A l'époque de Charles-Quint, on ramène deux produits venant d'Espagne : la cancoillotte et le bleu de Bresse.
- Mais d'où vient ce produit dans notre région ? Il existe une bagarre à ce sujet au XVI^{ème} siècle à Oyrières près de Gray (Haute-Saône) : on apprend que là-bas des femmes font de la cancoillotte.

Qu'est réellement la cancoillotte : c'est un fromage « anti-gaspillage » car c'est du **lait écrémé caillé** (donnant le metton, base de la cancoillotte). Il contredit l'adage que le lait n'a de valeur que pour sa matière grasse ! On va égoutter le metton et donner le petit lait au bétail. Il existe deux possibilités pour la fabrication du caillé :

- soit par fermentation lactique naturelle
- soit par ajout de la présure à 33°C, moins acide ... La présure est extraite de la caillette (4^{ème} estomac) du veau.

Comment Fabrice PIGUET a-t-il appris à faire la cancoillotte ? Il a travaillé avec un producteur fermier (il n'en existe plus que 3 en Franche-Comté dont un récemment installé à Colombes-Les-Vesoul). Ces fermiers réalisent une fermentation lactique naturelle. Ainsi les microorganismes vont réaliser ce caillé naturel. On presse alors ce caillé pour réaliser le metton.

Les façons de désigner la cancoillotte. La cancoillotte est appelée aussi « fromage de ménage », « fromage de femme », « fromage gaudot » du nom des célèbres gaudes de Franche-Comté, « soupe de farine de gaude ». Le gros producteur Thierry LEHMANN à Vieux-Charmont appelle sa cancoillotte « la camoillotte », nom en patois de Montbéliard. Ce sont les gens du Jura qui vont parler de « can-coi-llotte », « le fromage » car c'est une spécialité fromagère. Il faudra attendre la Première Guerre mondiale pour que celle-ci soit mise au point (conditionnée dans des boîtes). Elle était destinée aux soldats francs-comtois envoyés au front. Ce qui a permis de favoriser sa diffusion. Ce fut Laurent RAGUIN à Baume-Les-Dames qui eut le premier cette idée de mettre la cancoillotte en conserve.

L'Association de la Promotion de la cancoillotte (APC) et le label IGP. Fabrice PIGUET fait partie de cette association qui compte des fabricants de ce produit ayant obtenu le label **IGP (Indication Géographique Protégée)**. Après avoir sauvé le bleu d'Auvergne, le groupe LACTALIS s'est intéressé à la cancoillotte car c'est un produit maigre contenant peu de matière grasse (normalement entre 3% et 8%). Il mena une grosse action pour que la cancoillotte obtienne cette IGP. En 2013 l'association APC est lancée. On annonçait cette IGP déjà depuis quelques années. Mais ce n'est qu'en mai 2022 que cette IGP sera enregistrée par la Commission européenne, lui conférant ainsi une protection à l'échelle européenne. Le label couvre la région de Franche-Comté mais aussi la région de l'Ain et une partie de la Haute Marne. L'Ain est une région concernée car elle a une **AOP (Appellation d'Origine Protégée)** pour le beurre. Mais la majorité des producteurs sont dans les départements du Doubs et de la Haute-Saône (Il n'y en a plus dans le Territoire de Belfort : la centrale laitière a fermé ses portes et a été démolie. C'est l'entreprise MILLERET qui a récupéré la production laitière de l'étang des Forges. Son fromage, le Charcenay est devenu célèbre). Pour l'obtention de l'IGP, la bataille fut rude concernant la variété des vaches concernées. Dans l'esprit de Fabrice, ce devaient être naturellement des Montbéliardes. Mais les industriels ont proposé d'autres variétés (comme la Vosgienne et la Simmental Française). Les marques de distributeurs comme le LIDL offrent de la cancoillotte faite à la fromagerie MILLERET à Charcenne.

La production de cancoillotte. La fromagerie MILLERET produit actuellement 500 tonnes de cancoillotte par an sur un total de production franc-comtoise de 6000 tonnes par an. Cette production a augmenté de 16% en 5 ans dont 80% étaient destinés à la consommation des francs-comtois. De nos jours, ce fromage commence à s'exporter.

Fabrice admet humblement réaliser seulement 2 tonnes de cancoillotte par an, un grain de sable ! Comme il dit... (Mais un grain excellent en bouche comme nous avons pu le constater). Les petits artisans comme lui sont soumis aux mêmes obligations que les gros producteurs.

Les obligations dues à l'IGP pour la production de cancoillotte :

- 4 fois par an un contrôle des nutriments est réalisé pour vérifier le taux de matière grasse. Au début Fabrice avait un taux de 25%. Aujourd'hui, il est entre 13 et 16%.
- CERTIPAQ audite les productions.
- Ces contrôles représentent un coût de 4000€ par an pour chaque producteur.

Au Luxembourg, on fabrique une sorte de cancoillotte en bloc dont on coupe des tranches, c'est le « KACHKEIS » qui est une spécialité du pays. La tenue du fromage est plus épaisse.

- La spécificité de la Franche-Comté réside dans la qualité de l'herbe qui nourrit ses vaches. Mais on n'a pas le droit de marquer « metton de Franche-Comté ».
- Un fermier bio qui a fait des croisements génétiques entre ses vaches ne peut plus avoir l'appellation IGP.
- Les ramasseurs doivent faire des tests fermiers à Poligny, basés sur la dégustation de la cancoillotte.
- Le cahier des charges pour l'IGP impose une qualité visuelle pour le produit (couleur pas trop blanche), des qualités à la dégustation (granulée, filante, cassante). Si un producteur a un jugement mauvais sur le goût de sa cancoillotte il sera sorti de l'IGP.

Comment Fabrice PIGUET fabrique-t-il sa cancoillotte ?

La difficulté de fabrication est que le produit obtenu n'est jamais le même.

- Il part d'un metton blanc qu'il presse dans un linge pour enlever le lactosérum.
- Il l'égraine puis le fait maturer (affinage pendant 2 à 3 jours).
- Il mesure un pH idéalement entre 5 et 6 (pH acide).
- Il vérifie le goût, la texture avec une cuiller (comment le produit file).
- Il mesure son taux de matière sèche (5% chez certains collègues, en réalité 20% chez lui car il met deux fois plus de matière première que certains industriels).
- Trop, mûré (trop jaune), le metton donne un goût d'ammoniac.
- Il mouille le metton à niveau. Il y met 12 g de sel de Guérande (IGP) par kilogramme de metton du poivre de Penja qui a obtenu la première IGP africaine.
- Il le laisse se réhydrater une nuit au réfrigérateur.
- Il met alors le metton et son eau chauffer au bain marie afin que la casserole ne colle pas.
- Il chauffe à une température supérieure à 70° (idéalement à 90°) car ce produit doit être pasteurisé.
- Il rajoute 10% en poids de beurre froid soit 60g pour 600g de cancoillotte (beurre Charente Poitou AOP pas fondu).
- Quand la cancoillotte obtenue est homogène, il l'a met dans un bocal en verre et la ferme.

Comment Fabrice PIGUET aromatise-t-il sa cancoillotte ?

Il faut trouver un juste milieu à l'aromatisation de ce produit. (Par exemple faire de la cancoillotte à l'ail et pas de l'ail à la cancoillotte). On trouve donc chez Fabrice :

- De la cancoillotte nature
- De la cancoillotte au vin jaune
- De la cancoillotte à l'ail des ours (on en ramasse toute l'année : attention à ne pas le sécher)
- De la cancoillotte à l'ail rose de Lautrec (acheté dans le Tarn)
- De la cancoillotte fumée (spécialité lancée par Fabrice : il fume son metton à côté des saucisses de Montbéliard qui sèchent)
- De la cancoillotte à la truffe d'hiver (celle du Périgord. Mais il faut savoir qu'on trouve de la truffe dans la région de Pont-De-Roide.
- De la cancoillotte aux morilles (françaises, pas importées du Viet-Nam)
- De la cancoillotte au kirsch de Fougerolles (qui est une AOC Franc-Comtoise)
- De la cancoillotte des Eurockéennes (aux herbes mais pas au cannabis : Fabrice travaille avec la Maison de l'Environnement du Malsaucy où Jean-François DUSART ramasse quantité d'herbes intéressantes. Par exemple, il a fait du café avec des racines de pissenlits. Fabrice a fait des essais concluants avec la « fleur de sureau » (bonne pour les bronches), la « reine des prés » (ancêtre de l'aspirine) et du « plantain anseal ».
- L'IGP nous a fait perdre la cancoillotte DANIELA car elle était aromatisée au Muscadet qui n'est pas un produit franc-comtois.
- On a perdu aussi la cancoillotte à la bière de Sochaux car non-conforme au cahier des charges.

Et pour conclure, Fabrice PIGUET nous dit encore :

- **La cancoillotte est un mets culinaire plus qu'on ne l'imagine, très bon en protéines pour les sportifs.**
- **Fabrice a encore racheté en 1962 la fleur de sel de Salins-Les-Bains.** Il lui a fallu 3 ans de palabres pour finalement produire 800 kg de sel par an. Mais cela a relancé ce produit.
- Il termine la soirée en nous présentant **les cromesquis** : dans deux moules hémisphériques on fait une crème anglaise (œufs, sel, moutarde) on mélange à de la chapelure, de la farine et du riz soufflé. On cuit le tout dans une poêle avec de l'huile et... on déguste avec de la bonne cancoillotte...

Rédacteur : Jean-Pierre BULLIARD

IESF Bourgogne Franche-Comté

Vice - Président des Ingénieurs INSA de Franche-Comté

Pour le compte du Pavillon des Sciences

Programme des prochains « Bar des Sciences » :

- **Mardi 2 mai 2023** - Lieu : Bar de l'Hôtel Bristol --rue Velotte - Montbéliard à 20 heures. **« Le Monde ne sera plus jamais comme avant... »** avec **Bertrand BADIE** – Professeur universitaire et politiste français spécialiste des relations internationales **Sciences-Po Paris.**
Notre monde a changé de base et il devient urgent d'en comprendre les nouveaux principes.
- **Mercredi 31 mai 2023** - Lieu : Bar de l'Hôtel Bristol — rue Velotte - Montbéliard à 20 heures. **« L'odorat des animaux »**
- **Jeudi 8 juin 2023** - Lieu : Hôtel Le Tonneau d'OR - 1 Rue du Général Reiset – 90000 Belfort – **« Pourquoi le ciel ? »**

EXPOSITIONS DU MOMENT AU PAVILLON DES SCIENCES



"L'arbre. De la petite graine à la vieille branche."

Du 20 mars au 12 novembre 2023

Un arbre, c'est un être vivant. Il naît, se développe et finit par mourir. Il réalise aussi des échanges avec son environnement : il respire, se nourrit, produit des déchets.

Cette exposition est une invitation à côtoyer ces êtres vivants qui nous offrent en toute simplicité de la fraîcheur, de la nourriture, de l'ombre... et de l'inspiration ! Même morts, ils continuent à nous procurer de la chaleur et des informations importantes sur notre passé. Forte de nombreuses expériences, l'exposition détaille ce qui compose l'arbre et s'intéresse à cette matière si particulière qu'est le bois.

L'exposition compte également **des œuvres réalisées par des Compagnons du Tour de France et des Meilleurs Ouvriers de France** ainsi que **des réalisations des élèves du lycée du bois de Mouchard**...œuvres qui montrent à quel point ce matériau, entre des mains expertes, peut toucher au sublime.

A partir de 7 ans.

Une exposition réalisée par l'Espace des Inventions, Lausanne...et dédiée aux arbres, petits et grands, du Près la Rose et de l'île en Mouvement pour fêter respectivement les 30 et 10 ans de ces grands parcs verdoyants et scientifiques de Montbéliard.



L'Île de la Découverte

De 3 à 6 ans

Partis sur la piste d'un capitaine naufragé, les jeunes explorateurs devront mobiliser leurs sens pour arriver jusqu'au trésor de l'île.

Chacun de leur pas les guide au milieu d'une flore et d'une faune exotiques, où, à travers une série d'objets symboliques, rapportés par notre capitaine lors de ses voyages, les enfants s'ouvrent au monde et à ses diverses cultures.

Voir détails sur :

Le Site Internet du Pavillon des Sciences : www.pavillon-sciences.com.

Parc Scientifique du Près-la-Rose – 25200 MONTBELIARD