

**l'invité de la semaine**

# « Nous défendons un savoir-faire »

l'essentiel

Gérard Bodi, boulanger, président de la Confrérie du croustilot depuis sa création en 1996, défend avec ferveur un savoir-faire ancestral. Il nous livre son combat et ses projets.

C'est « le papa » du croustilot, ce fameux pain lotois qui a traversé les frontières. Gérard Bodi en assure avec une poignée d'amis la conception et la promotion.

## Quel est le sens de la démarche croustilot ?

La démarche croustilot, c'est de défendre un savoir-faire. Ce n'est que de cette manière que l'on arrivera à sauver l'artisanat pour la boulangerie, continuer face aux boulangeries industrielles. On est en train de vivre l'hégémonie de la boulangerie. Sous l'ère de Sarkozy, on a eu une grave déréglementation. Nous voulons accentuer l'information sur ce qu'est une boulangerie artisanale. Les gens naturellement peuvent acheter leur pain où ils veulent. On veut simplement qu'ils sachent où ils vont et quel produit ils vont avoir.

## Le croustilot, c'est quoi ?

C'est une marque. Ensuite c'est une recette ancestrale dans le Lot. Nous avons demandé le Label rouge, c'est long mais on va l'avoir. Ce label permettra d'avoir une recette complètement figée. Tous les boulangers sur le territoire qui voudront adhérer à la démarche auront la recette. Nous n'avons pas voulu une identité géographique protégée pour cette raison.

## La composition de la recette ?

Nous utilisons une farine de blé d'ici. Comme le vin, l'amende du blé réagit au terroir. Une terre rude a de bons rendements. On travaille quatre variétés de blé, avec sept céréalières du sud du Lot. On a deux meuniers qui écrasent le blé. Les insecticides et les additifs sont inter-



Gérard Bodi dans son fournil avec le fameux croustilot. / Photo DDM, archives

dit La pâte est pétrie en première vitesse, comme si c'était à la main. Elle fermente dans une cuve, d'une heure trente à trois heures, on pèse et on enfourne. Le croustilot se conserve naturellement grâce à ce pétrissage et à cette fermentation, et ça développe les goûts. **Vous présidez la Confrérie du croustilot. Comment est-elle née ?** C'est une histoire d'amitié. Le Lot compte 110 artisans boulangers, 23 adhérent à la démarche croustilot. On s'est rencontré autour d'un repas, on a échangé nos savoir-faire et la recette est née. Au départ, Serge Crabié et la Maison de l'artisan nous ont subventionnés. Aujourd'hui, nous sommes autonomes. La confrérie est une petite entreprise avec un chiffre d'affaires de 80 000 €. **Vous avez un engagement humanitaire. Comment est-il venu ?** Je suis fils de Républicains espagnols, je

m'engage en mémoire de mon père. Je suis allé au Bénin, j'ai fait l'école à des enfants. Je veux monter une association pour trouver des fonds, y amener des ambulances. En juin, j'y retourne avec l'une de mes filles, Gaëlle. J'ai également l'intention de partir deux ans au Salvador. Je vais y rejoindre mon premier apprenti, Jean-Michel Fouillade. Il est responsable de la cause des Indiens à l'Union européenne, il a milité au Secours populaire. Il s'occupe du développement agroalimentaire au Salvador. **Vous allez remettre la galette au préfet. Qu'allez-vous lui dire ?** Je serai à la remise de la galette avec le président des artisans boulangers et pâtisseries du Lot, Robert Bonal. Je vais exposer au préfet la situation économique des artisans boulangers, notre volonté d'une démarche qualité lisible.

*Propos recueillis par Marielle Merly*

## QUESTIONNAIRE DE PROUST

**Qualité préférée chez une femme :** la sincérité et la simplicité

**Qualité préférée chez un homme :** l'honnêteté

**Votre couleur préférée :** le rouge

**Votre animal préféré :** le chien

**Vos artistes préférés :** Jean Ferrat, Boris Vian, Nougaro

**Votre devise :** la solidarité

**Votre principal défaut :** je suis laxiste, je fais trop confiance

**Votre principale qualité :** la bonne humeur.