

« Une année décisive pour le Croustilot »

l'essentiel ▼

L'assemblée générale de la confrérie du Croustilot s'est tenue hier à la Maison de l'artisan à Cahors. L'occasion de faire le bilan de quinze ans de combat avec le président-fondateur, Gérard Bodi.

Fervent militant d'un savoir-faire ancestral, le boulanger cadurcien Gérard Bodi se bat depuis plus de quinze ans pour sauvegarder la recette du pain baptisé « Croustilot ». Avant de prendre sa retraite et de laisser les rênes de la confrérie sans doute à la fin de l'année, il fait le point sur la démarche pour l'obtention du Label rouge.

Comment se porte la confrérie du Croustilot, quinze ans après sa création ?

Elle se porte bien même si elle s'essouffle un peu car l'attente du Label rouge est un peu longue... Il faut toujours rebooster les boulangers. Mais leur nombre n'a pas diminué. Depuis dix ans, nous avons 22 boulangers au sein de la confrérie qui sont répartis sur tout le département à Figeac, à Vayrac, à Vaylats... C'est important puisque cela représente 20 % des boulangers du Lot.

Où en est donc la démarche pour le Label rouge ?

Dès le début en 1997, on a décidé d'obtenir le Label rouge. Mais c'est surtout depuis une petite dizaine d'années, vers 2005, que nous avons sérieusement lancé



Le président de la confrérie, Gérard Bodi avec quelques-uns des boulangers Croustilot. / Photo DDM, Marc Salvet.

la démarche en réalisant un cahier des charges pour y arriver. Le but, c'est d'avoir sur le Journal officiel une recette écrite de notre pain, pour qu'elle puisse se transmettre même si un jour les boulangers disparaissent.

Votre ambition est de perpétuer la tradition ?

Oui, nous sommes très attachés à la fabrication, à la façon de faire le pain : se lever la nuit et enfourner son pain à 7 heures... Ce n'est pas dans la tendance d'aujourd'hui où on arrive à supprimer le travail de nuit et donc on fait du pain de 48 heures.

Après plusieurs années de

combat, êtes-vous confiant pour l'obtention du label ?

Je suis un peu las, c'est vrai, mais confiant et sûr que nous l'obtiendrons. Pas cette année, mais certainement en 2014. On a d'ailleurs embauché un ingénieur du goût, Paul Lemens, pour mettre en valeur notre pain unique, sans additif. Il n'est fait qu'avec de la farine de blé. C'est donc une année charnière pour nous, décisive. Et si on ne pouvait pas avoir le Label rouge, on essaiera l'IGP ou un autre label.

Quels sont vos projets ?

Toujours en vue de l'obtention du Label rouge, nous allons

commencer à démarcher d'autres départements pour proposer une formation à la fabrication du Croustilot. Ce sera comme une forme de franchise. Pour cela, nous venons d'embaucher une secrétaire animatrice, Angélique. Nous avons déjà des demandes de boulangers de Nantes, de Quimper... Et puis j'ai d'autres idées, notamment de faire des produits dérivés du Croustilot comme des gâteaux aux noix, des spécialités spécifiques à partir de notre farine extra.

Propos recueillis par Audrey Lecomte