

<https://www.ujfp.org/spip.php?article7662>

UJFP

# Gaza Stories - Épisode 66 : "Fabrication du four à pain traditionnel"

- Pour comprendre - En Israël-Palestine - Gaza -



Date de mise en ligne : mardi 4 février 2020

---

Copyright © UJFP - Tous droits réservés

---

Ce nouvel épisode nous amène au sud de Gaza, près de Khan Younès, à Khuza'a, un village que nous connaissons bien à l'UJFP. Nous y avons tissé un grand nombre de liens depuis plus de 3 ans. En août 2016, à la demande du mokhtar Abu Jamal, nous avons lancé une souscription qui a permis de construire rapidement le [château d'eau nécessaire à l'irrigation des terres des paysans de la région de Khuza'a](#)



L'UJFP a continué à aider les paysans de Kuza'à dont les terres, en bordure de la clôture israélienne sont exposées à tous les dangers : déploiement de panneaux solaires pour s'affranchir des difficultés d'approvisionnement électrique et nouveau moteur pour la pompe. L'UJFP a lancé [une nouvelle souscription pour la création d'une pépinière](#) destinée à affranchir les paysans des semenciers et intermédiaires sans scrupules et leur permettre de valoriser la connaissance de leurs terres en adaptant leurs productions.

Mais le hasard de ce dernier épisode nous ramène à une autre histoire, celle - horrible - de l'assassinat par un tireur d'élite de Tsahal qui n'a jamais été inquiété, de la jeune secouriste Razan El-Najjar que l'on voit ci-dessous dans la tenue qu'elle portait alors.



Ce meurtre commis de sang-froid le 1er juin 2018 nous a tous choqués et mobilisés. Iyad a rapidement fait un film bouleversant, ["Razan, une trace du papillon"](#). Avec l'aide du Temps de la Palestine et de l'AFPS nous avons pu, quelques mois plus tard, organiser plus d'une trentaine de soirées-débats en France ainsi que des rencontres d'élus et des interviews dans les médias en présence des parents de Razan et d'Iyad présentant son film.

La dame qu'Iyad nous présente aujourd'hui s'appelle Latifa al-Najjar, elle habite Khuza'a et est une parente éloignée de Razan.

Malgré son âge avancé elle continue à fabriquer des fours à pain traditionnels en terre. Un métier qu'elle a commencé il y a 30 ans, une technique ancestrale qui se transmet de mère en fille. Cet épisode nous permet de suivre les différentes étapes de la fabrication artisanale d'un four, de la façon dont il est modelé, sculpté, décoré... et même d'y voir la cuisson du pain, un pain à la saveur d'autrefois que seuls l'alliance de la terre et du bois peuvent lui donner.

© Gaza Stories, 2019

(Commentaire de Michel Ouaknine)

---

"Gaza Stories".

- Une [cagnotte](#) a rassemblé près de la moitié des 30 000 euros nécessaires pour acheter le matériel professionnel nécessaire : 226 donateurs ont déjà réuni 14 421 Euros et permis au projet de démarrer.

- Abonnez-vous à Gaza Stories sur la chaîne [YouTube](#) et partagez ses pages [Facebook](#)