

Des artisans boulangers montrent aux enfants les bienfaits du pain traditionnel

LIEU: Alcalá de Guadaíra, Séville

DURÉE: 1'39"

RÉSUMÉ: Les artisans boulangers d'Alcalá de Guadaíra, à Séville, ont constitué une association avec laquelle ils prétendent promouvoir la consommation de leur produit, spécialement chez les plus jeunes, face à la concurrence du pain industriel. À travers de l'entité, ils offrent des ateliers dans des collèges pour montrer comment est élaboré le pain traditionnel et les effets positifs sur la santé. La tradition boulangère remonte au Moyen-Âge. Au 20^e siècle c'était encore un secteur économique de premier ordre dans la ville. Par contre, de nos jours, seulement 15 boulangeries existent encore.

VTR:

AMBIANCE

"Nous allons élaborer la pâte du pain. Comme je vous l'ai dit, en premier on prend la farine ?"

Ce sont des artisans boulangers d'Alcalá de Guadaíra. Ils ont abandonné pour quelques heures leur fourneaux pour transmettre aux élèves de ce collège de la ville un message.

TOTAL CARLOS GARCÍA
Président de FICA

"Éduquer pour qu'effectivement ils connaissent ce qu'est le pain, sa matière première, la manière de le faire, que c'est un produit absolument sain".

Les enfants du Collège de Nuestra Señora del Águila apprennent à faire du pain.

AMBIANCE

"Que la pâte devienne élastique pour pouvoir la travailler."

Bien que cette activité a une raison de plus. Une raison historique.

TOTAL EULOGIO GONZÁLEZ
Président Association de
Boulangers d'Alcalá

"On a toujours appelé Alcalá, Alcalá des Boulangers".

La tradition boulangère de la ville remonte au Moyen âge. Elle continua au 20^e siècle. Il y a 50 ans il existait 70 boulangeries dans la ville. De nos jours il en reste seulement 15. Parce que son pain est menacé.

TOTAL EULOGIO

Président Association de
Boulangers d'Alcalá

"Par l'industrie du pain précuisiné, du pain congelé, du pain très industriel".

Pour cela, la majorité des boulangeries de la ville se sont unies à l'Association de Boulangers d'Alcalá.

AMBIANCE

"Nous allons faire un petit pain normal."

Avec l'appui de la fédération locale des industries et des commerçants, ils organisent des actions comme celle-ci pour revitaliser un secteur économique important et un produit salubre.

TOTAL CARLOS GARCÍA
Président de FICA

"Il faut convaincre, et pour convaincre il faut informer".

TOTAL ALBERTO TÉLLEZ
Élève

"La pâte est très molle et j'aime faire du pain"

TOTAL CARMEN VARGAS
Élève

"J'aime cela parce que tu peux faire la forme que tu veux"

Et ainsi, en pétrissant la pâte, ils passent une matinée amusante et, qui sait, il se peut que quelqu'un dise... "Quand je serai grand je veux être boulanger".

Pour obtenir plus d'information ou traiter un litige appelez au +34 647 310 157
ou contactez-nous par mail à info@historiasdeluz.es