

KEBUR

Boletim Informativo Nº 6 – 2º Semestre de 2012

Distribuição Gratuita

**PDSA - Programa Descentralizado de Segurança Alimentar
e Nutricional nas Regiões da Guiné-Bissau**



© João Serrano Ferreira

PA MUNDO RURAL

Secagem e armazenamento
de produtos agrícolas

BOMBOLOM DI REGION

Gestão de recursos naturais:
tecnologias alternativas face
às alterações climáticas

ENTREVISTA

Rui Fonseca,
Assistente do Representante da FAO
/Programa na Guiné-Bissau

PDSA 

Programa Descentralizado
de Segurança Alimentar

EDITORIAL

Caros Leitores,

As previsões climatéricas do Instituto Nacional de Meteorologia e do African Centre of Meteorological Applications for Development (ACMAD) confirmaram-se no último semestre, e os níveis pluviométricos facilitaram, em geral, os resultados da campanha cerealífera da época das chuvas de 2012-2013. De acordo com dados do Governo/CILSS/PAM/FAO, referidos pelo **Assistente do Representante da FAO na Guiné-Bissau em Entrevista** à KEBUR, terá havido um aumento de 15,3% da produção global cerealífera face à campanha de 2011-2012 (13,3% no que diz respeito ao arroz). No quadro do PDSA, devido à nossa metodologia de intervenção, ainda não dispomos de dados efetivos agregados em relação à campanha das chuvas, mas a constatação dos resultados no terreno ao nível orizícola, de cereais secundários, raízes e tubérculos é, em geral, bastante animadora. Existem, no entanto, exceções, designadamente ao nível de bas-fonds em que os níveis de água ultrapassaram a capacidade de drenagem criada.

Nesta época das chuvas o PDSA procurou ainda promover, a título experimental, a prática hortícola como forma de garantia de alimentos e rendimentos naquele que é um dos períodos críticos a nível nacional do ponto de vista alimentar. Procurou-se alargar a experiência das horticultoras beneficiárias ao cultivo comunitário adaptado à época das chuvas e suas condicionantes, entre as quais não pode descurar a sobre-afetação das mulheres a outras tarefas agrícolas. Assim, optou-se pela introdução de um número limitado de espécies, com variedades adequadas, foi dada formação em técnicas específicas e realizado o cultivo em pequenas áreas. Em 41% dos perímetros apoiados pelo PDSA os resultados deste esforço – particularmente das horticultoras, claro! – foram muito animadores. Os vegetais foram utilizados, essencialmente, para fins alimentares, mas as próprias horticultoras julgam que, com as lições aprendidas sobre os desafios ao cultivo hortícola na tempu di tchuba, em 2013 poderão ter condições para produzir excedentes para venda e beneficiar dos preços mais favoráveis desta época. Neste ano esperamos poder alargar estes resultados a mais 9% dos perímetros, mas os restantes não reúnem, para já, condições para esta prática.

Começamos este número do KEBUR com um balanço da execução do PDSA no período-alvo do Relatório Intercalar do Programa, no artigo da responsabilidade da **UGP**. Para além da **Entrevista**, no **Bombolom di Region** damos, desta vez, voz às reflexões das ONGs **Amigos da Guiné-Bissau** e **AMBA**, que implementam o PDSA na região de Cacheu e no Setor Autónomo de Bissau (SAB), e no segmento dedicado ao **Programa de Atividades Inovadoras para a Segurança Alimentar na Guiné-Bissau da União Europeia** trazemos a visão por trás da intervenção da **Federação Camponesa KAFO** no quadro desta linha de financiamento.

Na rubrica **Pa Mundo Rural** abordamos as temáticas da secagem e armazenamento – fundamentais após a colheita, que se aproxima em alguns locais e está em curso noutros – e na secção dedicada ao programa radiofónico **Escola Agrícola do PDSA** atualizamos a programação para 2013 e aproveitamos para agradecer as múltiplas solicitações dos ouvintes e rádios emissoras. Finalmente, no **Po di Buli** deste semestre trazemos receitas que beneficiárias do PDSA do SAB e da região de Gabú tiveram a gentileza de partilhar connosco, entre as quais está a do meu prato Guineense favorito... Experimentem e tentem adivinhar qual é!

Bon Kibur! ■



Títulos	Páginas
Balanço Intercalar do PDSA II	03
<i>Pa mundo rural</i>	04
<i>Bombolon di Region</i>	05
Segurança Alimentar: um desafio ao Desenvolvimento no setor autónomo de Bissau	06
Entrevista a Rui Fonseca, Assistente do Representante da FAO / Programa na Guiné-Bissau	07
Programa de Atividades Inovadoras para Segurança Alimentar na Guiné-Bissau – União Europeia	08
<i>Po di Buli</i>	09
Escola Agrícola do PDSA	12

FICHA TÉCNICA

Edição: IMVF (Carla Carvalho) **Redação:** Graciete Brandão, Carla Carvalho, Tânia Gomes Fendam, Maria Aniquela Forbes, Pedro Bernardino dos Santos, Sambu Seck **Revisão:** IMVF **Fotografia de capa:** João Serrano Ferreira **Contacto:** pdsa_imvf@hotmail.com
Site: www.imvf.org **Conceção gráfica:** Matrioska Design **Impressão:** Europress **Tiragem:** 400 exemplares

BALANÇO INTERCALAR DO PDSA II



A **30 de Setembro de 2012** o PDSA II completou 11 meses de execução. O IMVF e a DIVUTEC submeteram à União Europeia o **Relatório Intercalar do Programa** referente a esse período, do qual se extrai a seguinte síntese:

R.0. Mecanismos para uma eficaz e eficiente implementação do Programa instalados

- Constituição da UGP • Confirmação das prioridades de intervenção a nível Regional e elaboração dos Projetos de Implementação Regional (PIR) • Planificação das Iniciativas Transversais
- Definição do Quadro Integrado de Implementação e Monitoria

Produção de Arroz na Época Seca 2011-2012

- Rendimentos médios: 3 T/ha • 49% da produção obtida com sementes próprias das OCB (reservas PDSA1) • Reserva de sementes para a campanha seguinte: 110% das sementes

R.1. Produção de culturas alimentares e de rendimento aumentada e diversificada

[Produção Orizícola] • Disponibilização de **10,6 T de sementes** de arroz, uma **Moto-ceifeira** e **5,3 T de fertilizante** • Apoio à **reabilitação de 114,2 ha** de bolanha e seguimento da manutenção das restantes áreas • Seguimento do **cultivo de arroz em 80,2 ha** de bolanhas de bas-fonds na época seca da campanha 2011-2012 e de uma previsão de cerca de **1.725 ha de bolanhas de mangrove e bas-fonds** na época das chuvas da campanha 2012-2013 (12% com sementes do PDSA) [Produção de Culturas de Planalto] • Disponibilização de **2,24 T** de sementes e material vegetal e 33 marraduras de estacas para o cultivo de **cereais secundários, leguminosas e raízes e tubérculos**, e **3,7 T de fertilizante** • Seguimento do **cultivo de cerca de 69 ha** na campanha de 2012-2013

Produção de Hortícolas na Época Seca 2011-2012

em 4 regiões • 70,4 T

[Produção Hortícola] • Disponibilização de 35 kg de sementes hortícolas • Seguimento do cultivo de hortícolas em 28,15 ha na campanha seca de 2011-2012 e promoção do cultivo em 8,94 ha na campanha das chuvas de 2012

2011-2012 • 87% dos equipamentos operacionais/rentabilizados • 53,3 T de arroz descascado, 5,5 T de cereais moídos



e 18.720 l de óleo de palma produzidos (rendimentos médios para as OCB de 9%, 15% e 7%, respetivamente) • 83% dos BC rentabilizados • 105,5% de taxa média de reembolso de empréstimos de sementes

R.2. Tecnologias de agro-processamento e armazenamento disseminadas e rentabilizadas

- Seguimento da operacionalização de **9 moinhos, 15 descascadoras de arroz e 19 prensas de óleo de palma**
- Acompanhamento de 1 OCB para o arranque e operacionalização da Unidade de Transformação e Venda de Frutas e Legumes Transformados do SAB • Seguimento da operacionalização dos **12 Bancos de Cereais (BC)**
- 57% das OCB beneficiárias têm algum comprador de maior dimensão/a grosso de produtos abrangidos pelo PDSA • 23% vendem produtos a projetos de desenvolvimento

R.3. Comercialização de produtos agrícolas promovida

- Sensibilização e capacitação para a valorização e comercialização de produtos agrícolas • Levantamento do grau de integração comercial das OCB beneficiárias do ponto de vista dos produtos agrícolas

R.4. Capacidade de intervenção da sociedade civil guineense na promoção da segurança alimentar reforçada

[Capacidade organizacional, pedagógica e técnica das OSC beneficiárias] • **Assistência Técnica**/capacitação em serviço • Disponibilização de meios • [Capacidades das OCB de produtores beneficiárias] Reforço das estruturas e **mecanismos de gestão e auto-suficiência comunitária e capacidades técnicas** para as atividades prioritárias do PDSA • [Vulgarização, disseminação e discussão da SAN] • Emissão de 7 programas do **"Escola Agrícola do PDSA"** e 3 **"Linha Aberta do PDSA"** • Publicação de um nº do **boletim KEBUR** • Realização de um **Djumbai** de Balanço do PDSA

Contrapartidas das OCB beneficiárias • Com vista a promover a sustentabilidade e progressiva auto-suficiência alimentar dos beneficiários, o PDSA promove o seu envolvimento permanente e compromisso com meios complementares aos disponibilizados pelo programa • Grau médio de verificação 2011-2012 • 61% dos casos ■

SECAGEM E ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS

A secagem e o armazenamento de produtos agrícolas são processos fundamentais para a sua conservação por longos períodos, promovendo a estabilidade de alimentos ao longo do ano. Estes dois processos estão intrinsecamente interligados, porque não é possível armazenar produtos sem estarem bem secos.

Secagem

Um produto húmido ou fresco tem sempre água por dentro ou por fora. A **humidade** é o fator por excelência de desenvolvimento de diferentes tipos de parasitas que atacam os produtos armazenados, proporcionando a sua rápida deterioração, isto é, perdas em quantidade e de qualidade. O produto atinge a sua maturidade fisiológica no campo e conserva um certo teor de humidade na colheita, que varia de acordo com as espécies (cereais, entre 20 e 28% de humidade; feijão e mancará, entre 30 e 40%). No período pós-colheita, **essa humidade deve ser reduzida** através da secagem, para **garantir uma boa conservação, aumentar a durabilidade de conservação, preservar a qualidade genética (caso de sementes), evitar o desenvolvimento de bactérias, fungos e insetos, e minimizar as perdas quantitativas e qualitativas durante a industrialização**. A forma de secar essa água ou humidade que se encontra no produto colhida designa-se por **secagem**. A secagem pode ser natural (ao sol) ou artificial (uso de secadores).



O **método artificial** permite controlar as condições de secagem, adequando a temperatura do ar às exigências do produto a secar e, eventualmente, ao destino do produto (sementes, descasque, conservação, etc.). Mas esta tecnologia não está ainda ao alcance de todos, e o pequeno agricultor prefere recorrer ao **método natural** e secar o seu produto ao sol: a operação é mais barata e mais simples. **O importante é que o produto seja bem seco** de forma a garantir uma boa conservação.

Na secagem natural, o produto é espalhado numa eira feita tradicionalmente de terra batida, pavimentação com excreto bovino (no sul), esteiras, outras matérias, ou locais improvisados. A espessura das camadas de produtos é variável de acordo com as espécies e mesmo com o teor de humidade inicial do produto (**não devendo exceder os 5 cm** para poder garantir um arejamento bom e constante). O produto deve ser **remexido gradualmente para assegurar uma secagem uniforme**. Com o método tradicional, é difícil controlar o grau e a uniformidade da secagem. Uma ferramenta tradicional de secagem de cereais ou mancará é a construção de bambus ou ramos de outras árvores (particularmente de mangal) chamada de *"bentem"*, com dimensões e estruturas adaptadas ao produto a tratar. O bentem permite secar o produto, em razoável estado de conservação, durante um período de cerca de 3 meses, antes de ser debulhado e armazenado.

A **duração da secagem** depende das condições ambientais (quando se trata do método natural), do teor de humidade inicial, destino do produto e tipo de secagem preconizado. Contudo, deve ter-se em conta que podem resultar alguns danos de uma exposição prolongada do produto aos raios solares ou calor (rebentamento de grãos, perda de faculdade germinativa). Assim, deve ter-se cuidado para não se prolongar demasiado a exposição ao sol.

Armazenamento

O armazenamento é a forma de constituir uma reserva, cuja finalidade é garantir a existência permanente ou durável de produtos agrícolas no seio da comunidade. Muitos camponeses armazenam os seus produtos sem estarem debulhados (arroz, milho bacil, sorgo, milho preto e mancará). O produto armazenado nestas condições é menos susceptível a ataques de pragas e pode durar entre **6 a 12 meses**. O armazenamento comunitário pode ser, ainda, uma forma de constituir um **banco de cereais** que assegure a permanência de reservas alimentares na comunidade através da cedência de empréstimos.

[Como combater os inimigos dos produtos armazenados]

Existem vários métodos, mas aqui vamos apresentar apenas, de forma sintética, os seguintes:

- **Físicos:** os métodos tradicionalmente mais usados são o da temperatura (fogueira), fumo e cinzas. As cinzas agem como barreiras, pois impedem os bichos de estar em contacto com o produto. O fumo e a temperatura são meios de afugentar os bichos: pendurar, por exemplo, espigas de milho

na cozinha, em cima do fogão, para apagar o fumo dos cozinheiros; acender uma fogueirinha por baixo do *bentem*.

- **Mecânicos:** procura-se separar o produto das pragas, eliminando-as imediatamente ou a sua ameaça. A embalagem (manter os produtos dentro de potes ou latas, para que os bichos não consigam entrar) e a transformação são os métodos mecânicos mais usados.

- **Biológicos:** envolvem o uso de organismos, incluindo plantas, que são inimigos naturais dos insetos a combater: pode-se mergulhar em água folhas de acácia, *neem* ou *kabaku* (casca) de bisilão e borri-far o armazém com este composto.

[Gestão do armazém]

Para garantir um bom armazenamento é necessário cumprir algumas **condições**, como a **localização** do armazém (local claro, com boa circulação de ar), a sua **gestão**, a sua **higiene**, etc.:

- Manter o armazém sempre limpo, por dentro e por fora, e nunca permitir a estagnação de água nos arredores, nem a existência de lixo ou ervas;
- Manter o interior do armazém sempre bem arejado, para evitar um aquecimento excessivo e/ou concentração de humidade;
- Manter os produtos dentro do armazém arrumados (de forma ao ar poder circular entre os sacos), e estes, sempre que possível, colocados em cima de paletes.

Porque um armazenamento não adequado leva a perdas qualitativas e quantitativas, no caso de armazéns de maiores dimensões, deve **escolher-se uma pessoa que se encarregue de toda esta gestão**, e também do registo do produto que entra e que sai. Isso vai permitir sempre saber as reservas disponíveis, se existem perdas, e se assim for, descobrir a sua causa, de forma a encontrar uma solução.



RECADU PA LABRADUR

Técnicas simples para controlar o estado de secagem do nosso produto:

- Auscultar o som emitido pelos grãos ao serem esfregados uns contra outros, dentro da palma de mão: se for seco, também o produto está seco;
- Trincar com os dentes, um a um, alguns grãos e apreciar o seu estado de rigidez e o som seco que emite ao quebrar.



O bombolom é um instrumento de percussão ainda hoje utilizado na Guiné-Bissau para a comunicação entre tabancas e em cerimónias fúnebres (toca tchur), para contar a história da pessoa em questão. No KEBUR, o Bombolom di Region traz-nos as reflexões dos parceiros regionais do PDSA sobre temáticas relacionadas com a Segurança Alimentar e Nutricional.



GESTÃO DOS RECURSOS NATURAIS: TECNOLOGIAS ALTERNATIVAS FACE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS NA GUINÉ-BISSAU

Por Tânia Gomes Fendam,
Presidente da ONG
Amigos da Guiné-Bissau

Os recursos naturais da Guiné-Bissau estão a ser sobre-explorados, particularmente no que diz respeito à devastação das florestas e mangais. Os problemas do setor florestal estão relacionados com a desmatção, o sobre-pastoreio, a erosão dos solos, a irregularidade e diminuição da chuva e o aumento da população em zonas florestais: em suma, a pressão sobre a biodiversidade.

A nível legislativo, uma das primeiras medidas tomadas a este nível foi a elaboração do Plano de Ação Florestal Nacional, na década de 90. Tem existido uma política florestal baseada na necessidade de responsabilizar os atores locais e a sua participação efetiva nas tomadas de decisões e, nos últimos anos, vários projetos foram executados pelo Governo com o apoio financeiro dos parceiros do desenvolvimento. Em particular, no quadro da gestão dos recursos florestais, foram criadas reservas e áreas protegidas. Estas representam 15% do território nacional, com o objetivo de atingir 24% até 2015.



A utilização da energia lenhosa proveniente da floresta ganhou dimensões importantes na Guiné-Bissau. Os combustíveis lenhosos (sob forma de lenha e carvão) fornecem cerca 90% da energia consumida no país. A lenha representa o combustível lenhoso dominante de consumo doméstico, com uma demanda que ultrapassa provavelmente as 500.000 toneladas por ano. O carvão segue-se com 137.000 toneladas de consumo doméstico anual, essencialmente nos centros urbanos, com especial destaque para a cidade de Bissau (Plano Nacional de Gestão Ambiental [PNGA], 2003).

Atualmente as formações florestais do país sofrem assim uma forte pressão devido à demanda crescente e ao aumento demográfico, sobretudo nos meios rurais, que dependem fortemente das energias tradicionais (85 a 95% da população utiliza o carvão e a lenha para cozinhar). O uso irracional desses recursos acelera a degradação e facilita a erosão dos solos o que acarreta fortes riscos para a Segurança Alimentar e Nutricional na Guiné-Bissau e põe em perigo a existência da própria biodiversidade. Os custos ambientais da utilização da energia lenhosa para as atividades domésticas são enormes e estão a pôr em perigo o próprio equilíbrio ecológico do país.

Neste quadro, o Governo integrou a sua política de energia doméstica na estratégia da NEPAD (Nova Parceria para o Desenvolvimento de África) - Energia, que poderá contribuir substancialmente para a concretização dos objetivos de redução da pobreza. As autoridades nacionais, ONG e associações de base, têm ainda realizado e promovido várias ações visando a redução da desmatção, particularmente para fins energéticos, como sejam a fiscalização, o melhoramento de técnicas de carbonização e de gestão florestal, a promoção de outros tipos de combustíveis, como o gás butano ou a energia solar, ou a difusão de fogões e fogareiros melhorados. Realmente, os fogões tradicionais produzem grande quantidade de fumaça, que leva para o ar produtos poluentes resultantes do processo de combustão incompleta que, a longo prazo, é prejudicial à saúde. Estes fogões são pouco eficientes, uma vez que são necessário uma grande quantidade de lenha para a sua utilização.

Iniciativas de introdução de fogões melhorados – que consomem menores quantidades de combustíveis lenhosos – aliadas a um repovoamento florestal com espécies em extinção mas que têm muito valor na preservação da ecologia – tais como pau de carvão, bissilon, pau de sangue, cibi, poilon – e promoção de práticas para evitar incêndios florestais podem melhorar a qualidade de vida da mulher no campo, contribuir para a preservação do ambiente e para a resistência a mudanças climáticas, reduzindo o uso intensivo dos recursos naturais. Ao envolver as mulheres na gestão dos recursos naturais e na implementação das atividades de preservação ambiental, iniciativas desta natureza podem, ao mesmo, contribuir para promover a igualdade e equidade de género nas comunidades rurais.

A Associação Amigos da Guiné-Bissau é uma ONG criada em 2006 com intervenções nos domínios da SAN, Proteção Ambiental, Ecoturismo e Educação. A Amigos da Guiné-Bissau implementa o PIR do PDSA na região de Cacheu, no Norte do País.



**SEGURANÇA ALIMENTAR:
UM DESAFIO
AO DESENVOLVIMENTO
NO SETOR AUTÓNOMO
DE BISSAU**

*Por Maria Aniquela S. Forbs,
Secretária Executiva da ONG AMBA*

O Setor Autónomo de Bissau (SAB) tem uma área de 77 km² e uma população de cerca de 500.000 habitantes. A produção de legumes do SAB representa mais de 60% desta produção na Guiné-Bissau. Segundo a Direção Geral de Agricultura do SAB, a superfície ocupada pela produção hortícola é de 77.7376 m² e o número de associações enquadradas é de 27, com 3.155 membros (mais de 95% dos quais são mulheres).

A cultura de legumes pelas mulheres é a espinha dorsal da economia familiar nas áreas urbanas e mesmo no meio rural. Do ponto de vista socioeconómico as receitas obtidas pela venda de legumes são utilizadas para a alimentação familiar, a escolarização das crianças e a satisfação das outras necessidades financeiras das famílias. A produção de legumes no SAB é levada a cabo, em grande medida, nos perímetros da Granja do Pessubé, desde 1991-1992. Durante vários anos os apoios dados às horticultoras do Pessubé foram orientados, principalmente, para os aspetos da produção, isto é, para o fornecimento de materiais e insumos agrícolas, melhoramento do sistema de gestão de água, proteção de culturas, entre outras. Os aspetos ligados à gestão das unidades de produção, à comercialização, à conservação e à transformação de legumes, foram um pouco marginalizados.

Na Guiné-Bissau, dada a instabilidade política que tem assolado o país, apesar do potencial agrícola existente no país, a situação alimentar é muito precária a nível nacional: a produção não é suficiente para satisfazer a demanda em produtos alimentares. Os principais produtos agrícolas não são valorizados e não existem instrumentos suficientes de política nacional para a sua defesa e valorização.

O tecido industrial guineense é muito frágil e quase inexistente. No setor da transformação, na década de 70, o país tinha várias empresas com capacidade para transformação de produtos locais: transformação de tomate, compotas e pequena indústria de leite de blola. Nos meados dos anos 80 o seu funcionamento foi paralisado devido aos elevados custos de produção, falta de embalagens e concorrência dos produtos importados. Atualmente, praticamente não existe indústria de transformação e conservação de frutas e legumes no país.

O país só faz a exportação de produtos de base, sem valor acrescentado, tais como a castanha de caju, o peixe e outros produtos do mar, o que tem efeitos negativos sobre o desenvolvimento socioeconómico do país. Agora, é necessário relançar o tecido industrial do país com a participação efetiva das cooperativas de produção agrícola, organizações de mulheres e o setor privado, com o apoio e a supervisão das entidades governamentais.

Começa-se, assim, a incentivar as produtoras de legumes da Granja do Pessubé a uma cultura de gestão organizacional e a uma filosofia de fileira afim de aumentar a eficácia e eficiência das suas unidades de produção, contribuindo de maneira eficaz para a luta contra a pobreza e insegurança alimentar e nutricional no Setor Autónomo de Bissau, que alberga mais de um terço da população do país. A unidade de produção deve ser comparado a um centro de cálculo económico, com visto a rentabilizar todas atividades levadas a cabo.

A Granja do Pessubé conta já com uma Unidade de Transformação e Comercialização de Frutas e Legumes Transformados equipada e 14 mulheres foram formadas para a confeção de conservas, compotas, marmeladas, sumos e iogurtes, e também em marketing e gestão de pequenos negócios. Agora é necessário garantir que os sistemas de produção, transformação e comercialização são abordados em conjunto para melhorar o funcionamento desta cadeia de valores e devemos apoiar as mulheres no sentido de produzirem para satisfazer as necessidades dos consumidores tendo em conta a segmentação dos mercados existentes.

Para atingir este objetivo, a participação ativa das autoridades públicas, dos diferentes atores de desenvolvimento e das organizações de mulheres é fundamental. Em conjunto, deve ser desenhada uma estratégia operacional de maneira participativa e deve ser traçado um plano de ação adequado que permita eliminar progressivamente os principais constrangimentos para que os perímetros hortícolas da Granja do Pessubé possam desempenhar efetivamente o seu papel de motor do desenvolvimento socioeconómico da vila de Bissau. ■



A ONG AMBA é uma Organização da Sociedade Civil criada em 2002 e legalizada em 2003. Contando atualmente com 2 projetos em curso em 5 regiões do país, as áreas-chave de intervenção da AMBA são a SAN, Atividades Geradoras de Rendimento e Doenças Sexualmente Transmissíveis – HIV/SIDA. A AMBA implementa o PIR do PDSA na região do SAB.

Entrevista com Rui Fonseca, Assistente do Representante da FAO (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação) / Programa na Guiné-Bissau



PDSA: A FAO intervém na Guiné-Bissau desde 1984. Qual tem sido a estratégia da organização para contribuir para a erradicação da pobreza e insegurança alimentar no País? Quais os progressos alcançados nestas quase três décadas?

Rui Fonseca: A FAO tem realmente uma longa história de cooperação com a Guiné-Bissau. Ao longo destes anos várias ações foram realizadas e constituem o prolongamento das decisões saídas da Cimeira Mundial de Alimentação que visa reduzir para metade, até 2015, a população que sofre da fome. A estratégia da FAO na Guiné-Bissau, repousa na luta contra a pobreza e a contribuição à segurança alimentar do país.

Durante o decénio 2000-2011, as grandes realizações centram-se essencialmente sobre a formulação do Programa Nacional de Segurança Alimentar, do Programa Nacional de Investimento Agrícola, o reforço das capacidades nacionais de coordenação das atividades agrícolas e das capacidades dos agricultores, a profissionalização dos jovens e das mulheres para o desenvolvimento da agricultura urbana e sub-urbana, o apoio à diversificação, intensificação e valorização dos produtos agrícolas, o reforço da fileira de produção de arroz, o apoio à valorização dos produtos de caju, ao desenvolvimento da piscicultura, da pecuária dos animais de ciclo curto, dos jardins escolares para a promoção da nutrição e ainda à criação de atividade geradoras de rendimento para famílias afectadas pelo VIH/SIDA.

No entanto, com a crise político-militar desencadeada a 12 de Abril de 2012 o programa atual de terreno da FAO na Guiné-Bissau foi completamente afetado e ficou reduzido a 3 pequenos projetos em curso e 5 projetos regionais que têm ações no país.

Mas no seguimento da disrupção económica gerada por essa crise, a FAO acionou o Projeto de Urgência da Campanha Agrícola de 2012-2013.

A Representação da FAO realizou várias missões de terreno durante os meses de Abril e Maio de 2012, que coincidiram com o período de comercialização da castanha de caju. Durante essas visitas foi constatado que existiam inquietudes dos produtores sobre o desenrolar da campanha e a sua perspetiva, devido à fraca implicação dos comerciantes no terreno e a uma possível baixa de preço da castanha, sobretudo depois da situação de 12 de Abril de 2012.

Mas outros fatores foram ainda invocados pelos produtores locais: a paragem precoce das chuvas durante a campanha agrícola 2011/2012 causou a fraca produção sobretudo do arroz; a perda da produção da castanha de caju na ordem dos 35 a 40% devido aos problemas climáticos teve um impacto negativo no rendimento das famílias; o acontecimento de 12 de Abril provocou a deslocação de famílias para as tabancas e fez com que as famílias de acolhimento consumissem o seu *stock* alimentar e de sementes, que já não era assim tão grande. Todos esses fatores provocaram a diminuição dos *stocks* e rendimento, o que teve como consequência uma ligeira deterioração do consumo alimentar e ameaçou comprometer a campanha agrícola 2012/2013. A situação poderia deteriorar-se rapidamente e levar a uma situação de insegurança alimentar para as famílias vulneráveis.

Esta situação levou a que, sob a forma de uma operação de urgência, se suportasse as famílias rurais vulneráveis ao nível de sementes melhoradas de qualidade de culturas alimentares e de hortaliças para a campanha 2012/2013. O projeto apoiou cerca de 14.000 famílias e 750 mulheres horticultoras e foi implementado em parceria com 9 ONG's nacionais e internacionais.

Os índices pluviométricos de 2012 foram bastante elevados em todo o território nacional. Quais as previsões para a Campanha Agrícola 2012-2013?

A missão conjunta Governo/CILSS/PAM/FAO de avaliação da campanha agrícola 2012/2013 foi realizada entre os dias 5 e 9 de Novembro. Segundo os resultados da missão, a produção bruta cerealífera nacional dessa campanha é de 248.780 toneladas. Observou-se um aumento de 15,3% em relação à produção da campanha 2011/2012, sendo 198.504 toneladas a produção do arroz: um aumento de 13,3% em relação à campanha do ano passado. A produção cerealífera disponível é de 161.837 toneladas, sendo 119.102 toneladas em arroz. No que diz respeito aos cereais, constatou-se um crescimento da produção devido ao aumento das superfícies e dos rendimentos. Segundo as normas de consumo oficiais (175 kg de cereais/pessoa/ano; arroz: 129.9 kg/pessoas/ano), as necessidades alimentares são estimadas em 299.521 toneladas de cereais, das quais 222.330 em arroz.

No quadro atual, qual a filosofia da FAO para continuar a contribuir para reduzir essa diferença?

Na base das suas vantagens comparativas, e tendo em conta a situação atual do país, as prioridades definidas do DENARP II, e a disponibilidade em recursos, a FAO está a elaborar o Quadro de Programação do País para o período 2013-2014, considerado uma fase de transição.

Este Quadro vai assentar em dois domínios prioritários estratégicos – melhorar a cobertura das necessidades alimentares da população vulnerável e reforçar a sua resiliência – e constitui uma oportunidade única para a FAO trabalhar conjuntamente com todos os seus parceiros na base de uma plataforma inclusiva e de concertação, aproveitando as sinergias e complementaridades, para acelerar o cumprimento dos OMD, a segurança alimentar e nutricional das populações mais vulneráveis, nomeadamente as mulheres e jovens. ■

PROGRAMA DE ATIVIDADES INOVADORAS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR NA GUINÉ-BISSAU - UNIÃO EUROPEIA

O Programa de Atividades Inovadoras para a Segurança Alimentar na Guiné-Bissau, lançado em 2011 e em que se insere o PDSA II, pretende estimular e capturar soluções inovadoras, localmente possuídas e sustentáveis, para desafios de segurança alimentar correntes e futuros. Integra **4 projetos que encerram 4 visões distintas** mas concorrentes para um objetivo comum: a Segurança Alimentar e Nutricional no País.

PROJETO DE APOIO À MELHORIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E PROMOÇÃO ECONÓMICA DOS SETORES AGRÍCOLAS E FLORESTAIS DCI-FOOD/2011/270-127

Centrado num grupo-alvo de 600 famílias de agricultores em 30 aldeias das áreas de Mansaba, Mansoa e Farim da região de Oio, os objetivos globais e específicos deste projeto, implementado pela Federação Camponesa KAFO, com o apoio técnico da ONG ESSOR-FRANCE, articulam-se em torno das capacidades técnicas e organizacionais dos produtores rurais, da difusão de técnicas de processamento inovadoras para o desenvolvimento de produtos agrícolas e florestais.

De forma mais específica, trata-se de reduzir a insegurança alimentar e dinamizar a economia familiar rural em 30 aldeias, beneficiando 7.500 pessoas, na sua maioria mulheres. A concretização destes objetivos levará ao surgimento de 60 promotores agrícolas, à melhoria sustentável das produções agrícolas e florestais, ao funcionamento em Djalicunda de um centro de experimentação e demonstração de técnicas inovadoras de processamento de produtos agrícolas e florestais e de um laboratório de controlo de qualidade. O centro estará ligado a cerca de trinta pequenas unidades de transformação e armazenamento destes produtos, instaladas nas comunidades rurais de Oio, geridas pelas mulheres e jovens organizados em grupos de Transformação Agroalimentar.

Colheita Agrícola 2012-2013

Durante o primeiro ano de implementação do projeto, foram registados resultados satisfatórios em relação à diversificação e melhorias da produção agrícola para a segurança alimentar. Assim, 12 culturas, das quais 1/3 são inovadoras (painço, sésamo, melancia, tarot), foram introduzidas nas aldeias visadas, permitindo que cada uma das 600 famílias de agricultores tivessem ao seu dispor 0,75 hectares, solos diferentes com, pelo menos, 4 culturas associadas. A produção agrícola por beneficiário direto gera cerca de 1639 kg, o que para uma família de 5 pessoas, são reservas de alimentos para 300 dias. Na horticultura, 9 espécies foram introduzidas (pimenta, tomate, cebola, beringela, repolho, cenoura, quiabo, beringela local e pimenta forte). Os rendimentos para cada uma das 348 mulheres horticultoras são mais de 260 kg de legumes, 25% dos quais para o consumo pessoal das suas famílias. Parte importante desta melhoria da produção agrícola deve-se à utilização da tração animal, a mecanização com o uso de tratores nos campos de arroz, o trabalho com kits de arar, o semear em linha etc., técnicas agrícolas que muito contribuíram para os rendimentos obtidos nas culturas hortícolas.

Reforço das capacidades técnicas e de gestão

O resultado mais importante é composto pelas restituições e pela aplicação dos conhecimentos adquiridos por 60 jovens agrícolas, favorecendo 540 agricultoras e agricultores membros de 30 grupos das aldeias piloto. Algumas formações organizadas em 2012 no CFC-Djalicunda tiveram rápida implementação nas aldeias (uso de técnicas de tração animal, técnicas frutícolas, hortícolas e apícolas, técnicas de reprodução, conservação in-situ e ex situ de sementes locais, gestão e rentabilização das unidades motoras de mulas etc.). A introdução de 30 carrochas de Burro ajudou a iniciar o processo, a comunicação e o intercâmbio entre as pessoas, a evacuação de doentes em caso de emergência, bem como o transporte dos produtos aos mercados locais.

Colaboração entre parceiros envolvidos na valorização dos produtos locais

A fim de integrar iniciativas semelhantes aos setores visados pelo projeto, foram estabelecidas parcerias de colaboração com a ONG Tiniguena (projeto Kil Ki Di Nos Tem Balur) e a ONG Artisal, no quadro da iniciativa Cabaz de Terra (quadro de trocas e promoção económica de produtos locais), promovida por um grupo de ONG, com o apoio financeiro da UE. O projeto também desenvolveu relações de colaboração com a Cáritas da Guiné-Bissau, no reforço das capacidades ligadas à transformação de produtos agrícolas e ao associativismo rural. Inspirado pelo sucesso das tecnologias inovadoras de processamento de produtos locais, o projeto desenvolveu parcerias com parceiros sub-regionais (Senegal em particular), envolvidos na promoção dos setores de produtos agrícolas, florestais, pastorícios, piscatórios, etc. Por outro lado, as atividades desenvolvidas pelos agricultores apoiados pela ESSOR em Cabo Verde, têm evoluído muito devido à integração da experiência obtida em processamento, marketing e comercialização dos produtos locais.

Dificuldades e perspetivas

Apesar dos resultados satisfatórios, o projeto foi confrontado com dificuldades desde o seu início. O recrutamento de um responsável para Marketing e Vendas dos produtos agrícolas e florestais transformados ocorreu apenas no final de 2012, atrasando o trabalho de pesquisa de mercado e elaboração da estratégia de comercialização dos produtos locais. Os resultados do estudo condicionaram também a elaboração do programa de formação e capacitação das camponesas. Envolvidas na promoção dos produtos locais, estas mulheres devem dominar as tecnologias inovadoras de Transformação Agroalimentar e os canais de comercialização a nível local, nacional e sub-regional. O projeto, dada a sua componente económica, deverá rentabilizar os investimentos em infraestruturas, equipamentos e fundos de rolamento através da renda monetária obtida através da venda de produtos transformados. O estabelecimento de uma estrutura comercial responsável pela administração e gestão das unidades de Transformação Agroalimentar em 30 aldeias e na unidade-piloto de Djalicunda irá garantir a viabilidade económica do projeto e capacitar os parceiros locais, ativos nos setores desenvolvidos, graças à dinamização da economia familiar rural. ■

Sambu Seck - Coordenador Nacional Federação Camponesa KAFO



Formação em técnicas de secagem solar dos produtos locais



Introdução à secagem solar nas comunidades rurais de Oio

PO DI BULI

Po di buli quer dizer, em Criolo, “colher de pau”, mas o conhecido cantor guineense Rui Sangara canta “Po di buli di nha mame”, significando em Português “a comida da minha mãe”. O KEBUR traz-nos o po di buli de alguns beneficiários do PDSA, procurando divulgar e valorizar a riqueza nutricional da culinária tradicional de diferentes regiões e etnias da Guiné-Bissau.

MONI

Receita partilhada por Marum Camará, presidente do agrupamento de horticultoras da Associação Wakilare, da Tabanca de Dara, região de Gabú, e confeccionada pelas mulheres do agrupamento



Tipo de receita: Pequeno-Almoço / Refeição leve

Número de doses: 8

Tempo de Preparação: 5 minutos

Tempo de Confeção: 30 minutos

Dificuldade: Fácil

Ingredientes: 2 kg de farinha de milho preto / 1 kg de açúcar
/ vinagre de limão a gosto

Preparação:

1. Peneire a farinha de milho preto duas vezes. Deite a farinha num recipiente, salpique água e vá mexendo com a mão para a encaroçar.

2. Num balaio/ cesta, separe os caroços maiores dos pequenos e reserve os maiores num recipiente.
3. Repita o passo 1, acrescentando mais farinha aos caroços pequenos, salpicando água e mexendo com a mão, até obter caroços maiores.
4. Num tacho, coloque água a ferver. Quando levantar fervura, adicione os caroços de farinha de milho e vá sempre mexendo com uma colher de pau.
5. Acrescente o açúcar e limão ou vinagre de limão a gosto e deixe cozer em lume lento.
6. O seu Moni está pronto a ser consumido fresco ou quente!



O **Moni** é um prato especialmente apreciado pela população Muçulmana no período do Ramadão, sendo utilizado para “cortar o jejum” devido às suas qualidades digestivas (caldo) e energéticas (milho preto e açúcar).

Bom apetite!

LATCHERY COM MOLHO DE CHABÉU E MANCARRA

Receita também partilhada pelo agrupamento de horticultoras da Associação Wakilare, da Tabanca de Dara, região de Gabú

Tipo de receita: Prato Principal

Número de doses: 8

Tempo de Preparação: 60 Minutos

Tempo de Confeção: 60 Minutos

Dificuldade: Difícil

Ingredientes:

1 kg de mancarra ralada / 2 kg de chabéu cozido / 1 feixe de folhas de mandioca nova / 6 tomates maduros / 3 cebolas / 1 pimento Bombardier / 2 beringelas / 1 djagatu / ½ repolho / vinagre de limão / malagueta / gustu (caldo de galinha) / sal / dobrada

Preparação:

1. Numa panela média leve água a lume/fogo alto para cozer o chabéu. Depois de cozido, pise-o num almofariz/pilão. Com água morna, lave o chabéu e escoe para o separar dos caroços e das impurezas. Reserve.

2. À parte, pise num almofariz as folhas de mandioca previamente lavadas até ficar como um esparregado. Junte a mancarra ralada e o tomate e pise até obter uma mistura/ pasta homogênea.

3. Coloque a mistura numa panela, acrescente água aquecida e misture bem. Com o auxílio de uma peneira, escoe e descarte os resíduos. Acrescente o líquido do chabéu e leve a lume brando para cozer.

4. Mexa com a colher de pau até levantar fervura, e não deixe que se agarre ao fundo da panela. Deixe cozer a mancarra e o chabéu durante 20 minutos.

5. Adicione a dobrada previamente cozida, gustu, sal e malagueta.

6. Acrescente a cebola em rodela, os pimentos, as beringelas, o djagatu e o repolho cortados aos pedaços. Deixe ferver até apurar o molho.

7. Minutos antes de retirar do lume, deite o vinagre de limão e mexa.



Bom apetite!

O nosso muito obrigado às cozinheiras, nesta foto com o animador da ONG ADIC NAFIA!

Tipo de receita: Acompanhamento

Número de doses: 8

Tempo de Preparação: 5 Minutos

Tempo de Confeção: 60 Minutos

Dificuldade: Difícil

Ingredientes:

2 kg de farinha de milho preto

Preparação:

1. Num recipiente ponha a farinha de milho preto, salpique com água e misture bem. Peneire a farinha molhada num binde até terminar o processo.

2. Numa panela média, coloque a água e leve a lume alto para aquecer. Coloque o binde em cima da panela. Misture um pouco de água com farinha de milho até formar uma espécie de massa e use essa massa para tapar a junção da panela com o binde.

3. Quando a água levantar fervura coloque a farinha de milho no binde. Deixe cozer, sem tapar o binde, até o milho mudar de cor, ficando mais escuro (cerca de 60 minutos). Ao resultado chama-se Baia ou Latchery.

4. Ponha numa cabaça uma boa porção de Baia/Latchery retirado do binde, esmague-a espalhando-a na cabaça com calma, durante dois minutos e reserve.

5. Retire do binde o resto de Baia/Latchery e repita o processo até ter reservado toda a Baia/Latchery.

6. Nessa altura, devolva-a de novo ao binde e deixe cozer durante mais 5 minutos. Retire novamente e repita o passo 6 até 6 vezes. Verifique a cozedura da Baia/ Latchery e reserve.

7. Junte o Molho de Chabéu e Mancarra, e aprecie este prato típico da etnia fula muito apreciado por todos os Guineenses!



[DICAS] • A folha de Mandioca pode ser substituída por folha de batata-doce, bride, djambo, couve ou espinafre e deve ser separada da nervura principal antes de ser pilada • É importante dissolver a mancarra ralada em água morna e escoar com o auxílio de uma peneira para que o preparado fique mais homogêneo, sem resíduos • A dobrada pode ser substituída por peixe fumado, carne, frango, ostras secas ou peixe.

TAÍNHA GRELHADA COM ARROZ DE LEGUMES E SALADA DE ALFACE E TOMATE

Receita partilhada pelas mulheres horticuloras da Associação Ghatemkar Ghaba Na Ubom que trabalham na Granja do Pessubé, no Setor Autónomo de Bissau.

Tipo de receita: Prato Principal

Número de doses: 6

Tempo de Preparação: 0 Minutos

Tempo de Confeção: 30 Minutos

Dificuldade: Fácil

Ingredientes:

6 taínhas / sal

Molho:

alho / cebolas / pimentão / pimenta branca

/ tomate / azeite / vinagre / louro / sal

Preparação:

1. Tempere o peixe com sal e leve a grelhar em lume brando, sem tirar as escamas. Enquanto o peixe grelha, prepare o molho escabeche.
2. Depois de grelhado, retire a crosta do peixe.
3. Para o molho escabeche, descasque e corte em fatias finas o alho e a cebola. Corte o pimentão e amasse o tomate num pouco de água. Numa panela média, em lume brando, deite o azeite e deixe aquecer levemente. Junte a cebola, espere alguns minutos e acrescente o alho.
4. Quando a cebola estiver macia, junte o tomate amassado, louro, pimenta branca e pimentão. Tape a panela e deixe que o molho ferva.
5. Acrescente o vinagre de vinho branco e, ainda em lume brando, deixe que o seu molho escabeche ferva por cinco minutos ou até que o molho reduza.
6. Experimente então o molho e corrija o sal.

Tipo de receita: Acompanhamento

Número de doses: 6

Tempo de Preparação: 60 Minutos

Tempo de Confeção: 60 Minutos

Dificuldade: Fácil

Ingredientes:

Arroz:

2 kg de arroz / cenoura / pimentos Bombardier / cebolas / djagatus grandes / candja (quiabos) / nabo / couve / feijão verde / malagueta / sal / óleo / salsa

Salada:

tomate / alface / sal / vinagre de limão / cebola / alho

Preparação:

1. Numa panela média, coloque o óleo e leve a lume brando para refogar.
2. Acrescente a cebola em rodela, pimentos, nabos, djagatus, candja e couve, feijão verde e cenoura aos pedaços, e leve ao lume a refogar.
3. Adicione a água e misture bem, com o auxílio de uma colher de pau.
4. Regule a água e quando levantar fervura, lave bem o arroz e coloque na panela. Tempere com sal a gosto e deixe cozinhar em lume brando até cozer. Retire e reserve.
5. Sirva com as taínhas grelhadas e acompanhe com salada de alface e tomate.



Bom apetite!

O nosso muito obrigado às cozinheiras, aqui com o animador da ONG AMBA!



ESCOLA AGRÍCOLA do PDSA



O programa radiofónico do PDSA que procura sensibilizar e informar a população local para a agricultura e boas práticas agrícolas, e, assim, contribuir para o aumento da produção e produtividade agrícola e para a melhoria da dieta alimentar da população.

AGENDA DE PROGRAMAS DE 2013

Janeiro – Cultivo de arroz irrigado na época seca **Novo!**

Fevereiro – Conservação e armazenamento & Linha Aberta

Março – Preparação de solos para produção de raízes, tubérculos e leguminosas **Novo!**

Abril – Preparação de solos para produção de cereais secundários & Linha Aberta **Novo!**

Maio – Receitas para a transformação de produtos agrícolas **Novo!**

Junho – Preparação de viveiros e transplantação para cultivo de arroz na época das chuvas & Linha Aberta **Novo!**

Julho – Alimentação equilibrada **Novo!**

Agosto – Escoamento e comercialização de produtos agroalimentares & Linha Aberta **Novo!**

LINHA ABERTA

O QUE OS OUVINTES TÊM A DIZER SOBRE O PROGRAMA:

A Rádio Sol Mansi é a estação principal da difusão do Linha Aberta do PDSA, a cada dois meses, após a emissão de dois temas consecutivos do Escola Agrícola do PDSA nesta emissora. Mas o sucesso do programa radiofónico nas regiões leva muitas vezes os camponeses a solicitarem às rádios comunitárias ou regionais a presença do Agrónomo do PDSA para poder esclarecer dúvidas adicionais sobre os programas emitidos.

Assim, foram já realizados, na primeira fase do PDSA, djumbais com horticultoras de Biombo e Cacheu a pedido das Rádios D'jerapa Có e Kassumai, bem como uma sessão extraordinária do Linha Aberta na Rádio Gandal em Gabú. Nesta segunda fase do PDSA, também a pedido dos ouvintes, o Linha Aberta foi já alargado à Rádio Voz Educativa de Catió na medida das possibilidades de conciliação com as missões de assistência técnica do PDSA. Foram também recebidos pedidos da Rádio Comunitária de Bafatá, novo pedido da Rádio D'jerapa Có de Biombo e mesmo da Rádio Djam-Djam, de Bubaque, na região de Bolama-Bijagós, aos quais dificilmente o PDSA poderá dar resposta integral.

A todos os ouvintes do programa e a todas as rádios parceiras do PDSA – uma peça fundamental no eixo de vulgarização agrícola alargada do PDSA – deixamos o nosso “Obrigado!”.

Ouçá nas Rádios:

Rádio Comunitária de Bafatá, Bafatá (leste) 105.5 FM

Rádio Kassumai, São Domingos (norte) 104.8 FM

Rádio Djam Djam, Bubaque (ilhas Bijagós) 102.0 FM

Rádio Gandal, Gabú (leste) 104.7 FM

Rádio Voz de Catió, Catió (sul) 103.1 FM

Rádio N'djerapa Có, Biombo (centro) 103.7 FM

Rádio Sol Mansi (cobertura nacional) 90.0 e 101.8 FM

Ou através da internet, em qualquer parte do Mundo:

<http://www.radiosolmansi.org>



Esta publicação foi produzida com o apoio da União Europeia. O seu conteúdo é da exclusiva responsabilidade do Instituto Marquês de Valle Flôr e não pode, em caso algum, ser tomada como expressão das posições da União Europeia.