

KEBUR

Boletim Informativo N° 7 – 1º Semestre de 2013

Distribuição Gratuita

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



PA MUNDO RURAL

Transformação de produtos agrícolas

BOMBOLOM DI REGION

Segurança alimentar: fraca intensificação e diversificação da agricultura como fator de pobreza e insegurança alimentar na Guiné-Bissau

ENTREVISTA

Pedro Figueiredo,
Representante do Programa
Alimentar Mundial
das Nações Unidas (PAM)

PDSA



Programa Descentralizado
de Segurança Alimentar

EDITORIAL

Caros Leitores,

No PDSA II, o primeiro semestre de 2013 arrancou em modo "avaliação". Começou com a Avaliação Interna a Meio Percurso dos Projetos de Implementação Regional (PIR), que conduziu a uma reflexão conjunta entre a Unidade de Gestão do Programa e cada ONG responsável pela implementação dos PIR em torno da relevância, eficiência, eficácia, potencial impacto e provável sustentabilidade das intervenções, fornecendo elementos fundamentais para ajustar a estratégia para a conclusão do programa. No mesmo período, o PDSA beneficiou de uma Monitoria Orientada para os Resultados, esta última organizada pela União Europeia, que acabou por reforçar os intentos e conclusões da Avaliação Interna.

Do ponto de vista da implementação, este período foi marcado pelas atividades hortícolas e pela experimentação da produção de sementes hortícolas, bem como pela construção dos poços das novas hortas do PDSA II e ativação das garantias dos poços construídos no quadro do PDSA I. Teve também lugar, com bons resultados, a campanha de produção de arroz irrigado na região de Bafatá no quadro de dois PIR, e, muito a custo, pelo meio da campanha do caju, iniciou-se a preparação para mais uma campanha agrícola da época das chuvas – a qual se deverá desenvolver de forma autossuficiente pela esmagadora maioria dos beneficiários.

Por último, destacou-se neste semestre a realização de diversos intercâmbios entre Organizações Comunitárias de Base beneficiárias, cujo impacto e contributo para a sustentabilidade do programa estimamos que seja bastante elevado: deles vos damos conta na contracapa deste número do KEBUR, local para onde remetemos o artigo da responsabilidade da UGP por motivos de espaço. De facto, temos uma edição particularmente rica. Na rubrica **Pa Mundo Rural** contamos com dois artigos da autoria do **Centro "Feira das Possibilidades"** de Nhabidjon e do **Centro de Recuperação Nutricional de Cacheu**, no quadro de uma colaboração estabelecida com a Cáritas da Guiné-Bissau.

Na **Entrevista** deste número falámos com Pedro Figueiredo, o Representante do Programa Alimentar Mundial na Guiné-Bissau, em vésperas da sua partida na Guiné-Bissau e no **Bombolom di Region** são o **Departamento de Desenvolvimento Social da Igreja Evangélica da Guiné-Bissau** e a **APROMODAC**, responsáveis, em parceria, pela implementação do PDSA em Tombali, quem nos apresenta as respetivas visões sobre a Segurança Alimentar e Nutricional na região e no país. Já a rubrica dedicada ao **Programa de Atividades Inovadoras para a Segurança Alimentar na Guiné-Bissau da União Europeia** apresenta o projeto da **Ação para o Desenvolvimento (AD)** financiado no quadro desta linha e a respetiva filosofia.

No **Po di Buli**, trazemos mais duas receitas de terra, estas da região de Tombali, no sul do país, para vos deixar de água na boca.

Bon Kebur!

Títulos	Páginas
Pa mundo rural: receitas para a transformação de produtos agrícolas	03
Pa mundo rural: alimentação equilibrada	04
Bombolom di Region: Segurança alimentar: fraca intensificação e diversificação da agricultura como fator de pobreza e insegurança alimentar na Guiné-Bissau	06
Bombolom di Region: Segurança alimentar: desafio de aumento e diversificação de produção agrícola na Região de Tombali	07
Entrevista ao Representante do PAM na Guiné-Bissau	08
Projeto "Nabanale di Batcharabu: vamos acabar com a fome"	09
Po di Buli	10
Escola Agrícola do PDSA	12

FICHA TÉCNICA

Edição: IMVF (Carla Carvalho) **Redação:** Graciela Brandão, Carla Carvalho, Wilbonhe Na Obna, Umaro Djaló, Enrico Petrobonni, Irmã Solange Iussi e Isabel Miranda **Revisão:** IMVF **E-mail:** comunicacao@imvf.org **Site:** www.imvf.org **Conceção gráfica:** Matrioska Design
Impressão: Europress **Tiragem:** 400 exemplares

PA MUNDO RURAL

TRANSFORMAÇÃO DE PRODUTOS AGRÍCOLAS*

*Artigo elaborado pelo Centro "Feira das Possibilidades", de Nhabidjon (Bafatá)

Na Guiné-Bissau há abundância de frutas. Uma vez que durante o seu período de maturação grande parte não consegue ser aproveitada, o que resulta no seu apodrecimento, é importante aproveitar da melhor forma esta fruta, transformando-a. Entre as diferentes frutas que podem ser transformadas ao longo do ano, temos, por exemplo, as seguintes:

- laranjas, toranjas, e tangerinas: entre Janeiro e Fevereiro podem-se aproveitar estes deliciosos citrinos para preparar sumos, compotas a partir da casca e marmeladas.
- caju: no mês de abril pode transformar-se esta fruta da qual a maior parte das vezes, na Guiné-Bissau, se aproveita só a castanha e a "água" (vinho). Pode produzir-se sumo e doce com pedaços de caju.
- manga: em maio esta fruta pode ser utilizada para a produção de sumos e compotas. É também possível combinar a manga e a cabaceira e obter compotas ou sumos muito saborosos.

Durante o resto do ano, é também possível aproveitar os outros frutos que esta magnífica terra oferece: cabaceiras, mandiples, limões, papaias e bananas.

O outro processo usado para a transformação da fruta é a secagem. Graças aos secadores, é possível secar muito rapidamente e com um ótimo nível de higiene qualquer tipo de frutas ou verduras. Os mais utilizados para este processo são as papaias, as bananas, a casca de agrumes e qualquer tipo de verdura.

Tirando a água todos estes produtos podem conservar-se por um longo tempo. As frutas podem-se comer assim em seco, as verduras podem-se refogar com arroz ou no molho, sem perder nem o sabor nem as qualidades benéficas.

Passando agora a algumas receitas simples que podem fazer em casa para aproveitar os frutos e sem gastar muito dinheiro.

Sumo de caju Como se faz?

Colher os frutos e separar o fruto da castanha, selecionar as frutas mais bonitas ou da melhor qualidade, lavar as mãos com sabão e espremer a polpa do fruto com as mãos e depois separar o resíduo do fruto com o sumo.

O líquido é passado num escoador de inox ou tecido de algodão dobrado duas vezes, depois vai ao lume numa panela, para fervura durante 30 minutos, retirar do lume. Se quiser, acrescente açúcar ao seu gosto, ou então experimente sem açúcar.

Lave as garrafas em três águas: uma água com Omo, outra com lixívia e a terceira com água limpa. Deixar a garrafa secar ao sol, com um pano por cima para evitar moscas e poeiras. Depois das garrafas secarem é só engarrafar o sumo e tapar.

Por último, coloque as garrafas numa panela, embrulhadas num pano grosso, adicionando água até cobrir as garrafas e só então tapar a panela (a este processo chamamos "banho-maria"). Deixar fervor durante 60 minutos, de seguida retirar as garrafas da panela com cuidado e deixar arrefecer. Armazenar em lugar fresco e escuro. Pode-se conservar este sumo num período de 1 ano. Quanto mais longo o "banho-maria", maior o período de conservação, exemplo: se deixar fervor durante uma hora (60 minutos), poderá ser conservado num período de um ano. Se fervor durante duas horas, durará dois anos. E assim sucessivamente.



Sumo de manga Como se faz?

Pode-se fazer o mesmo processo com as mangas, mas deve-se ter em conta os seguintes passos: descascar as mangas, cortá-las em fatias e depois levar ao lume para cozer com pouca água. Depois é preciso separar a polpa das fibras (linhas da manga) num escoador ou peneira.



A partir deste passo poderá preparar uma compota ou então sumo de manga, definindo a quantidade de água e açúcar a acrescentar. Pode aplicar o mesmo processo ("banho-maria") que no caso do sumo de caju.



Secagem e conservação de frutas e verduras

Como se faz?

Para secar as frutas e verduras (banana, papaia, laranja, manga, caju, berinjela, alho, cenoura, couve, repolho, tomate, canja, d Jagatu, etc.) em casa, a custo zero, é só construir um estrado (localmente, o termo que usamos é bentém), pôr uma lona grossa preta por cima do estrado e depois construir uma tampa para cobrir o estrado. A tampa tem que ter na sua extremidade dois arcos para a circulação do ar, e deve ser tapada com pedaços de tenda velha.

Entre os arcos tapar com uma lona transparente para deixar passar os raios solares. A partir daí é só controlar os produtos e, de vez em quando, virar o produto para que o outro lado também fique seco, até estar tudo bem seco. Pode-se armazenar esse produto dentro de um frasco ou numa caixa bem tapados, de um a dois anos, em lugares frescos e escuros.

Para fazer um concentrado de tomate (simples ou duplo), precisa-se de 10 kg de tomate e 1 litro de água para cozedura (o tempo de cozedura varia consoante o concentrado seja simples ou duplo).

Todo o processo de transformação e secagem deve ser feito num ambiente com higiene, tanto para a pessoa que o faz, como os materiais a usar e o produto a transformar. A primeira vantagem da transformação é a disponibilidade do produto, isto é, poder consumir o produto fora da sua estação de colheita; a segunda vantagem é contribuir para o aumento do rendimento familiar, através da venda de produtos transformados.

ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA*

*Artigo elaborado pelo Centro de Recuperação Nutricional de Cacheu - Projeto No Kume Sabi.

Porque comemos?

As principais razões para nos alimentarmos são as seguintes:

- Porque sentimos fome: o estômago "avisa" (faz barulho) quando temos fome;
- Para crescer: os alimentos fornecem ao corpo os nutrientes necessários para o crescimento e para o desenvolvimento dos ossos, dos músculos, da pele, etc.;
- Para ter energia: quando estamos com fome, sentimos fraqueza, preguiça e cansaço. Sentimos vontade de nos sentar ou mesmo de dormir. Os alimentos fornecem a energia que o nosso corpo precisa para funcionar;
- Para ter saúde: os alimentos protegem o organismo de doenças. É por isso que se diz: "Quem come bem fica forte!".

• Porque é prazeroso: pense nos alimentos de que mais gosta, ou no seu prato favorito... humm... só de pensar deixa água na boca, não é? Comer é muito bom mas não devemos comer somente os alimentos de que gostamos e sim "de tudo um pouco", pois cada alimento tem uma importância diferente.

Existem diferentes tipos de alimentos (de origem vegetal, animal e mineral). Os alimentos de origem mineral são aqueles que se originam naturalmente da camada da Terra e são a água e o sal.

Quanto às suas funções, os alimentos são divididos em construtores, reguladores e energéticos.

Os **construtores** são os alimentos ricos numa substância chamada proteína, responsável pela "construção" dos músculos. A carne de vaca, o frango, o peixe, os ovos, o leite e derivados são exemplos deste tipo de alimentos.

Os alimentos **reguladores** são ricos em minerais, vitaminas e fibras, substâncias que "regulam" ou controlam tudo o que acontece no organismo (reações). As verduras e as frutas são exemplos deste tipo de alimentos.

Os alimentos **energéticos** são aqueles que são ricos em substâncias denominadas carboidratos e gorduras, que fornecem energia ao organismo. A massa, o pão, os doces, os cereais (arroz, milho, aveia, etc.), são exemplos deste tipo de alimentos.

É importante ter bons hábitos e seguir algumas orientações que podem ser resumidas a **variedade, moderação e equilíbrio**:

- Variedade: comer diferentes tipos de alimentos;
- Moderação (controlo): comer a quantidade de alimentos adequada (de acordo com o seu tamanho, idade, nível de atividade física, etc.);
- Equilíbrio: reúne as duas características citadas anteriormente, ou seja, comer alimentos variados, tendo cuidado com as quantidades ("comer de tudo um pouco").



Outras recomendações:

- Variar as frutas e verduras, não apenas quanto ao tipo mas também quanto às cores (presença de diferentes tipos de substâncias, quanto mais colorido mais bonito e mais saudável!).
- Consumo controlado de alimentos gordurosos, fritos, doces e sal;
- A água não está incluída nos grupos mas é também muito importante. O consumo de água deve ser, no mínimo, de oito copos cheios por dia.

A educação alimentar pode ter resultados extremamente positivos no sentido de informar e capacitar as mães, tendo consequências diretas na alimentação das crianças, para que aprendam a fazer escolhas alimentares saudáveis.

A mudança de hábitos alimentares é um processo longo, que deverá ser contínuo, e que passa pelo acesso à informação, compreensão, motivação, capacidade e possibilidade de mudança.

É a alimentação que tem um equilíbrio entre os diversos alimentos que consumimos dentro dos três grupos: energia, construção e proteção.

Quando comemos a quantidade e a variedade conforme a necessidade de cada organismo comemos com qualidade. Mesmo não tendo muitos recursos, podemos incluir na nossa dieta alguns dos seguintes alimentos: peixe, mandioca, saladas, moringa, arroz, enlatados, maionese. A vida é feita de escolhas e a nossa saúde depende das escolhas que fizermos, sendo que na maioria das vezes a decisão está ao alcance das nossas mãos. Temos que ter a coragem de mudar e variar os nossos hábitos alimentares.

Só porque sou guineense tenho que comer arroz todos os dias, se não comer arroz num dia não me vou sentir bem ou fico mal alimentado? Isto não é verdade, a nossa natureza é muito rica em todas as frutas, leguminosas, verduras que podemos plantar e cultivar para enriquecer a nossa dieta.

Comer bem e a horas para darmos ao nosso organismo aquilo de que tem necessidade

Alimentar-se de forma equilibrada e dar ao organismo os nutrientes necessários à sua manutenção. Os nutrientes são encontrados nos alimentos, que podem ser de origem vegetal ou animal. Os alimentos são partidos em pequenas porções pelos processos de digestão e absorção, que começa pela boca, através da mastigação, e termina nos intestinos, onde os nutrientes são absorvidos, para serem usados nas células, tecidos, músculos, órgãos, para manter o nosso organismo vivo. Nenhum alimento conterá todos os nutrientes necessários à manutenção da vida e o mesmo tipo de alimento pode oferecer ao corpo nutrientes em excesso, o que poderá causar várias doenças.

O ideal é equilibrar a alimentação



Regras que nos vão auxiliar na nossa saúde e a viver bem:

- Ter higiene;
- Comer pelo menos três refeições por dia no horário certo, e dois lanches saudáveis;
- O corpo precisa de quatro sabores diferentes: forte, salgado, doce e amargo;

- Comer alimentos que representem várias cores, pois cada cor dá ao corpo um elemento diferente: energia, proteção e construção;
- Sempre que comemos devemos comer pelo menos um alimento cru, como, por exemplo, saladas (alface, tomate, etc.);
- As crianças devem comer com intervalos regulares para terem energia;

- Evitar produtos industrializados (bolos, biscoitos, doces e recheados, sumos artificiais) e comida com muito sal;
- Beba pelo menos dois litros (seis a oito copos) de água por dia. Preferencialmente nos intervalos das refeições;
- Pratique pelo menos 30 minutos de atividade física todos os dias e evite as bebidas alcoólicas e o tabaco. Mantenha o seu peso dentro dos limites saudáveis;
- Coma sempre alimentos de qualidade e não em quantidade.

O Centro de Recuperação Nutricional de Cacheu começou em 1999 após a Guerra Civil com uma pequena atividade de recuperação de crianças desnutridas e sensibilização e apoio na área nutricional. Trabalha, desde então, valorizando os produtos locais e promovendo a demonstração prática, junto das mães, de como melhor aproveitar os componentes nutricionais de cada produto. Em 2007 criou o projeto No Kume Sabi, com vários parceiros, entre os quais a Cooperação Portuguesa, o qual permitiu a ampliação e melhoria da qualidade do trabalho do Centro. A alimentação providenciada pelo Centro é toda local e natural. ■



BOMBOLOM DI REGION

O bombolom é um instrumento de repercussão 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.



**SEGURANÇA ALIMENTAR:
FRACA INTENSIFICAÇÃO
E DIVERSIFICAÇÃO DA AGRI-
CULTURA COMO FATOR DE
POBREZA E INSEGURANÇA
ALIMENTAR NA GUINÉ-BISSAU**

Por Umaro Djaló - Secretário Executivo da Associação para a Promoção do Desenvolvimento das Ações Comunitárias (APROMODAC)

A Guiné-Bissau é uma terra tão fértil para a produção agrícola e tem grandes potencialidades (ainda não exploradas), mas devido à fraca intensificação e diversificação de culturas vive-se uma insegurança alimentar latente e uma pobreza aguda. Outro aspecto não menos importante centra-se no aumento do preço dos produtos alimentares.

O país é obrigado a importar alguns produtos alimentares, entre os quais o arroz, para compensar o défice alimentar. Estas importações às vezes são de origem duvidosa e podem causar prejuízos à saúde humana, pois o país não dispõe de equipamentos para a certificação e controlo de qualidade de produtos agrícolas importados, por este motivo a política de desenvolvimento agrária deve priorizar a intensificação e diversificação dos produtos agrícolas locais, como estratégia emergente para resolver a problemática de insegurança alimentar e satisfazer as necessidades das populações no que concerne à boa nutrição.

As potencialidades naturais existentes no nosso país alimentam cerca de 85% da população e estimulam o emprego de jovens e mulheres nas zonas rurais, sobretudo na região Sul, considerada como celeiro do país desde a época colonial portuguesa.

A camada mais vulnerável da população camponesa (mulheres e jovens) tem um rendimento inferior a dois dólares por dia, 46,7% da população é considerada pobre e 20,8% como extremamente pobre. Nos dados apresentados nota-se que 80% da população vive na zona rural e depende diretamente ou indiretamente da agricultura subsistente. Estes efeitos negativos têm grandes repercuções.

A situação climática devido à exploração abusiva da floresta e da fauna, exploração muito excessiva de madeira, agricultura itinerante e a cultura do cajueiro são ameaças ao desenvolvimento. Muito importante seria neste aspecto adotar métodos estratégicos de base na luta contra a degradação da floresta e da fauna, como por exemplo, a criação de florestas comunitárias, onde a própria comunidade fosse responsável pelo seu uso e controlo.

As estratégias de desenvolvimento têm que ser construídas para uma dada localidade como um instrumento de geometria variável, capaz de ser flexível para adaptar-se mutuamente às mudanças de uma sociedade/comunidade, a partir da implementação de ações comunitárias tendo em conta a endogeneidade.

A APROMODAC é uma Organização da Sociedade Civil guineense criada em 2001 e legalizada em 2009. Contando atualmente com dois projetos em curso em duas regiões – Tombali e Bafatá – as suas principais áreas de intervenção são a Segurança Alimentar e Nutricional, o Desenvolvimento Rural e a Formação. A APROMODAC implementa o PIR do PDSA na região de Tombali, em parceria com a DDS-IEGB, sendo responsável pelos setores de Quebo e Bedanda.



Realmente em matéria de desenvolvimento endógeno não há receita milagrosa, as soluções não são transferíveis de um lugar para o outro. O importante é trocar experiências e criar sinergias para construir um edifício ou uma equipa multifuncional de três categorias: organização estrangeira, sociedade civil, associações e agrupamentos de base em colaboração efetiva para a dinamização das ações de desenvolvimento.

A intensa e diversificada produção agrícola nas zonas rurais é um fator de crescimento económico muito importante para diminuir a insegurança alimentar e aumentar o rendimento económico, social e cultural. Para atingir este objetivo, a participação ativa de todos os atores de desenvolvimento, autoridades políticas, tradicionais, associações e agrupamentos de base é muito importante e fundamental na introdução de novas estratégias participativas e operacionais que permitam reduzir progressivamente os principais estrangulamentos ao setor de segurança alimentar na Guiné-Bissau.

Veja-se, por exemplo, o caso de uma federação da zona de Guiledje, no interior da Guiné-Bissau, que se destaca pela sua dinâmica, sinergias e potencialidades na implementação de iniciativas locais de desenvolvimento.

A tabanca de Guiledje fica situada no setor de Bedanda, na região de Tombali, província Sul da Guiné-Bissau. Por iniciativa própria, várias tabancas vizinhas uniram-se e criaram uma federação de associações e agrupamentos de base (Guiledje, Bendugo, Sintchuro Toma, Sintchuro Caramba, Sarempeteia, Salero e Dolo).

As principais atividades desta federação são a produção agrícola diversificada, a transformação dos produtos locais e a exploração da floresta, bem como a pesca artesanal.

A sua maior preocupação é a intensificação, a diversificação e a transformação de produtos locais pelas associações e agrupamentos de base, porque é o pilar angular na economia familiar destas comunidades. Entre 2010 e 2013, a federação beneficiou de apoios à produção e à transformação, que favoreceram em grande medida as mulheres, principalmente pelo empenhamento e tomada de responsabilidades na implementação efetiva da diversificação nutricional das populações rurais para alterar a insegurança alimentar.

Com base nestes apoios e numa forte gestão comunitária por parte da Federação, as receitas de produção e transformação são usadas na alimentação familiar, na assistência médica e medicamentosa, na escolarização das crianças e na satisfação de outras necessidades das comunidades.



Em 2013 a Federação cedeu a título de empréstimo 1.950 kg de sementes de arroz e obteve uma receita líquida satisfatória como resultado da operação da máquina de descasque de arroz. A tabanca de Dolo, por exemplo, construiu uma mesquita com as receitas provenientes da produção agrícola de 2011/2012.

Estes casos evidenciam a importância da coesão social em prol do desenvolvimento destas comunidades.



SEGURANÇA ALIMENTAR: DESAFIOS DE AUMENTO E DIVERSIFICAÇÃO DE PRODUÇÃO AGRÍCOLA NA REGIÃO DE TOMBALI

Por Wilbonhe Na Obna

Coordenador do Programa Integrado de Desenvolvimento Comunitário do Departamento de Desenvolvimento Social da Igreja Evangélica da Guiné-Bissau (DDS-IEGB)

Tombali tem uma superfície de 3.736,5 Km² e uma população de mais de 91.089 habitantes. A produção do arroz na região representa a maior percentagem (60%), a de caju é de 30% e os restantes cultivos de produção agrícola são de 20%.

A região, através da bacia hidroagrícola do rio Cumbidjá, com uma grande superfície de 22.000 ha para a produção do arroz, naturalmente é considerada como um dos pólos agrícolas da Guiné-Bissau. Para além deste fator, precisamente é a zona da maior aglomeração de população da região, sobretudo nas tabancas do setor de Bedanda, Catio e Komo.

A cultura de arroz é um produto estratégico na nossa dieta alimentar quotidiana, por isso a nossa região foi considerada o celeiro do país, porque o arroz é considerado o maior valor na base da economia familiar.

No ponto de vista socioeconómico as receitas são obtidas pela venda dos excedentes da produção de arroz na sua maioria, e a castanha de caju como o seu complemento. O rendimento destas produções é utilizado para cuidar de assuntos familiares tais como: escola, saúde e questões tradicionais. O outro excedente é separado em duas grandes partes, que são para consumo alimentar e para a próxima campanha agrícola.

Na década 60/80 a Guiné-Bissau exportava o arroz devido à sua capacidade produtiva no mangal, razão pela qual o Departamento de Hidráulica Agrícola e Solo recuperou muitas áreas para a produção, com o objetivo de aumentar a superfície da produção do arroz. Mas com a sucessiva instabilidade da governação e da política, cada vez mais escasseiam os apoios nacionais e internacionais para a agricultura.

Apesar da grande potencialidade agrícola na região e no país em geral, atualmente a situação da segurança alimentar é muito precária a nível nacional e regional, porque a produção não é suficiente para satisfazer a rotina diária alimentar das populações. Visto que, os produtos agrícolas nacionais não são valorizados, não existem infraestruturas de transformação e conservação que possam potenciar a valorização dos produtos nacionais e a sua comercialização. Igualmente, a região tem dificuldades de circulação e evacuação de produtos agrícolas devido à degradação das infraestruturas rodoviárias (estradas rurais), com efeitos negativos no desenvolvimento socioeconómico da região.

A biodiversidade da região é um outro fator que tem vindo a causar muita preocupação nos últimos tempos devido à sua destruição através de cortes abusivos das matas em procura de carvão, abate clandestino de madeira e o cultivo do arroz no planalto, como também a monocultura de caju. Todas estas atividades influenciam negativamente o meio ambiente.

Para que **Tombali** enfrente o desafio do aumento e diversificação de produção agrícola e seja mais uma vez o celeiro da Guiné-Bissau é necessário que se invista no melhoramento das suas infraestruturas rodoviárias (estradas rurais e estradas principais). Assim, a região terá a porta aberta para o desenvolvimento.

Portanto, para aumentar a produção e a produtividade agrícola, a região necessita de mais incentivo para os agricultores, promovendo cooperativas, associativismo e crédito agrícola, através de projetos concretos em colaboração com o Estado e as Organizações da Sociedade Civil.

A introdução de novas tecnologias na agricultura, melhoramento das bacias hidroagrícolas mangal e *bas fonds*, gestão da água nas bolanhas e a vulgarização expansiva das novas variedades precoces de diferentes espécies de sementes do arroz. Mas, com isso, não quer dizer abandonar as espécies tradicionais da nossa cultura por causa das suas riquezas nutritivas e dos seus valores tradicionais no tratamento da saúde.

Organizar a nossa produção em fileira, seria uma mais-valia na valorização das nossas sementes tradicionais, porque proporcionaria a cada produtor especializar-se numa variedade específica, com o propósito da melhoria de qualidade do produto na transformação, conservação e comercialização.

Os governos terão de proporcionar um ambiente de paz e estabilidade ao país para que haja um clima de confiança que atraia grandes investimentos no setor industrial. Também promover políticas para incentivar a criação de pequenas e médias unidades de transformação e fábricas.

Na região de Tombali é preciso desenvolver programas agrícolas para incentivar a importância da diversificação de cultivos, principalmente no que toca às hortaliças, raízes, tubérculos e frutas, visto que este tipo de agricultura não se verifica em grande quantidade nesta zona. A hortaliça, os cereais e as frutas silvestres, para além da sua importância nutritiva alimentar, indispensável à vida humana, também são produtos economicamente rentáveis para as famílias rurais.

Ao nível local e nacional é preciso desenvolver projetos de sensibilização para as questões ambientais, de forma a controlar melhor a nossas florestas de uma forma racional e sustentável para a geração vindoura.

O governo da Guiné-Bissau deve assumir a sua responsabilidade na política de desenvolvimento económico, agroindustrial e ambiental, tendo em conta a sua importância como setores prioritários para o desenvolvimento do país. Para isso deve partir de uma análise das causas dos problemas e, levando em consideração as suas consequências, mostrar soluções duráveis.



A ONG DDS-IEGB foi legalmente constituída em 1992. Tem atualmente cinco projetos em curso em sete regiões do país – Gabú, SAB, Oio, Biombo, Cacheu, Quinara e Tombali – e as suas principais áreas de intervenção são a Segurança Alimentar e Nutricional, Saúde, Educação e Água e Saneamento. A DDS-IEGB implementa o PIR do PDSA na região de Tombali, em parceria com a APROMODAC, sendo responsável pelo setor de Catió.

ENTREVISTA

Entrevista ao representante do Programa Alimentar Mundial das Nações Unidas (PAM) na Guiné-Bissau, Pedro Figueiredo.



PDSA: O PAM intervém na Guiné-Bissau desde 1974, tradicionalmente focalizando a sua intervenção em atividades humanitárias. No entanto, em 2012 o PAM começou a apostar em atividades de desenvolvimento. Que distinção é feita entre ambas e o que levou a essa evolução?

Pedro Figueiredo (PF): O PAM tem três processos de intervenção e três atividades distintas: uma é em termos de emergência, quando há um desastre provocado pelas cheias, por terremotos, pela seca, pela guerra, etc., o que normalmente são situações de grande desespero humanitário e de grandes dificuldades. Portanto, chamamos projeto de emergência. Depois temos os projetos de transição, entre a emergência e uma situação estável de projeção e de planificação mais a longo prazo, e que chamamos projeto de recuperação e de alívio, mais ou menos prolongados. Enquanto os projetos de emergência duram seis meses, no máximo um ano, esses projetos podem ir até aos dois anos. E, por fim, temos os projetos de desenvolvimento, que na sua generalidade são projetos planificados para cinco anos, e que de facto implicam que haja uma estabilidade e uma consolidação governativa, porque as nossas intervenções têm que ser todas enquadradadas pelas instituições estatais. Porque já é uma fase de passagem e de apropriação das atividades da segurança alimentar e nutrição para as autoridades nacionais, com uma grande componente de reforço de capacidade, quer essencialmente ao nível das instituições, mas também ao nível das comunidades e das ONG.

De acordo com aquilo que se passou aqui na Guiné-Bissau, em 2011, nos inquéritos e nas avaliações que foram feitas estavam criadas as condições para passarmos de uma fase de assistência - mais de alívio e de recuperação - de longos anos de instabilidade para uma fase de desenvolvimento. Isto enquadrava-se com o UNDAF, que é o Programa das Nações Unidas, que são planos de cinco anos de desenvolvimento em colaboração com outras agências, a UNICEF, o FNUAP, a FAO, etc.

Nessa altura estávamos a enveredar para esse caminho de plano de desenvolvimento para cinco anos. As três áreas onde estamos a intervir, manter-se-iam, isto é, a alimentação escolar, a saúde materno-infantil e a assistência nutricional aos pacientes com o VIH/sida e tuberculose. E, também uma componente de desenvolvimento da produção agrícola para melhorar o abastecimento de alimentos às populações. Infelizmente, este projeto que nós tínhamos foi defraudado pelo golpe de estado de 12 de abril de 2012, e tivemos que voltar a uma situação de apoio, mais de alívio, porque as instituições estatais ficaram de tal modo fragilizadas, que não estavam criadas as condições para fazermos projetos de desenvolvimento.

PDSA: O IMVF e o PAM vêm dialogando há algum tempo sobre a possibilidade dos bens agrícolas dos programas alimentares do PAM (incluindo a Alimentação Escolar e a Saúde e Nutrição) virem a ser tendencialmente produzidos a nível nacional. Que perspetivas existem a este nível?

PF: Quando cheguei a Bissau há três anos, o meu sonho era começar a criar bases para que a Guiné-Bissau voltasse a ter um papel de celeiro de toda a região da África Ocidental, porque tem condições para isso, tem infraestruturas, tem água, é só uma questão de melhorias nas infraestruturas de produção do arroz, quer de mangrove, quer das lezíras, portanto de *bas fond*.

Infelizmente não foi possível prosseguir nesse caminho, mas insistimos e neste momento vejo, por exemplo, o sal como um produto que é bastante viável e que com muito pouco investimento e esforço adicional, podemos ter um fornecimento do sal que obedeça aos parâmetros que o PAM exige no seu programa. Porque não podemos adquirir qualquer produto, em qualquer circunstância, tem que ser através de códigos alimentares estabelecidos e bem claros, há que ter uma capacidade, não só de produção, mas, mais importante é a gestão pós-colheita, a conservação e o manuseamento desses produtos.

O sal é de facto um produto que poderá satisfazer a 100% as nossas necessidades a nível nacional. Também queríamos a mesma coisa com o arroz, mas ainda hoje a Guiné-Bissau é um país com deficit de arroz, ainda tem que importar muito arroz para poder satisfazer as suas necessidades. Portanto, não é um produto com o qual nós possamos, abertamente entrar no mercado. Mas, estamos a dar sinais aos produtores que de facto estamos interessados. Vamos fazer, para já, uma aquisição piloto, mas como forma de incentivo. Porque de facto é possível haver arroz de qualidade, isso segundo todos os preceitos e parâmetros do PAM, aqui ao nível do país. Quanto aos outros produtos, ainda é cedo para falar.

PDSA: Depois de três anos enquanto representante do PAM na Guiné-Bissau vai deixar-nos no final de junho, rumo à Argélia. Que desafios acha que o seu sucessor ou sucessora irá enfrentar e que recomendações lhe deixa para que os objetivos do PAM na Guiné-Bissau fiquem mais próximos?

PF: O desafio principal, neste momento, é de facto preparamo-nos para esta eventual crise alimentar que está infelizmente a ficar cada vez menos eventual e cada vez mais próxima do possível, as probabilidades vão aumentar. Esse é um desafio muito grande que o meu sucessor terá.

Vai encontrar uma equipa excelente. Eu tenho que dizer que a equipa do PAM na Guiné-Bissau ombreia com qualquer outra equipa do PAM em qualquer outro país. São quadros guineenses dedicados e tecnicamente competentes e que, de facto, com a devida motivação e com o melhor enquadramento poderão superar-se e efetuar as suas tarefas com grande zelo e grande competência. Neste aspecto é um desafio.

O outro desafio é trabalhar neste ambiente político e social. Ainda há muitas incertezas. Temos vindo a notar que estão a ser dados passos no sentido positivo, mas ainda são poucos. Há muitas hesitações e vozes contraditórias, portanto a comunidade internacional continua a aguardar e, como disse outro dia, se pensarmos numa via-férrea, existem os carris que têm que estar devidamente consolidados e num sítio, e isso é o trabalho dos guineenses. Uma vez tendo os carris no sítio vem a comunidade internacional com as locomotivas, com os vagões e carruagens, e o comboio anda para a frente. Mas, sem carris, não há essa possibilidade.

Há que, de facto, ultrapassar algumas incertezas, algumas questões ao nível interno, mas como disse, os passos dados, particularmente os mais recentes, foram no sentido positivo, o que aumenta a esperança. Mas, enquanto não houver uma abertura total, estar a trabalhar neste ambiente não é, tão fácil e requer uma presença de espírito, uma permanente atenção de forma a podermos ultrapassar os obstáculos do dia-a-dia.

Felizmente que o PAM é uma organização que trabalha muito junto das comunidades, dos beneficiários das tabancas. Portanto, só somos privilegiados em relação aos outros que precisam muito mais das instituições oficiais e governamentais. Nós trabalhamos com eles, mas trabalhamos muito mais com as associações comunitárias de base, as associações das mulheres, que têm sido de um apoio e de uma capacidade de execução fantástica e nesse aspeto estamos um bocadinho melhor. Mas, é sempre difícil com um governo que não está devidamente consolidado podermos ter compromissos de médio e longo prazo. São tudo compromissos a curto prazo, o que é um desafio para nós. De resto, a Guiné-Bissau só tem coisas boas para oferecer.

PDSA: Nestes últimos três anos liderando o PAM, qual é a nota positiva que poderia dizer sobre o seu trabalho aqui na Guiné-Bissau?

PF: Não gosto muito de falar sobre mim. Vim com uma expectativa, aprendi bastante. Os meus colegas, particularmente aqui no PAM, mas também os guineenses em geral, ensinaram-me muitas coisas, mas a nota positiva é que de facto mesmo tendo em atenção a crise que se passou e que se está a passar ainda no mundo, continuamos a batalhar e continuamos ativos e a apoiar as populações carenciadas. Estamos presentes, não talvez da forma como queríramos, mas estamos presentes. É talvez, o aspeto mais positivo, de resto como eu disse, como ser humano ganhei bastante. No sta díjunto!

PDSA: Kanimambo!*

* "Obrigado" em Changana, uma das línguas nacionais de Moçambique, País de onde é oriundo Pedro Figueiredo.

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.

Um artigo sobre a intervenção da AD-Ação para o Desenvolvimento no quadro do Programa Temático de Segurança Alimentar para a Guiné-Bissau (FSTP 2010).

PROJETO "NUBANALE DI BATCHARABU: VAMOS ACABAR COM A FOME" FINANCIAMENTO UNIÃO EUROPEIA (UE) E EXECUÇÃO PELA AD

A ONG AD-Ação para o Desenvolvimento, em parceria com a UE, executa um projeto de segurança alimentar na Guiné-Bissau (Food Security Thematic Programme - FSTP 2010), que dá pelo nome "Nabanale di Batcharabu: vamos acabar com a fome" e que tem como objetivo contribuir para a segurança alimentar e nutricional da população da região de Cacheu. Uma responsabilidade e um desafio num contexto em que, por um lado, os pequenos agricultores ainda dependem da campanha de caju para garantir a campanha agrícola, situação que penaliza os resultados da abordagem da responsabilização destes pela aquisição dos materiais, equipamentos e infraestruturas comunitárias, por outro lado, o fraco investimento das autoridades nacionais na implementação de iniciativas e políticas de desenvolvimento do setor agrícola, quer ao nível da prevenção e gestão de ameaças externas (pragas dos cultivos, desmatamento e corte de madeiras, erosão, etc.), quer ao nível do investimento em infraestruturas rurais necessárias, o que tem posto em causa o progresso de uma área tão fundamental - a segurança alimentar.

Mesmo assim, a AD apoia os pequenos agricultores para a diversificação, aumento da produção, transformação e um maior consumo de produtos alimentares de origem vegetal e animal e, também, na diversificação de atividades geradoras de rendimento abrindo oportunidades às comunidades para terem rendimentos alternativos em caso de ameaças externas, como a acidificação das águas das bolanhas, os efeitos destrutivos da mosca da fruta, ou as chuvas irregulares e a humidade excessiva que destroem as plantações, ou a má campanha de caju, dando-lhes uma relativa segurança alimentar e financeira. Em termos concretos são implementadas três principais inovações metodológicas: (i) a evolução dos pequenos agricultores mais ativos na qualidade de vulgarizador local para promoverem a vulgarização das inovações e boas práticas agrícolas (ii) o reforço de capacidades de duas organizações locais, enquanto associações de prestação e venda de serviços aos pequenos agricultores, para que tenham maior acesso aos serviços da assistência técnica, fornecimento de equipamento e de produtos agrícolas; (iii) diversidade em quantidade e qualidade nutricional dos produtos alimentares.

A prestação de serviços aos agricultores está a ser garantida por duas organizações locais, a Cooperativa Agropecuária de Jovens Quadros (COAOQ) em Calequisse, Canchungo e Cacheu, que não só tem garantido a assistência a agricultores através da prestação de serviços, mas também tem vindo a formar os técnicos

(operadores de trator e alfaias agrícolas) da União dos Pequenos Agricultores de Ingoreté (UPAI) e da Lâmpada de Campo. A UPAI é a outra organização e cobre o setor de Bigene. Em emergência a organização Lâmpada de Campo (S. Domingos), fazendo cobertura à quase totalidade dos setores da região de Cacheu (excepto Bula).

Entre os serviços prestados aos agricultores destacam-se a lavadora mecanizada de 82 hectares, paga pela comunidade e tendo beneficiado 73 agregados familiares; formação dos fruticultores e colocação de armadilhas de combate à mosca da fruta nos pomares de mangueiros e citrinos. Outra atividade que está a merecer muita atenção é a assistência veterinária aos pequenos criadores de cabras, ovelhas e aves, através da capacitação de 22 pequenos criadores, jovens e professores das escolas de verificação ambiental, considerados potenciais para-veterinários, no domínio do combate às doenças infetocontagiosas, vacinação, e desparasitação como meio preventivo com enfoque nos cuidados de higiene e alimentação desses animais. Um ponto alto é a criação de REDES de Agricultores Vulgarizadores: (10) produtores de sementes de arroz, (12) mulheres produtoras de sementes de cebola, (30) fruticultores em brigadas de proteção vegetal e de alerta rápido em ligação com as rádios comunitárias locais.

Uma atenção particular é dada às mulheres, destacando aquilo que está a ter muito sucesso entre as inovações tecnológicas, a introdução de novas técnicas de trabalho como a extração do sal através da energia solar, que reduz consideravelmente o esforço físico e o tempo despendido na atividade. As associações de mulheres dos setores de Bigene e S. Domingos produziram cerca de 28 ton. de sal sem lenha, fumo ou fogo, logo mais tempo e mais saúde para as mulheres e menos pressão nas florestas. A produção da tapioca, farinha e goma derivados da mandioca, agora é feita pelas mulheres de Ingoreté e de S. Domingos, com muita aceitação. Em termos de alívio e de redução do tempo consumido nos processos manuais, libertando-as para outras atividades sociais ou de lazer, foram introduzidas descascadoras de arroz, prensas de óleo de palma, material de pesca de bolanha exclusivamente realizada pelas mulheres, moinhos de peixe e fornos de fumagem de peixe e camarão. As lojas agrícolas têm sido geridas por mulheres, o material (enxadas, catanas, sachos) é disponibilizado e vendido a baixo custo para que os agricultores locais tenham acesso a materiais e equipamento agrícola. Horticultoras, cerca de 1.269 mulheres, beneficiaram de 33 kg de sementes hortícolas. 12 delas assumiram a responsabilidade da produção de semente de cebola. Todas as ações foram acompanhadas pelas quatro rádios e duas TV comunitárias locais, com os seus programas de conselho agrícola através de perguntas feitas pelos agricultores e respostas dadas pelos técnicos. Em consequência, foram produzidos DVD sobre o combate à mosca da fruta, criação de cabras, e produção de sal e de tapioca.

"A AD apoia a consolidação de iniciativas piloto, fazendo a réplica em grande escala dos modelos que deram provas e das boas práticas para assegurar a durabilidade do que já foi alcançado."



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.

Receitas partilhadas pelas mulheres da Associação de Jovens Dinâmicos de Foreá (AJODIF), setor de Quebo, região de Tombali.

QUETUN BANTARÁ

QUETUN significa caldeirada em fula. Existe QUETUN de mandioca (bantará), manga, banana verde e batata-doce. O molho de chabéu pode ser substituído por molho de mancarra, de siti ou de óleo.



Tipo de receita: Prato principal (molho)

Número de doses: 8

Tempo de preparação: 1 hora

Tempo de confeção: 1 hora

Dificuldade: Difícil

Ingredientes: 3 kg de mandioca seca / 2 kg de chabéu / Meio kg de peixe seco Gustu / Cebola / Sal / Malagueta

2

Preparação:

1. Leve ao lume uma panela média com água e chabéu para cozer. Depois de cozido, escorra a água e pise o chabéu no almofariz/pilão, até que o bagaço do chabéu se separe do caroço. Deite o resultado numa panela e acrescente água morna para obter um caldo, deite fora o resto. Adicione água suficiente para cozer o molho do chabéu e leve ao lume para cozinhar.

2. Depois de cozer uns 15 minutos acrescente a mandioca seca, previamente cozinhada. A mandioca seca deve ser lavada e ficar de molho durante 12 horas em água morna, depois levar a cozer com essa mesma água. Entretanto, se for preciso adicione mais água para cozinhar a mandioca. Pode ser feita com mandioca fresca, cortada aos pedaços, mas não precisa de ficar de molho. Se a mandioca seca não estiver totalmente esmagada, então é preciso tirar as linhas e pisá-las no pilão. Depois, junte a mandioca ao caldo do chabéu no lume e mexa para que a mandioca se solte com a colher de pau (welegueru em fula).

3. Desfie o peixe seco e deite fora os espinhos e restos. Pise-o num pilão e acrescente ao molho. O peixe seco pode ser trocado por carne, peixe fresco e ostras, mas previamente cozidos.

4. Se o Quetun Bantará for de óleo ou de siti e não do caldo do chabéu, nesse caso deixe o preparo ficar pronto, aí adicione o óleo ou o siti, ainda num lume baixo.

5. Deixe cozinhar o preparo mais um pouco, acrescente água se estiver duro. Adicione o preparo de cebola, malagueta, gustu, sal e deixe apurar o molho num lume brando. Depois sirva o resultado. Bom apetite!



2



2



2



4



5



Bom apetite!
O nosso agradecimento às cozinheiras.

Tipo de receita: Prato principal

Número de doses: 8

Tempo de preparação: 1 hora

Tempo de confeção: 1 hora

Dificuldade: Difícil

Ingredientes:

3 kg de farinha de mandioca / 2 kg de chabéu
Meio kg de peixe seco / 1 quarto de lalu / Gustu
Cebola / Sal / Malagueta

Preparação:

1. Leve ao lume uma panela média com água e chabéu para cozer. Depois de cozido, escorra a água e pise o chabéu no almofariz/pilão, até que o bagaço do chabéu se separe do caroço. Deite o resultado numa panela e acrescente água morna para obter um caldo, deite fora o resto. Adicione água suficiente para cozer o molho do chabéu e leve ao lume para cozinhar.

2. Depois de cozinhar uns dez minutos acrescente o peixe seco, limpo e pilado. Junte também o gustu e sal. Também pode ser com a carne, mas deverá ser carne moída antecipadamente cozida ou então peixe fresco cozinhado e desfiado.

3. Uns 5 minutos depois adicione o preparo de malagueta, cebola e deixe cozinhar mais uns dez minutos e retire o siti resultante do cozinhado de chabéu para não cortar o caldo depois de acrescentar o lalu (dimbata). Remexa muito bem para que o preparo fique um caldo homogéneo com a colher de pau (puturdu).

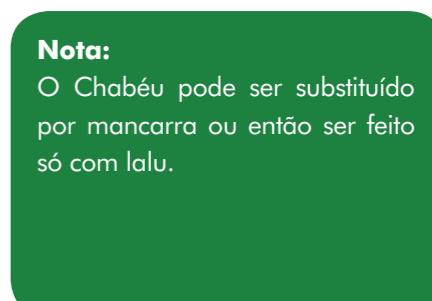
4. Deixe cozer uns 5 minutos para que o lalu fique cozido e junte de novo o siti retirado há pouco. Diminua o lume e deixe apurar o molho. Após uns 5 minutos no fogo brando retire o molho e reserve.

5. Por último leve ao lume uma panela com 5 litros de água para 3 kg de farinha de mandioca. Adicione o sal e deixe levantar a fervura. Então, adiciona-se a farinha aos bocados ao mesmo tempo que vai mexendo para que a farinha se envolva e forme uma papa leve.

6. Reduza o lume e se ainda estiver muito dura, acrescente mais água, sem deixar de mexer até ficar uma massa unida e leve.

7. Retire do lume o preparo e continue a mexer para que a massa possa ficar leve e solta. O seu Tori está pronto!

8. Sirva o Tori com o molho.



Nota:

O Chabéu pode ser substituído por mancarra ou então ser feito só com lalu.

ESCOLA AGRÍCOLA do PDSA



AGENDA DE PROGRAMAS DE 2013

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

Ouça 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>

INTERCÂMBIOS ENTRE ORGANIZAÇÕES COMUNITÁRIAS DE BASE

O PDSA/GB II é implementado em 7 regiões e integra Organizações Comunitárias de Base (OCB) com diferentes capacidades e explorando diferentes atividades, o que constitui uma oportunidade para divulgar boas práticas e estimular OCB que ainda não retiraram o máximo proveito da experiência associativa e dos meios colocados à disposição pelo PDSA. Assim, realizaram-se neste semestre visitas de estudo e intercâmbios envolvendo 5 Projetos de Implementação Regional (PIR), 5 ONG e 28 OCB, visando estimular um bom desempenho, mostrar práticas que têm resultado e os benefícios que se pode retirar de uma boa gestão. “Uma visita de intercâmbio é um método de aprendizagem intercomunitária em que cada participante pode expor a sua experiência para que aprendam juntos” referiu o Consultor de Desenvolvimento Rural do PDSA/GB II, Paulo Lopes, no quadro de um dos intercâmbios promovidos. “Com estas visitas, as organizações têm a oportunidade de constatar in loco como as outras conseguiram ultrapassar as dificuldades”.

Máma é Presidente do Comité de Gestão da descascadora de arroz da vila de Contuboel, na região de Bafatá, uma das escolhidas como anfitriã, pela experiência e desempenho na gestão de Bancos de Cereais e equipamentos de transformação. Máma explicou aos seus conterrâneos da região de Cacheu como trabalham com o equipamento e referiu que “poupamos dinheiro para, mais tarde, investir na compra de um moinho de milho”. Segundo a Presidente da ONG Amigos da Guiné Bissau (AGB), Tânia Gomes Fendam, responsável pelo PIR de Cacheu, o encontro em Contuboel foi muito positivo para as OCB que a AGB apoia, porque “foi uma oportunidade para se encontrarem com outras organizações de base apoiadas pela GUIARROZ. Para nós mesmos foi uma oportunidade de trocar experiências e ideias com uma organização com muitos anos de trabalho na área dos Comités de Gestão de Bancos de Cereais”.

Afonso Mendes, Animador do PIR do Biombo, destaca, dos intercâmbios em que participou, o realizado em Madina Mandinga, no setor de Pitche, em Gabú: “verifiquei coisas muito importantes – para as Associações, como a organização e o respeito dos membros da associação pelas leis criadas dentro das suas organizações; como os homens apoiam as mulheres no trabalho da horta, e ainda como a comunidade participa ativamente nas contrapartidas dos apoios recebidos”.

Os participantes nesta série de intercâmbios entrevistados pelo KEBUR foram unânimes no reconhecimento da importância desta iniciativa, que apontaram como entre as mais interessantes do PDSA e uma clara mais-valia para o crescimento local.



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.