

COM ES VIU LA COVID A GUINEA BISSAU

Índex de desenvolupament humà (2.019): 178

Número d'habitants: 1.900.000

LA DEPENDÈNCIA DEL CAJÚ

Guinea Bissau és un país eminentment pla, amb petites elevacions que no poden dir-se muntanyes, els seus rius discorren afablement pel seu territori, la mar penetra i inunda la costa quan puja la marea creant una rica zona de manglars, on viuen innumbrables espècies de peixos, ostres,...



La zona té dues estacions meteorològiques ben diferenciades, una època seca de novembre a maig i una altra de pluges que s'estén de juny a octubre, aquesta climatologia incideix directament en la vegetació que trobem en tot el país on hi ha grans extensions de terres dedicades al cultiu de l'arròs, un producte que es destina principalment al consum del país, zones on predominen les palmeres, del qual es treu el vi de palma, boscos amb grans arbres com el ceiba, el baobab, el mànec,... i bona part del país està cobert de cajuteiras, arbres no gaire alts, de copa arrodonida i molt frondosos. Aquestes cajuterias estan perfectament adaptades al clima del país, creixen molt durant l'època de pluges i a partir de gener comencen a donar els seus fruits, que són d'un color vermellós, amb una polpa refrescant i una mica aspra ideal per a fer sucs, enganxada al fruit creix la llavor, el cajú o anacard amb la seva característica forma de C és el principal i gairebé únic producte que exporta Guinea Bissau.

El cajú, una vegada madur cau de l'arbre per a la seva recollida, tasca en la qual participa tota la família ja que les petites plantacions pertanyen a la família o a la comunitat. La suspensió de les classes a causa del Covid ha permès que els nens dediquin més temps a la recollida del fruit. Una vegada recollit, s'asseca i s'envasa en sacs de tela per a la seva posterior venda. Aquest procés de recol·lecció ha de realitzar-se abans que comencin les pluges, el mes de juny, ja que si no s'espatlla el cajú. El cajú de Guinea Bissau és considerat per la seva qualitat i grandària un dels millors del planeta.

Els petits productors s'organitzen en cooperatives per a comercialitzar el producte, Guinea Bissau produeix unes 350.000 tones de cajú de les quals 200.000 es destinen a l'exportació. La comercialització del producte sense manipular es fa directament a exportadors que envien el producte bàsicament a l'Índia o al Pakistan, al país només existeix una fàbrica per a la manipulació i envasament del producte acabat.

El cajú representa el 90% de les exportacions del Guinea Bissau i es considera que el 80% de la població viu directa o indirectament de la seva comercialització.

En un any normal, depenent de la collita, el cajú es comercialitza de 400 a 600 Francs CFA (0,60 a 0,90 €) el quilo, amb els ingressos que reben de la venda les famílies aconseguixen subsistir fins a la següent collita. A Guinea Bissau als mesos de gener, febrer i març se'n diu els mesos de la fam, ja que normalment ja s'ha acabat els diners de la venda del cajú de l'any anterior i cal esperar a vendre la nova collita.

Enguany amb l'epidèmia el govern ha tancat les fronteres, amb el que la campanya de comercialització del cajú s'ha iniciat tard, va començar oficialment el passat 18 de maig i es va fixar un preu de 375 Francs CFA (poc més de mig € el quilo), encara que l'excés d'oferta i la necessitat de recursos per part dels productors els ha portat en el millor dels casos a malvendre el producte entre 200 i 300 francs CFA, la meitat del preu d'un any normal.

Guinea Bissau, un dels països més pobres del planeta, veu com la situació econòmica de les famílies es torna, si això és possible, encara més insostenible. Durant el curs lectiu la majoria de nens que arriben a l'escola a les 8 del matí, no han esmorzat, no han menjat absolutament res des del dia anterior. El nostre treball a més de garantir-los que tinguin bons professors, un edifici en bones condicions, material didàctic, uniforme,... hem d'assegurar-los un menjar nutritiu durant el seu esbarjo, un plat d'arròs acompanyat amb pollastre o carn de porc o un entrepà de crema de xocolata, mantega o tonyina acompanyada d'un got de llet o suc, és una ajuda molt important per a lluitar contra la desnutrició infantil i una motivació extra perquè les famílies portin als seus fills a l'escola. Un vegada acaba el seu horari escolar la majoria d'aquests nens només faran un menjar a casa i bàsicament un plat d'arròs blanc que hauran de compartir amb els seus germans.

Si en una situació habitual les famílies tenen dificultats per a alimentar als seus fills, en el context actual, un cop obertes les escoles a principis d'aquest mes d'octubre, ens han arribat nens amb malnutrició i que ens està obligant a destinar bona part dels nostres recursos i esforç a ampliar el Programa de Lluita contra la desnutrició que venim desenvolupant des de fa més de 10 anys tant a les escoles, als orfenats i a l'hospital en els quals treballem al costat de la nostra contrapart al país Casa Emanuel.