



EDIÇÃO DA SCI.SA.

ESPECIAL

ADAD - Associação para a Defesa do Ambiente e Desenvolvimento

Edição Nº 02 de Fevereiro de 2024 - Director: Alírio Dias de Pina - Sociedade Gestora: SCI.SA.
Sede: Ilha de Santiago, Cidade da Praia - Palmarejo Rua Vila do Maio
Redação/Administração: Mov/WhatsApp: + 993 28 23 / 9727634 / Voip: 3533944
Email: asemana@sapo.cv / asemana@cvtelecom.cv / asemanacv.comercial@gmail.com
Layout e paginação: Raul Morais



Projeto para transformar cadeias de abastecimento de peixe em Cabo Verde

ADAD lidera processo para promover pesca sustentável, diz o presidente da ONG

PÁG. 2-5



Cabaz de Pesca: Transformar a oferta local

PÁG. 6

Dívida de Cabo Verde com Portugal: ADAD é mentora do projecto para sua conversão em investimento no ambiente

PÁG. 10



Festival de Atum para promover gastronomia de Cidade Velha

PÁG. 10

PROJETO PARA TRANSFORMAR CADEIAS DE ABASTECIMENTO DE PEIXE EM CABO VERDE

ADAD lidera processo para promover pesca sustentável, diz o presidente da ONG



JANUÁRIO NASCIMENTO - Presidente da ADAD

O presidente da (ADAD), Januário Nascimento, anuncia que a Organização Não Governamental tem em andamento o projeto “Transformando as Cadeias Locais de Abastecimento de Peixe em Cabo Verde”, que visa combater a sobrepesca no país e incentivar a pesca sustentável. O projeto consiste em criar uma cadeia de valor e na preparação de um cabaz de peixe, em que todos os membros da coalizão (pescadores, peixeiras e chefs de cozinha de hotéis) participam, criando um design que seja eficaz, sustentável e adequado para comunidades e os hotéis locais

Por Silvana Gonçalves/Redação

A ideia, segundo Januário Nascimento em entrevista exclusiva ao Asemanaonline, é criar uma cadeia de valor que liga os pescadores artesanais locais e as vendeiras de peixe aos hotéis para incentivar o consumo sustentável e promover os peixes locais e estimular o consumo responsável.

O presidente da ADAD diz que se trata de um projeto-piloto, cuja primeira fase vai ser implementada em Ribeira Grande de Santiago, montado pela Iniciativa Pesca Costeira – Challenge Fund (CFI-CF), lançada e financiada pelo Banco Mundial e pela Fundação Walton na sequência de um concurso internacional ganho pela ADAD.

O objetivo deste projeto da ADAD é apoiar a implementação de um cabaz de pesca, sensibilizar os consumidores para o consumo sustentável, bem como capacitar pescadores, peixeiras e chefs de cozinha dos hotéis.





“Aos turistas que irão aos restaurantes será disponibilizado um QR Code, que lhes permitirá ver os peixes sazonais e o tratamento do pescado, desde a sua apanha até a fase de higienização”, explica.

De acordo com o mesmo, o cabaz será vendido por um valor acrescentado (5% a mais) e incluirá peixes sazonais de qualidade, nomeadamente garoupa, chicharro, atum, entre outros.

APRESENTAÇÃO PÚBLICA DO PROJETO E ENTREGA DE MATERIAIS DE PESCA

A apresentação do projeto aconteceu no dia 07 de fevereiro, ocasião em que também se procedeu à assinatura do respetivo protocolo com a Câmara Municipal de Ribeira Grande de Santiago e que contou com a presença de uma representante da Universidade de Aveiro, Cristina Pita, e moradores das comunidades locais.

“Houve uma boa adesão do público, que se fez presente em um número maior do que aquele que estávamos à espera. Estiveram presentes também representantes dos hotéis e restaurantes locais”, realça Januário Nascimento.

Durante o evento fez-se igualmente uma demonstração da composição do cabaz de peixes e procedeu-se à entrega de materiais à comunidade pesqueira, nomeadamente malas térmicas e motorcarro elétrico para ajudar no transporte do pescado até os hotéis.

O presidente da ADAD avança também que as comunidades receberam muito bem o projeto. **“Ficaram satisfeitos, tanto as mulheres que receberam as 17 malas térmicas, como os pescadores que receberam formação sobre pesca”.**

“

Durante o evento fez-se igualmente uma demonstração da composição do cabaz de peixes e procedeu-se à entrega de materiais à comunidade pesqueira...



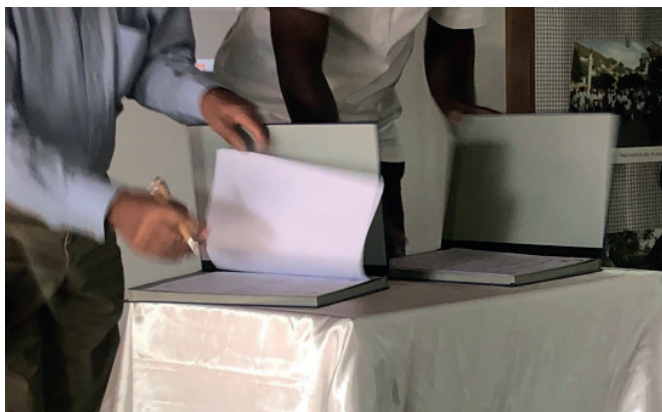


“

Ficaram satisfeitos, tanto as mulheres que receberam as 17 malas térmicas, como os pescadores que receberam formação sobre pesca”.

Esta iniciativa, prossegue a fonte deste jornal, beneficia os pescadores e peixeiras, uma vez que a venda direta de peixe fresco aos hotéis garante o pagamento na hora, além de otimizarem o seu tempo, que podem usar para tratar de outros assuntos; não obstante, irá melhorar as condições de trabalho graças aos equipamentos doados e ainda promover a segurança e a eficiência.

Para a ADAD, a sobrepesca é causada pela captura desenfreada de peixes, ou seja, acontece quando juvenis são capturados e não existem adultos suficientes para levar a cabo a reprodução e dar continuidade a uma população saudável. Para a ONG ambiental, trata-se de um grave problema, que ameaça a vida marinha. «Para que isso não aconteça, o consumidor **deve escolher com responsabilidade o que vai consumir**» aconselha o presidente da ADAD.



PROTOS COLAS ASSINADOS COM PARCEIROS

Para implementar o projeto de que temos vindo a falar, a ADAD assinou um protocolo com a Escola de Hotelaria e Turismo que visa capacitar os chefs de cozinha dos hotéis acerca do pré-tratamento confeção e transformação de peixes sazonais e também de técnicas culinárias e criação de pratos (tradicionais e elegantes), tudo de modo a valorizar os peixes locais.

A ONG que se foca na preservação do ambiente em Cabo Verde assinou igualmente um protocolo com a Câmara Municipal de Ribeira Grande de Santiago, válido por três anos e que abrange não só o projeto “Do Mar ao Prato”, como também outros ainda por definir.

“O protocolo com a Câmara Municipal de Ribeira Grande de Santiago é muito mais amplo, visto que não abarca somente este projeto, mas também outros projetos ligados ao ambiente”, sublinha Januário Nascimento.

A ADAD rubricou também um protocolo com as associações de pescadores, que se concretizou com entrega de materiais de pesca e formações sobre higiene e segurança dos alimentos, preparação de peixe, microcrédito e microfinanças que começaram em novembro de 2023 e vão terminar em abril de 2024.

Além dos financiadores do projeto, ADAD conta ainda com parceiros como a Universidade de Aveiro (Portugal), através do Centro do Ambiente e Estudos Marinhos (CESAM), o Hotel Pestana Tropic e o Hotel Vulcão.

RESULTADOS CONCRETOS CONSEGUIDOS

O presidente da ADAD diz que até agora conseguiram formar 95 pessoas e também efetuaram visitas ao terreno e de intercâmbio com as associações de pescadores e peixeiras de Santiago Norte, nomeadamente Santa Cruz e Tarrafal, assim como oito workshops sobre diversos assuntos, com destaque para microcrédito, microfinanças, higiene e segurança.

A ADAD pretende igualmente realizar um **Festival de Atum**, na Cidade Velha, no fim do próximo mês de abril, visando a promoção da gastronomia local, bem como alargar e dar visibilidade a todo o trabalho feito pela associação, daí que montarão um stand de informação durante o evento com exposição de todos os materiais ligados ao projeto.

O festival vai acolher produtos dos pescadores, peixeiras e chefs de cozinha, os quais receberam formação de modo a aplicar aquilo que já aprenderam.

“Todas as associações, peixeiras, pescadores, chefs de cozinha, depois de receberem formação, vão aplicar aquilo que já aprenderam, vendendo o seu produto. Vão ser expostos diversos tipos de peixe, que serão vendidos a um preço 5% mais caro do que o habitual, mas com qualidade maior”.

A ADAD já dispõe de uma variedade considerável de materiais de marketing/publicidade para divulgação do projeto, que terminará em abril, com muitos dos objetivos já conseguidos.

Todas as informações sobre o projecto referido podem ser conferidas no site da ONG ambiental: <https://adad-cv.org/pt/>.



Cabaz de Pesca: Transformar a oferta local



A Associação para a Defesa e Desenvolvimento do Ambiente revela que a primeira ação após o financiamento do projeto sobre a transformação das cadeias de abastecimento de peixe em Cabo Verde foi a realização de um workshop no Hotel Trópico, na Praia, em outubro de 2023, onde foi lançado o “Cabaz de Pesca” e diversas informações sobre esta iniciativa. O projeto está focado na Cidade Velha por ser Património Mundial da Humanidade.

Por Anilza Rocha/Redação

O Cabaz de Pesca, consiste na venda de peixe sazonal fresco, proveniente das embarcações de Cidade Velha e Porto Mosquito, diretamente para os restaurantes e hotéis, seguindo as várias normas, garantindo um maior frescura e qualidade do pescado.

Conforme a coordenadora de projetos da ADAD, Ana Gonçalves, muitos restaurantes e grandes hotéis em Cabo Verde que oferecem pratos de peixes sazonais em seus cardápios.

O Cabaz de Pesca, assegura Gonçalves, vai criar uma cadeia de valor na Cidade Velha, ligando os pescadores artesanais locais e mulheres vendedoras

de peixe à rede de hotéis com consciência sobre a importância do abastecimento sustentável.

A mesma garante que este projeto fará com que os peixes menos consumidos cheguem aos turistas como produtos locais, o que contribuirá para a sua valorização. Além disso, o dito cabaz ajudará a solucionar o problema da sobrepesca, diversificar a oferta e diminuir a pressão sobre espécies tradicionais populares.

Segundo a mesma fonte, a educação dos consumidores, turistas e chefs de cozinha sobre a produção local de peixes constitui outro dos objetivos do lançamento do referido Cabaz de Pesca.

FORMAÇÃO PARA MELHORAR CONHECIMENTOS E QUALIDADE DOS PRODUTOS

A Associação para a Defesa e Desenvolvimento do Ambiente tem promovido uma série de formações em várias áreas para os envolvidos no projeto «Transformando as cadeias de abastecimento de peixe em Cabo Verde». Tudo com o objetivo de melhorar o conhecimento dos pescadores, peixeiras e chefs de cozinha dos hotéis e restaurantes e a qualidade do cabaz de pesca lançado.

FORMAÇÃO EM CABAZES DE PESCA

Conforme o programa elaborado, a formação em Cabaz de Pesca visou, entre outros, os seguintes objetivos e temas.

- Capacitar pescadores e mulheres vendedeiras;
- Debater higiene e segurança alimentar (manuseio e armazenamento de peixe);
- Discutir saúde e riscos para o consumo humano;
- Analisar microcrédito, acesso ao mercado, preços e marketing;
- Debruçar sobre administração e organização de uma cooperativa no sector das pescas;
- Capacitar chefs de cozinha de hotéis e restaurantes;
- Debater técnicas culinárias e novidades em termos de receitas tradicionais e não só.

CAPACITAÇÃO DE PEIXEIRAS E PESCADORES

Já as peixeiras receberam no mês de fevereiro formações de higiene e segurança, mais propriamente em cuidados com a saúde e tratamentos de peixe.

Uma outra formação foi destinada aos pescadores, com foco no microcrédito, no sentido de criarem uma cooperativa para que possam vender o pescado que conseguem capturar.

Conforme a ADAD, os pescadores e peixeiras estão bastantes satisfeitos com as formações ministradas.

CAPACITAÇÃO DE CHEFS DE COZINHA

Chefs de cozinha de hotéis e restaurantes também vão ser contemplados com formações no âmbito do projecto “Do Mar ao Prato”. Consiste em ensinar estes profissionais na pré-preparação, confeção e transformação de peixes sazonais, e inovar pratos à base dos mesmos.

Para isto foi assinado um protocolo com a Escola de Hotelaria e Turismo, na cidade da Praia, para que os mesmos pudessem aderir a essa formação.

Conforme anuncia a Associação para a Defesa e Desenvolvimento do Ambiente, esta formação está prevista para iniciar ainda neste mês de março.



Entrega de materiais para conservação de pescado



Os pescadores e peixeiras da localidade de Porto Mosquito (Ribeira Grande de Santiago) receberam materiais de conservação de pescado no dia 7 de fevereiro, no fim do ato da apresentação pública do projeto «Transformando as cadeias locais de abastecimento de peixe em Cabo Verde», que decorreu no Centro Cultural da Cidade Velha.

Com o objetivo de melhorar a cadeia de frio, foram entregues cerca de 17 malas térmicas e uma moto elétrica aos beneficiários do projeto.

Segundo a ADAD, a moto elétrica servirá para o transporte do pescado com maior rapidez até aos hotéis, o que eliminará e/ou diminuirá as hipóteses de degradação do produto.

A associação especifica que os materiais entregues aos pescadores e às peixeiras foram arrecadados através do financiamento do referido projeto.





Festival de Atum para promover gastronomia de Cidade Velha



Os pescadores e peixeiras da localidade de Porto Mosquito (Ribeira Grande de Santiago) receberam materiais de conservação de pescado no dia 7 de fevereiro, no fim do ato da apresentação pública do projeto “Transformando as cadeias locais de abastecimento de peixe em Cabo Verde”, que decorreu no Centro Cultural da Cidade Velha.

Por Anilza Rocha/Redação

Conforme a ADAD, a iniciativa constitui uma forma de alargar e dar visibilidade a todo trabalho que já foi feito, mostrar na prática toda a cadeia de valor e apresentar todo o trabalho implementado até agora. Segundo a organização, participarão os profissionais que fizeram a formação em tratamento de peixes sazonais.

Durante o Festival do Atum serão disponibilizados stands de informação de todos os projetos ligados ao projeto «Transformando as cadeias de abastecimento de peixe em Cabo Verde».

Dívida de Cabo Verde com Portugal: ADAD é mentora do projecto para sua conversão em investimento no ambiente



A Associação de Defesa do Ambiente e Desenvolvimento (ADAD) está na vanguarda de um projeto inovador para reestruturar a dívida de Cabo Verde transformando-a em investimento ambiental e climático significativo. Em parceria com o Ministério das Finanças, a ADAD liderou a iniciativa que resultou na criação do Fundo Climático e Ambiental (FCA), após negociações bem-sucedidas com Portugal que garantiram a alocação de 12 milhões de euros dessa dívida para este propósito.

Por Silvana Gonçalves/Redação

Este projeto, realizado em colaboração com o Instituto Internacional para o Ambiente e Desenvolvimento (IIED), bem como outras entidades governamentais e parceiros (nacionais e internacionais), visa não só aliviar o peso da dívida de Cabo Verde, mas também canalizar recursos financeiros para a proteção do meio ambiente e a mitigação das mudanças climáticas.

Janurário Nascimento, presidente da ADAD, enfatizou a importância de garantir que o FCA beneficie não apenas as instituições públicas, mas também atenda aos interesses mais amplos do país e do meio ambiente. Ele instou a participação ativa de empresas, organizações da sociedade civil e outros parceiros para assegurar que o fundo seja

utilizado de forma eficaz e abrangente.

O mesmo releva que a ADAD trabalhou sobretudo na elaboração do Relatório de KPI - Indicadores Chave de Desempenho, com a identificação dos principais setores, e nos mecanismos para reestruturar a dívida pública em capital natural e climático.

O Primeiro-Ministro Ulisses Correia e Silva reiterou o compromisso do governo durante a Feira de Turismo de Lisboa (BTL) 2024, afirmando que os preparativos finais estão em andamento para a implementação do FAC. Essa iniciativa representa um marco significativo no compromisso de Cabo Verde com a sustentabilidade ambiental e o desenvolvimento econômico resiliente.



Dados estatísticos sobre pesca em Cabo Verde

Cabo Verde conta com 3.023 pescadores artesanais, 1.463 embarcações artesanais, 1.881 vendedores de pescado, 5 cais de pesca, 3 fábricas de conserva, estando uma inativa. Estes dados são do V Recenseamento do Sector das Pescas, realizada em dezembro de 2021 pelo Instituto do Mar, em parceria com o Instituto Nacional de Estatística - INECV, que dá conta ainda que o total de embarcações semi-industriais/industriais a nível nacional é de 127.

Dos 1.881 vendedores de pescado, 86% são do sexo feminino e 14% do sexo masculino, mostrando uma supremacia de mulheres nesta atividade de pesca.

Do total de vendedores de pescado, 62% encontram-se na ilha de Santiago, ao passo que as ilhas São Vicente e Santo Antão possuem 9% e 8%, respetivamente. Com a menor percentagem de

vendedores de pescado aparece a Brava com 2% dos efetivos.

Com base ainda nestes dados, o país dispõe de um conjunto de infraestruturas destinadas ao processamento e conserva de pescado, nomeadamente uma plataforma de frio industrial, cinco cais de pesca, além de duas unidades de aquacultura em São Vicente, estando uma ainda em fase de construção.

De acordo com a Lusa, a atividade pesqueira em Cabo Verde está concentrada na pesca costeira e semi-artesanal, estando praticamente ausente uma frota nacional industrial, que caso existisse, abasteceria as indústrias conserveiras que operam no arquipélago e que recorrem às capturas por navios industriais com bandeira de outros países, principalmente da União Europeia, que tem um acordo neste sentido com o Estado de Cabo Verde.

ADAD e imagem das atividades



Assinatura de protocolo com o Presidente da CMRGS, Nelson Moreira



ADAD e comunidade

No âmbito da implementação do projeto «Transformando as Cadeias Locais de Abastecimento de Peixe em Cabo Verde», a Associação para a Defesa e Desenvolvimento do Ambiente vem desenvolvendo uma série de actividades, com destaque para a formação dos agentes do sector da pesca e chefs de cozinha dos hotéis e restaurantes, a entrega de materiais de pesca a peixeiras e pescadores (Ver este Caderno). A Organização Não Governamental assinou ainda protocolos de cooperação com algumas instituições, nomeadamente com a Câmara Municipal da Ribeira Grande de Santiago (CMRGS). Confira estas ações nesta página.



Distribuição de moto eléctrica



Entrega de malas térmicas