

## ساحل العاج تستعين بالكاسافا لصناعة الخبز



في ظل ارتفاع أسعار القمح نتيجة الحرب في أوكرانيا، بدأ خبّازون في ساحل العاج «كوت دي فوار» استخدام دقيق «الكاسافا» المنتج محلياً لصناعة الخبز.

وينظر إلى رغيف «الباجيت» الرائج في الدولة الواقعة في غرب إفريقيا، على أنه معيار لكلفة المعيشة.

لكن ساحل العاج التي هزّتها سلسلة أعمال عنف قبل أقل من عامين، لا تنتج القمح محلياً؛ بل تستورد ما يصل إلى مليون طن منه سنوياً، خصوصاً من فرنسا.

وأثارت أسعار القمح المرتفعة مخاوف حيال تداعيات ذلك في بلد يعد 25 مليون نسمة؛ وحيث يبلغ معدل الأجور أقل من 250 ألف فرنك إفريقي (400 دولار) شهرياً.

وتعد أوكرانيا وروسيا على حد سواء من أهم الدول المنتجة للقمح، وأدت خسارة مواسم حصاد وغير ذلك من الصعوبات إلى ارتفاع أسعار هذه المادة الأساسية على مستوى العالم.

ورداً على ذلك، حددت سلطات ساحل العاج سعر رغيف الباجيت بما بين 150 و200 فرنك إفريقي (0.25 و0.30 دولاراً) بناء على الوزن بينما قدّمت دعماً بقيمة 6.4 مليارات فرنك إفريقي (حوالي 10 ملايين دولار) إلى مخابز البلاد البالغ عددها 2500.

كما بدأ الخبّازون بدعم من الحكومة استبدال كمية صغيرة من دقيق القمح بذاك المصنوع من الكاسافا، وهو نوع من الخضراوات الجذرية.

وتعد الكاسافا ثاني أكبر محصول في ساحل العاج بعد «اليام»؛ إذ يتم إنتاج 6.4 مليون طن منها سنوياً. لكن ارتفاع نسب دقيق الكاسافا يخفض من المعادن والبروتينات التي يحتويها الخبز، مقارنة مع القمح التقليدي، بحسب نتائج دراسة جرت في نيجيريا عام 2014. ومالياً، سيخفف استخدام حتى نسبة ضئيلة من دقيق الكاسافا الضغط على الحكومة بعض الشيء.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.