

Abate bovino e rede industrial: um estudo sobre a introdução e gestão racional e econômica das emoções dos animais¹

Ana Paula Perrota²

Resumo

Este artigo tem como objetivo discutir as novas exigências impostas ao mercado da carne para atender as preocupações éticas com as condições de vida e morte dos animais. Essas exigências, traduzidas nas normas de bem-estar animal e abate humanitário, levam os mercados a adotar novas estratégias com vistas a adequar as suas formas de atuação em termos práticos e morais. A partir dessa questão mais geral, esse artigo se deterá às atividades realizadas no frigorífico, e, portanto, aos novos procedimentos que devem ser adotados para que o sofrimento dos animais seja minimizado nesses ambientes. Para a realização dessa discussão, contarei com os dados de pesquisa obtidos durante uma visita técnica ao frigorífico da cidade de Açailândia (MA) e entrevistas com funcionários e ex-funcionários do local e agentes estatais ligados a produção e fiscalização da carne. Nesse caso, discutiremos que a adoção de novas técnicas que visam o bem-estar animal e o abate humanitário emergem como uma exigência que atende aos bons padrões de produção da indústria. Assim, através de uma pressão externa e moral, essas novas exigências são apropriadas e ressignificadas, tornando-se uma diretriz gerencial interna, implicada com a lógica produtiva.

Palavras-chave: Estudos humano/animal. Sociologia e antropologia da moral. Bem-estar animal e abate humanitário. Mercado da carne.

1 Introdução

A institucionalização nacional e internacional de normas de bem-estar animal³ e abate humanitário que incidem nos processos de criação e abate

1 Uma versão preliminar desse trabalho foi apresentado no XVII Congresso Brasileiro de Sociologia, 2015, no Grupo de Trabalho Sociologia Econômica. Agradeço os debatedores pelos comentários, que foram fundamentais para o melhor desenvolvimento do artigo.

2 Doutora em Sociologia e Antropologia, PPGSA-UFRJ. Professora da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro/Instituto Três Rios. E-mail: anapaula_perrota@hotmail.com

3 O termo “bem-estar animal” no contexto dessa discussão é apropriado de duas maneiras: primeiro, como uma

de animais de produção demonstram que o ato de matar animais para comer passa por uma série de questionamentos que promovem mudanças no campo econômico. O mal-estar em matar animais para nos alimentarmos, todavia, não é um problema novo e nem específico das sociedades urbanas e industriais. De uma perspectiva antropológica, e segundo Claude Lévi-Strauss, matar animais para se alimentar coloca aos humanos, “tenham eles consciência ou não desse fato, um problema filosófico que todas as sociedades tentaram resolver” (2009, p. 211). Em resposta a essa realidade, atualmente, o mercado da carne é pressionado a levar em consideração a preocupação com a qualidade de vida e morte dos animais. Desse modo, observa-se que os agentes desse mercado adotam novas estratégias com o intuito de reordenar em termos morais e técnicos a sua forma de atuação.

A partir dessas questões mais gerais, trataremos neste artigo as preocupações em torno do bem-estar animal e do abate humanitário, principalmente no momento do abate, o que diz respeito a uma série de procedimentos técnicos a ser adotados pelos agentes econômicos para minimizar o sofrimento físico e emocional dos animais. Tendo em vista a extensa rede de produção da carne, será privilegiado neste artigo o processo de abate, no ambiente do frigorífico, a partir das considerações sobre o manejo dos animais, que deve levar em conta não somente a qualidade do produto e a segurança sanitária, mas também as condições de vida e morte dos bovinos. Este artigo tem como fonte de pesquisa, a discussão teórica sobre o assunto, bem como os dados recolhidos durante trabalho de campo em Açailândia (MA), realizado em Junho de 2012. Esse trabalho de pesquisa contou com uma visita às instalações do frigorífico JBS-Friboi, e entrevistas abertas com funcionários e ex-funcionários

dimensão técnica, tal como o termo “abate humanitário”, assumida por cientistas, empresas, criadores de animais e órgãos governamentais. Nesse caso, o termo pretende definir, com base em pesquisas científicas, as diretrizes para o manejo dos animais de modo que seja destinado a eles um tratamento apropriado, conforme preocupações morais, desde o nascimento até o momento do abate. Em segundo lugar, o termo é apropriado por parte de movimentos políticos que lutam em favor dos animais. Aqui, bem-estar animal aparece como um termo definitivo de movimentos políticos que demandam que esse tipo de manejo dos animais seja cumprido e aprimorado. Mas esses movimentos identificados como “bem-estaristas” contrastam com os chamados “abolicionistas animais” que são contra as normas de bem-estar, com a justificativa de que essas normas não garantiriam o fim definitivo de “exploração” dos animais. Os abolicionistas argumentam que mesmo com a introdução dessa forma de manejo, os animais continuariam sendo confinados e mortos, por exemplo. Os movimentos abolicionistas são, portanto, considerados radicais por defender o fim de todas as atividades que fazem uso de animais, desde alimentação até entretenimento.

da empresa. Além disso, foram realizadas também entrevistas com agentes do estado, como a secretária de agricultura e funcionários da AGED (Agência Estadual de Defesa Agropecuária)⁴. Para a elaboração desse trabalho será levada em consideração também a pesquisa mais ampla realizada com os defensores dos animais para a produção de minha tese de doutorado. Nesse caso, utilizo aqui os dados referentes à investigação da bibliografia produzida pelos defensores e o trabalho de campo e observação participante em encontros, congressos, palestras organizadas por esses agentes e a participação regular no grupo de estudo vinculado à Faculdade Nacional de Direito da UFRJ, entre os anos de 2010 e 2014.

A partir dessas questões será problematizado como a rede de produção da carne, organizada por uma lógica econômica e utilitarista, é pressionada a incorporar uma dimensão afetiva de “cuidado” e “respeito” aos animais. Como discutiremos, a pressão para a adoção de novas modalidades técnicas e de manejo nesse ambiente é fruto de críticas realizadas tanto por parte de cientistas, como por grupos políticos que se manifestam em favor dos animais, e, portanto contra o tratamento considerado violento destinado a esses seres. Veremos então que o modelo de abate industrial, que se reestruturou no final do século XIX, é sujeito de diferentes contestações sociais, envolvendo problemas de ordem sanitária, ambiental, trabalhista, e como discutiremos problemas relacionados também às condições físicas e emocionais dos animais.

Nesses termos, é possível compreender que as questões discutidas nessa pesquisa estão relacionadas a dois conjuntos de ideias teóricas: o primeiro, da sociedade de risco, que trata dos perigos da sociedade industrial, que dominam os debates e conflitos públicos. E, em segundo lugar, o da contestação social e da crítica, efetivada por agentes não econômicos, mas que produz diferentes impactos sobre a organização da atividade produtiva da carne.

Desde o século passado, as atividades industriais em torno da produção da carne são denunciadas por serem responsáveis por gerar uma série de efeitos negativos, como, por exemplo, a contaminação de alimentos e do meio ambiente, que trazem riscos à saúde humana e animal; e o uso de recursos

4 Esta pesquisa fez parte dos trabalhos realizados para a produção da minha tese de Doutorado intitulada: *Humanidade estendida. A construção dos animais como sujeito de direitos* (2015). Defendida no Programa de Pós-graduação em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

hídricos e pastagens extensas, denunciados por ameaçar o equilíbrio ecológico. Tais efeitos, oriundos da reordenação industrial da atividade de produção da carne, nos permitem contextualizar essa atividade econômica em meio à emergência da sociedade de risco. De acordo com Ulrich Beck (1997), com o surgimento da sociedade de risco, os conflitos da distribuição em relação aos “bens”, são “encobertos pelos conflitos de distribuição dos “malefícios” (BECK, 1997, p. 17). Observaremos nesse caso, então, que ao lado dos problemas sanitários, ecológicos e sociais, a questão em torno do bem-estar animal e do abate humanitário se torna mais um risco a ser gerido. Ainda que esse problema não traga uma preocupação relacionada diretamente aos seres humanos, observamos que essa indústria precisa dar respostas sobre o modo como os animais são tratados desde sua criação até o abate.

Atualmente, as preocupações em torno do bem-estar animal e do abate humanitário se traduzem em normatizações técnicas, institucionalizadas, nacional e internacionalmente, do ponto de vista científico e das leis. A normatização dessas práticas, na forma de leis, obriga os agentes econômicos a se adaptarem a um novo universo de preocupações, como por exemplo, se os animais estão livres de estresse ou se terão uma morte indolor. A concretização desse panorama, por sua vez, pode ser compreendida como resultado de denúncias realizadas pelo chamado moderno movimento de libertação animal. No Brasil e em diferentes países, desde 1975, com a publicação do livro *Libertação Animal*, escrito pelo filósofo Peter Singer, tornaram-se crescentes as denúncias, através de textos, fotografias e vídeos, sobre o que verdadeiramente ocorreria dentro dos frigoríficos. Podemos pensar nessas denúncias em termo de crítica (BOLTANSKI; THEVENOT, 2006) e de contestação social (GODARD; HOMMEL, 2005), como forma de reconhecermos a capacidade dos agentes para denunciar uma situação injusta e buscar uma maneira de colocar fim a ela.

Sobre essa mesma discussão Ramalho et al. estudam as estratégias de desenvolvimento industrial em consonância com a capacidade de agência de determinados grupos sociais para mudar as relações de poder, e ao mesmo tempo, regular o comportamento empresarial. Os autores destacam então o papel da contestação social nessa mudança de correlação de forças uma vez que:

Produz contradiscursos descritivos e explicativos, explicita vínculos entre opções técnico-científicas e estratégias corporativas, imputa responsabilidade corporativas e institucionais,

etc. constituindo, essencialmente, uma luta pela legitimidade da ação econômica que se expressa de modo específico em torno de setores e subsetores econômicos. (2013, p. 177)

Tendo em vista esse breve escopo teórico, discutiremos então que a partir da crítica e da contestação social de grupos políticos e cientistas, que denunciavam os maus-tratos conferidos aos animais na rede de produção da carne bovina, houve transformações dos mecanismos de regulação político-institucional. Diante dessa situação, nos perguntaremos sobre o modo como esses agentes incorporam essas transformações. Trataremos então de um momento após as críticas e contestações sociais, ou seja, discutiremos como os contraditórios referentes à capacidade animal de sentir se tornaram relevantes como fonte de denúncias e tiveram que ser reapropriados pelos agentes econômicos.

2 Transformações técnicas e morais advindas do processo de industrialização do abate

A preocupação com a vida física e emocional dos animais destinados à produção de alimento é recolocada nos dias de hoje num contexto de hiperobjetivação dos animais, levado à frente nos frigoríficos industriais. As questões em torno do bem-estar animal e do abate humanitário se constituem como respostas às modalidades produtivas instauradas no processo de industrialização dessa atividade. Esse modelo produtivo é recente em nossa história, e as denúncias sobre o “sofrimento animal” dialogam diretamente com sua estrutura organizacional. Nesse sentido, é importante compreendermos esse processo para tratarmos das mudanças das relações produtivas e das relações com os animais. Portanto, trataremos do modelo de produção industrial da carne, não só em termos de técnicas, mas também de vínculos, para termos em vista os aspectos que são confrontados pela preocupação moral com o tratamento dos animais.

Observa-se, a partir de uma perspectiva histórica, que a criação dos animais e sua transformação em alimento assumem diferentes características ao longo do tempo e conforme os lugares. O modo de organização que aqui será discutido diz respeito à forma moderna de produção da carne. Chamo de forma moderna, pois se trata da estrutura produtiva institucionalizada e regulamentada pelo Estado, além de corresponder, nas sociedades modernas e industriais, ao modelo responsável pela maior parte da produção desse bem

alimentício. Considera-se, portanto, que “as representações e as atitudes dos criadores contemporâneos, os sistemas de criação, as estruturas estatais e privadas que organizam a produção agrícola são produtos dessa história e não podem ser compreendidos sem assumir o caráter conflituoso de sua evolução” (PORCHER, 2002, p. 7).

Em linhas gerais, quando falamos sobre a indústria da carne bovina, esse processo envolve quatro etapas. A primeira delas diz respeito à criação de gado reprodutor, o chamado gado de elite, que tem seu sêmen retirado para gerar descendentes, que serão vendidos como gado de corte. A segunda fase diz respeito à criação de gado comercial, voltado para a produção de carne, embora essa criação sirva também para o fornecimento de matéria-prima para diferentes indústrias: farmacêutica, cosmética, vestuário, ração etc. Essa etapa da produção da pecuária de corte é dividida em três momentos: o primeiro, chamado de cria, compreende o período de cobertura até a desmama; o segundo diz respeito à recria e compreende o período entre a desmama até a fase de terminação; finalmente temos a engorda, que pode ser feita no pasto ou no confinamento. A terceira etapa diz respeito ao abate. É o momento em que os criadores vendem seus rebanhos para os frigoríficos, que se encarregarão do processo que engloba desde a morte do animal, até o embalamento dos diferentes produtos que são produzidos. E, por fim, a mercadoria é destinada aos estabelecimentos para ser vendida aos consumidores.

De maneira simplificada, o sistema de produção da carne consiste em dar vida aos animais, criá-los e, como última etapa, promover seu abate de modo a obter a mercadoria final. Esses processos, por sua vez, podem ser conduzidos de diferentes maneiras. Não só a forma de abate se organiza a partir de diferentes critérios, mas a maneira como os animais são criados também difere segundo os modelos de organização. Pensar nessas diferentes etapas envolve mundos particulares próprios⁵. E como foi dito anteriormente, a discussão sobre o modelo industrial da carne será feita, enfocando as atividades dentro do frigorífico, a fim de discutir sobre como as questões do bem-estar animal e do abate humanitário reconfiguram as técnicas, as relações e as próprias estruturas físicas dentro desses ambientes.

5 Na ocasião do trabalho de campo em Açailândia (MA), tive a oportunidade de visitar uma feira agropecuária e participar de um leilão de gado de elite. Foi possível perceber, então, que aquele universo deveria ser tratado como uma pesquisa à parte, dada a particularidade e a complexidade de relações que o envolvem.

O modelo de abate bovino industrial, tal como se organiza hoje nas sociedades contemporâneas, tem seu surgimento no início do século XIX, e se caracteriza como uma forma de organização inédita. Nesse contexto de mudanças, tanto os aspectos técnicos quanto o modo e a concepção acerca da relação entre humanos e animais são transformados. Essas transformações ocorrem em meio a um processo mais amplo de urbanização e industrialização, e seguem a dinâmica de reordenamento do espaço urbano das grandes cidades. A cidade de Chicago, nos Estados Unidos, é discutida por historiadores e cientistas sociais como paradigma dessa nova modalidade produtiva, devido às instalações pioneiras das empresas Swift e Armour, nas primeiras décadas do século XIX. Nesse mesmo período, os chamados frigoríficos industriais foram igualmente implantados em cidades europeias como Paris e Londres. A partir de então, esse modelo se expandiu entre os países capitalistas. Desde o final do século XIX, a transformação da estrutura de abate no Brasil seguiu essa mesma dinâmica:

A construção do matadouro no Campo de São José, em Santa Cruz, na cidade do Rio de Janeiro, distante do centro da cidade cinquenta e cinco quilômetros e oficialmente inaugurado no dia 30 de dezembro de 1881, prometia uma solução modernizadora para a capital do Império. [...] Para o novo estabelecimento, encomendaram-se todos os acessórios, maquinário, e mesmo os portões, 'dos países civilizados da Europa', no intuito de erguer, na cidade do Rio de Janeiro, um matadouro modelo. (DIAS, 2009, p. 5).

A industrialização do abate diz respeito a uma série de reordenamentos acerca do modo como os animais são manipulados. O primeiro desses reordenamentos consiste na construção de um espaço centralizador das atividades para a produção da carne. Os animais, antes abatidos nas ruas, em meio às casas e pessoas, passaram a ser abatidos em um espaço delimitado e destinado para esse fim. Como afirma Catherine Remy (2005), no começo do século XIX foram criados os frigoríficos como espaços fechados e sob vigilância. A partir de então, tornou-se obrigatório que os animais fossem abatidos nesses estabelecimentos municipais, construídos longe dos centros urbanos (GASCAR, 1973). Nesse sentido, o frigorífico surge a partir de uma dupla definição: diz respeito tanto a um lugar, quanto a uma prática (VIALLES, 1987).

A construção desses espaços especializados promoveu uma ruptura dos diferentes ofícios realizados. Anteriormente, os chamados açougueiros se ocupavam da produção da carne em sua totalidade: eles matavam,

desmembravam o corpo, separavam a carne e a vendiam. Mas, com o processo de industrialização, houve “a cisão entre o matador e o açougueiro, e a aparição de um corpo de profissionais, os trabalhadores do frigorífico ou ainda os matadores do frigorífico” (REMY, 2005, p. 193). Essa ruptura também ocorreu com relação aos criadores de gado destinado para corte⁶. Estes não podem mais abater os animais, mas devem vendê-los obrigatoriamente aos frigoríficos, que se encarregarão do restante da produção. A industrialização dessa atividade correspondeu então a uma transformação do vínculo entre os criadores e seus animais, uma vez que os donos dos animais foram impedidos de realizar todas as etapas necessárias para a produção da carne.

A reestruturação produtiva da carne é orientada por um modelo cientifista e um ideal de modernização e primor técnico, que buscam atender tanto à expectativa de aumento da rentabilidade, como às novas pressões existentes para o controle sanitário dos animais e da carne. A criação de um local específico para o abate e a divisão de etapas distintas e separadas produziram, em primeiro lugar, uma extensa divisão do trabalho dentro do próprio frigorífico. O método de abate deixa de ser artesanal e se torna um processo mecanizado e massivo, orientado predominantemente pela razão econômica, assumindo as características e condições gerais de toda indústria (PORCHER, 2002). Os frigoríficos são organizados a partir de normas estritas de produção, que garantem uma estrutura técnica capaz de atingir maior produtividade. O trabalho se torna, portanto, racionalizado em sua busca por aperfeiçoar as relações artesanais, baseadas no vínculo afetivo entre as pessoas e os animais (PORCHER, 2011).

O controle sanitário corresponde ao segundo critério levado em consideração para a criação dessa nova estrutura organizacional. A centralização e o distanciamento das atividades do abate fazem parte de uma política de urbanização e de higiene pública, responsável por garantir a vigilância da produção, visando a qualidade da carne e evitando a existência de fraudes. A carne passa a ser tratada como um vetor de riscos, e novas formas de controle e técnicas

6 O termo *carne clandestina* é utilizado para se referir aos produtos oriundos do abate doméstico e não inspecionado, realizado fora dos frigoríficos. Essa carne não é considerada apropriada para o consumo e, portanto, sua venda é ilegal.

de assepsia são engendradas para o cumprimento de diferentes funções: a vigilância das práticas, a ocultação dos “restos” desse processo produtivo e de seus efeitos, como o mau odor, o afastamento de animais que se alimentam desses “restos”, o fim das contaminações etc. Ao inviabilizar que o abate fosse realizado fora dos frigoríficos, “fazia-se desaparecer da rua o “espetáculo nojento” de sangue derramando pela degola dos animais”. Esse trecho, citado por Catherine Remy (2003), é parte do documento emitido pelo conselho municipal de Paris, redigido em 1937, quando foi consagrada a criação desses estabelecimentos.

Em meio ao processo de criação dos frigoríficos industriais, o Estado se tornou responsável pela inspeção desses estabelecimentos através de um corpo de inspetores que fiscalizam a higiene e as instalações do ambiente. Esse processo foi acompanhado da entrada e legitimação da medicina veterinária e de suas práticas, que fizeram do frigorífico um lugar considerado decisivo para a segurança sanitária dos alimentos (BONNAUD; COPPALE, 2011). Compondo o quadro técnico dos frigoríficos, os inspetores são responsáveis por examinar os animais quando chegam, o abate e a sua carcaça, em busca de alguma doença ou lesão (BONNAUD; COPPALE, 2011). São esses profissionais que atestam a qualidade do produto, ou seja, se o alimento está apropriado ou não para o consumo humano. Nesses termos, a produção da carne se torna fonte de preocupações para a saúde pública e, conforme Vialles (1987) ressalta, adquire características de um ambiente laboratorial, em razão da brancura e assepsia.

Além dos aspectos econômicos e sanitários, outro aspecto discutido como motivação para a centralização e o distanciamento dos frigoríficos diz respeito à preocupação moral em impedir a visibilidade pública da morte e da violência que acompanha o abate. A construção dos frigoríficos de acordo com essas características tinha como objetivo responder aos anseios contra a violência entre os próprios humanos. Como esclarece Remy, os frigoríficos deveriam “esconder a morte para não dar às crianças essa ideia” (2009, p. 28). Nesse caso, o afastamento do abate segue um movimento conjunto de tornar oculta a morte de humanos e animais. Pois se a morte era considerada um espetáculo público, a partir do século XX se torna um tabu (ESQUERRE; TRUC, 2011). Desde então, o trânsito e as mortes dos animais nas cidades se tornaram inaceitáveis.

A preocupação em ocultar a violência presente no abate é satisfeita também através da divisão do trabalho existente nos frigoríficos. A identificação do responsável pela morte do animal é escondida, pois os animais são manipulados por diferentes pessoas. De acordo com Remy (2009), a industrialização parcializa a atividade e destrói assim a unidade do vivante, que se torna uma matéria a ser “desmontada” em uma cadeia de produção (2009, p. 24). A figura do “matador” desaparece na medida em que o animal é abatido por todos e, ao mesmo tempo, por ninguém (REMY, 2009). O momento propriamente da morte do animal se torna invisível, uma vez que o emprego de diferentes técnicas “permite esconder os signos seculares da morte dos animais” (VIALLES, 1987, p. 20). O abate deixa de ser um gesto violento ou uma ação de morte, e passa a ser uma sucessão de atividades produtivas.

O afastamento e a centralidade do abate cumprem, portanto, o papel de tornar invisível o que antes era tratado como um espetáculo público e, ao mesmo tempo, esconder o vermelho do sangue que é trocado pelo branco, seja dos revestimentos das paredes, dos acessórios ou das roupas dos funcionários. Expulsos dos centros urbanos, esses estabelecimentos passaram a ser construídos em periferias, adquirindo o status de lugares “incômodos, insalubres e perigosos” (VIALLES, 1987, p. 27).

Observamos então as características mais gerais acerca da construção dos frigoríficos, que dizem respeito a um esforço de modernização, pautado pela industrialização, racionalização, concentração e distanciamento das atividades. Essas mudanças visam o aumento da lucratividade, a segurança sanitária e a invisibilidade do abate. Em torno dessas características, Noélie Vialles descreve a nova configuração do frigorífico, dizendo que este “deve ser industrial, isto é, massivo e anônimo, deve ser não violento, idealmente: indolor, deve ser invisível, idealmente: inexistente. Ele deve ser como se não fosse” (1987, p. 21). Para atender a todas essas características, nenhuma atividade do frigorífico permanece livre ou contingencial. Ao contrário, todos os procedimentos, desde a chegada do animal, até o transporte da carne, são realizados através de inúmeras regulamentações.

3 Crítica e contestação sobre a industrialização da produção da carne

A discussão sobre as transformações técnicas dos frigoríficos por parte de cientistas sociais é acompanhada também da problematização sobre a mudança

de vínculo com os animais. A compreensão feita segue a perspectiva crítica dos defensores dos animais, de que tais relações passaram a ocorrer a partir de uma consideração dos animais como mero objetos. Alguns autores como Noélie Vialles (1987); Catherien Remy (2003); Jocelyne Porcher (2002); e Ghilhem Anzalone (2005) falam de um processo de “objetivação”, “dessingularização” e “desanimalização” para se referirem ao que acontece com os animais nesses ambientes. Esses autores ressaltam o enfraquecimento do vínculo com os animais e tratam, de forma crítica, sobre o que seria a redução do animal a uma matéria insensível.

Uma vez que os animais seriam tratados como objetos, a relação interspecies seria orientada em torno de uma lógica técnico-econômica, que se satisfaz em termos de uma política de produtividade e assepsia.

Nesses termos, por “objetivação do sensível” e “desanimalização”, os autores se referem à reificação do animal de produção e à banalização do abate na medida em que transformam “os ‘matadores’ em ‘operadores’, e o animal carne em artefato” (REMY, 2003). Nessa mesma perspectiva Porcher (2002) diz que há uma reificação do status dos animais de produção e, ao mesmo tempo, a negação do vínculo entre criadores e animais. Os animais, de acordo com a autora, são considerados de forma unilateral, uma vez que o único objetivo de sua existência se torna o lucro. Haveria, portanto, um esquecimento do sentido de sua vida. Em complemento a essa discussão, Blondeau (2002) afirma que os animais de produção perdem sua personalidade, sua natureza animal e sua visibilidade. Em decorrência dessa perspectiva, o animal deve responder unicamente aos critérios e performances definidos pelos técnicos, e aos conteúdos econômicos da produção. Os animais de produção são, portanto, considerados ferramentas de produção ou produtos. A perda do vínculo ou da dimensão afetiva dos e para com os animais permite a construção do seu corpo como objeto (REMY, 2003), e os animais são definidos por consideração ao que eles se tornarão e não por consideração ao que eles ainda são (ANZALONE, 2005).

Na consideração desses autores, anteriormente à industrialização da produção da carne, existiria uma dimensão afetiva entre humanos e animais que foi perdida, permanecendo apenas as relações econômicas e utilitárias. A exclusão dessa dimensão teria contribuído para a existência de um tratamento cruel dos animais, pois, desumanizados, não haveria sentido em destinar a eles

um tratamento humanitário. Nesse contexto, os animais se tornaram apenas “coisas a serem manipuladas tecnicamente e concretamente para otimizar sua produção” (PORCHER, 2011, p. 24).

Conforme esses trabalhos, observamos então um ponto de ruptura entre o que seria a criação de animais e a produção industrial, que marca um passado e um presente. No passado, haveria um sistema de criação em que os animais eram tratados de forma individualizada e como agentes do trabalho. Devido a essa forma de tratamento, era possível a existência de uma vida econômica em comum com os animais. De acordo com Jocelyne Porcher (2011), as mudanças ocorridas não permitem mais que tratemos da relação entre humanos e animais de produção nesses termos. Agora devemos falar de sistemas industriais. Nesses sistemas, os animais são conduzidos por assalariados e não por criadores, de modo que, a racionalidade técnico-econômica do trabalho se opõe à existência de quaisquer sentimentos. Na produção industrial, há a perda da identidade e da singularidade dos animais, que são tratados em massa.

A crítica acadêmica sobre a “desanimalização dos animais” é acompanhada pela crítica dos defensores dos animais. Esses agentes se manifestam politicamente contra a “crueldade” que seria cometida nesses ambientes em termos físicos e emocionais. A partir da atuação desses grupos políticos, que se organizam para a defesa dos animais no Brasil e em diferentes países, observamos a demanda de existência de leis ou mesmo a mudanças de hábitos que sejam capazes, conforme suas considerações, de garantir que os animais não sejam vítimas de qualquer forma de violência. Em linhas gerais, os movimentos abolicionistas, como citados anteriormente, defendem o fim de todas as atividades que façam usos de animais, como a produção de carne, o uso como matéria-prima para vestuário e mesmo a presença de animais em circos ou zoológicos. Em contrapartida, os chamados movimentos bem-estaristas consideram aceitável utilizar animais nessas diferentes atividades desde que não seja causado a eles sofrimento desnecessário.

Sendo assim, seja para colocar fim às práticas que fazem uso de animais, ou para repará-las de modo que os animais não sofram, os movimentos em favor dos animais, através da produção de textos, livros, palestras, filmes, fotos etc. realizam uma descrição dos frigoríficos, que é feita num tom de filme apocalíptico, tanto pelo que ocorre fisicamente, quanto em razão das provações mentais que os animais passariam para suportar as condições em

que são obrigados a viver. A crítica desses agentes não se resume aos bovinos, mas se estende, como podemos ver no trecho que segue abaixo, a todos os animais destinados a produção de alimentos:

No setor do agronegócio, em solo brasileiro, diariamente milhares de animais são confinados, descornados, queimados, degolados, eletrocutados, escalpelados e retalhados para servir à indústria da carne. É comum, nas chamadas fazendas de criação, que a propriedade do bovino seja proclamada, a ferro quente, na pele do animal. Os cortes de cauda nas ovelhas, a extração dos dentes dos suínos, as debicagens nas galinhas e as castrações de bois e cavalos, tudo sem anestesia, constituem outras práticas inegavelmente cruéis, porém, toleradas pela lei. Isso sem falar no perverso sistema de confinamento, na dieta com hormônios para agilizar o processo de engorda e, por fim, depois de um indigno transporte aos matadouros ou abatedouros, quando os animais são amontoados nas carrocerias dos caminhões, rumo à derradeira agonia da morte anunciada. Tamanho morticídio acaba sendo justificado pela demanda alimentar carnívora, perfazendo-se por intermédio dos métodos oficiais de matança: pistola de concussão cerebral, eletronarcose e gás CO₂. (LEVAL, 2006, p. 183).

Conforme podemos observar, da perspectiva de acadêmicos e formas de organização política, a reificação dos animais de produção, bem como o isolamento físico e moral do processo de abate, produz uma “insensibilidade” e “invisibilidade” que fazem com que os animais sejam tratados de forma “cruel” e “violenta”. Ainda no século XIX foram fundadas as primeiras associações protetoras dos animais, em países como Inglaterra e França. E, no começo do século XX, veterinários passaram a considerar os métodos de abate industrial como “bárbaro e cruel”. Nesse contexto, surgiram estudos sobre a dimensão emotiva dos animais e uma regulamentação humanitária que versa sobre os animais de produção. Como nos explica Remy (2003), nas primeiras décadas do século XX, começou na França uma discussão sobre técnicas de abate que questionava se os animais deveriam estar conscientes ou insensibilizados durante a sangria. E em 1930, na cidade de Lyon, foi introduzida a pistola de ar pneumático, que garantia um atordoamento instantâneo e indolor, e, portanto, uma morte sem sofrimento para os animais.

Mais recentemente, em 2012, um grupo de cientistas de instituições de ensino e pesquisa internacionais assinou o documento abaixo, conhecido como “Declaração de Cambridge sobre a Consciência Animal”. O documento afirma ser incontestável, em face das evidências empíricas, que os animais também possuem consciência:

Declaração de Cambridge sobre a Consciência Animal

Nós declaramos o seguinte:

A ausência de um neocórtex não parece impedir que um organismo experimente estados afetivos. Evidências convergentes indicam que os animais não humanos têm os substratos neuroanatômicos, neuroquímicos e neurofisiológicos de estados de consciência juntamente com a capacidade de exibir comportamentos intencionais. Consequentemente, o peso das evidências indica que os humanos não são os únicos a possuir os substratos neurológicos que geram a consciência. Animais não humanos, incluindo todos os mamíferos e as aves, e muitas outras criaturas, incluindo polvos, também possuem esses substratos neurológicos.

Os cientistas e os grupos políticos que atuam em favor dos animais se aproximam e utilizam, em parte, a produção científica das áreas biológicas que estudam os múltiplos aspectos das emoções dos animais. O uso desses saberes, seja por parte dos defensores, ou de cientistas têm pressionado que produtores e consumidores levem em conta a necessidade de proteger os animais, mesmo os que são destinados ao abate. Seguindo uma tendência internacional, em 2008 o governo brasileiro instituiu a portaria número 185, que cria a Comissão Técnica Permanente de Bem-Estar Animal do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), visando coordenar e fomentar em toda a rede de produção da carne medidas de boas práticas de manejo dos animais. Desse modo, observamos que a constatação científica de que os animais possuem “substratos neurológicos”, que possibilitam a eles terem experiências emocionais, produz efeitos sobre a maneira como são pensados e tratados, não só por cientistas ou militantes, mas também entre os agentes implicados com a produção da carne. A esfera econômica é obrigada a se adequar a um novo universo de regras, saberes técnicos e valores morais, engendrados em meio a essa nova condição que os animais assumem.

As condições físicas e emocionais dos animais se tornam então um fator socialmente e politicamente relevante, além de se tornar também parte integrante dos cálculos do valor econômico para a produção dos bens de origem animal. Os animais abatidos são agora animais que “sentem”, que têm “inteligência”, em suma, que são “como os humanos”. Nesse sentido, são introduzidas técnicas, ferramentas e instalações que visam evitar “estresse”, “agitação”, “sofrimento”, além de lesões físicas. Em vista dessa realidade, os agentes econômicos são forçados, segundo sua posição no espaço social e suas possibilidades econômicas, a modificar seus investimentos para se colocarem

em conformidade com as classificações existentes (GARCIA-PARPET, 2004). Tais mudanças se constituem numa nova tensão e fonte de medidas disciplinatórias: tratar bem animais, e mesmo os que irão morrer.

4 Animais-máquinas: questões sobre o manejo de uma matéria-prima que “sente”

Como já foi dito, a compreensão sobre o mal-estar em matar animais para nos alimentar pode ocorrer a partir de diferentes dimensões: preocupações relacionadas à saúde, meio ambiente ou à própria sensibilidade com os animais. Trataremos brevemente e mais especificamente desta última, que diz respeito ao assunto pesquisado. Sobre essa questão, Anzalone (2005) nos ajuda a compreendê-la a partir da ideia de que atualmente testemunhamos uma mudança de pensamento e sentimento em relação aos animais, que caminha no sentido de uma relação mais harmônica. Conforme a “humanização” do tratamento dos animais domésticos, projetamos essa relação também para os animais de produção. O autor afirma que o consumidor é mais sensível hoje, pois “ele se vê confrontado com a difusão das práticas de tipo industrial que entram em contradição com o registro doméstico, podendo por isso provocar uma certa ansiedade” (ANZALONE, 2005, p. 130). A hipótese do autor é que cada vez mais nos consideramos próximos dos animais em termos emocionais, e a tolerância ao que seria o seu sofrimento produz impacto sobre nossas ações cotidianas.

Paralelo a esse constrangimento, que pode recair sobre nós, consumidores, existe, por outro lado, um constrangimento sobre a rede produtiva da carne, que se vê obrigada a atender as chamadas normas de bem-estar e abate humanitário. Essas regras se fazem presentes por meio de novas normatizações técnicas, incluídas no cotidiano já rotinizado dos frigoríficos industriais. A partir de entrevistas com funcionários e e-funcionários do frigorífico JBS-Friboi, em Açailândia, MA e de uma visita às suas instalações, foi possível perceber que as atividades nos frigoríficos são estruturadas segundo parâmetros técnicos que versam sobre questões econômicas, sanitárias, de qualidade da carne e do bem-estar de funcionários e, agora, de bovinos. Esses parâmetros são constituídos segundo saberes da medicina veterinária, zootecnia, engenharia de alimentos e engenharia de produção. As diferentes áreas se combinam em torno da melhor gestão do animal para uma produção eficiente da carne em termos econômicos e da qualidade do produto.

Chama atenção que a própria morte dos animais ocorre segundo a lógica de um processo produtivo. A atividade que implica no fim da vida do bovino não é pontual. Sua morte é conduzida processualmente por meio da utilização de um aparato instrumental, de saberes e práticas específicas e de uma delimitação do tempo para o prosseguimento das sucessivas etapas. O bovino não morre de uma única vez, ao contrário, este processo começa nos currais, com o tempo de descanso obrigatório de 12 horas, desde o momento que os animais são descarregados dos caminhões. Essa etapa é seguida de banhos no corredor que leva para o abate, da insensibilização e da sangria, que corresponde ao escoamento, por três minutos, do sangue do animal. Somente ao cabo dessa série de procedimentos, o animal estará pronto para ser, enfim, “totalmente morto” e em conformidade com os parâmetros técnicos de rendimento e de qualidade do frigorífico.

O fim da vida é tratado então de uma forma inteiramente técnica. Nas palavras de Milton (gerente de produção do frigorífico), os três minutos de sangria são assim determinados, pois este seria o tempo necessário para o “escoamento de 70% do volume sanguíneo do animal, que proporciona o falecimento de suas funções vitais”. A morte é uma condição produtiva em meio a inúmeras atividades necessárias para a produção da carne. Trata-se de assegurar, como Milton explicou durante a visita ao frigorífico, que o animal “não sente mais nada”. Portanto, a morte do animal não é um crime, nem uma fatalidade, mas uma operação produtiva e que passa a ter que levar em consideração aspectos como o nível de agitação dos animais, ou se eles sentirão dor ou estresse, por exemplo, conforme as etapas vão sendo desempenhadas.

As questões técnicas no frigorífico envolvem o fato de que a matéria-prima manipulada é um material vivo, orgânico. Essa característica traz problemas específicos, pois a fabricação da carne gera resíduos orgânicos que oferecem riscos à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Durante a apresentação das instalações do frigorífico, Milton mencionou a existência das lagoas verde e vermelha. A primeira é um local de destinação de fezes, a segunda, de sangue. Além disso, algumas partes dos animais como cérebro, medula óssea, olhos e parte do sistema digestivo, e os bovinos mortos no transporte ou condenados por doenças, devem ser incineradas para evitar doenças ou o surgimento de novas doenças. Há, nesse sentido, uma realidade orgânica do animal que pode ser impoderável a toda organização técnica devido a suas características particulares e heterogêneas.

Obviamente, essas características fazem dessa linha produtiva um universo diferente de uma montadora de carros, por exemplo, embora muitas comparações possam ser feitas a respeito de um regime fordista de (des)montagem do animal em carcaça. As atividades de produção da carne nos coloca, portanto, a dualidade sujeito-objeto e todas as implicações resultantes dessa realidade. Mais uma vez considero necessário enfatizar que essa questão não é nova. Podemos dizer que essa dualidade sempre esteve presente, afinal o boi destinado ao abate sempre foi um vivante, ou seja, antes da morte, nunca foi carne/mercadoria. Esses dois polos sempre existiram e foram fontes de tensão e negociação, que implicam em definições contraditórias dos animais de produção (REMY, 2003).

Em consonância a dualidade sujeito-objeto, conforme estamos discutindo, observamos a existência de um mal-estar dos próprios operadores em ter que lidar com uma atividade produtiva que torna necessário tirar a vida dos animais para a produção de mercadorias. Conforme pode ser visto no frigorífico, embora seja gerida como uma etapa produtiva, o abate não significa um simples processo mecânico. Ao contrário, diz respeito à questões morais que envolvem a vida e a morte dos animais. Os operadores são confrontados em termos morais com a situação de ter que tirar a vida de animais, que ainda tentam escapar da morte, como Milton relatou, ao explicar que:

Os bois sabem que vão morrer, quando ele desce nesse corredor é algo sem retorno, uma vez nesse corredor, nunca mais retornará. E de fato eles sabem, sabia? Quando eles entram no boxe de atordoamento, quando eles entram lá, ele abaixa a cabeça para o cara não conseguir pistolar, eles já sabem que aquilo ali é a morte mesmo.⁷

De acordo com Tiago, encarregado do setor de abate, o procedimento para insensibilizar o animal seria o pior momento do processo produtivo, pois o animal estaria “vivinho” (Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012). Durante sua entrevista, Tiago me relatou que prefere não ocupar o posto de pistolagem. Embora tenha dito que saiba cumprir a função, a única coisa que não faz “é matar boi”. Questionado por mim se já havia trabalhado com essa função, a resposta que tive foi a de que nunca trabalhou.

⁷ Visita técnica ao frigorífico JBS, em Açailândia, MA, e julho de 2012.

Só matou uma vez e ficou “foi assustado”. Tiago considera que todo o processo do abate é incômodo, mas ter que tirar a vida do animal “vivo” seria de fato a pior tarefa. Em razão disso, falou-me do que compreendi como sua solidariedade com o pistoleiro:

A pistola está ruim, está vazando a pistola, eu casco logo um mecânico, casco logo um jeito de arrumar porque eu sei que é ruim. Na faca é ruim. Sangrar o boi é ruim, atordoado, ainda mais matar ele, ele vivo, para acertar aquela pistola de pressão nele. Quando ele sai ali eu sei que é ruim, já que é ruim para ele que o boi já está quase morto, ainda matar o boi, insensibilizar ele, sei lá se é ruim. Eu até botei uma escada para o pistoleiro, porque o espaço é pequeno, às vezes o boi vira e fica quase imprensado na parede, aí fui e dei um jeito de colocar uma escada, quando o boi levanta, ele sobe na escada, aí não se preocupa mais.⁸

Nas últimas décadas, a crítica em favor dos animais, fazendo uso e em conjunto com estudos científicos das áreas biológicas, acentua essa realidade viva e orgânica dos bovinos nos ambientes de produção. A discussão sobre os estados emocionais dos animais gera um movimento que se coloca na contracorrente do conceito do animal como objeto e da realidade que se busca vivenciar nesses ambientes, em direção ao maior controle técnico. Desse modo, o sistema industrial de produção da carne reifica os animais, mas agora precisa conjugar essa objetivação com uma subjetivação, que traz o imperativo de dispensar a eles um tratamento que seja considerado ético. As preocupações com as dores físicas e emocionais dos animais são trazidas institucionalmente para esses ambientes, deixando de fazer parte apenas do senso comum e das interações cotidianas com os agentes que trabalham com a produção da carne.

A percepção de que os animais não são meros objetos, como fica explícito nas entrevistas realizadas, compõe o imaginário dos funcionários. Em diferentes situações, é possível observar um posicionamento ou opinião que leva em conta a intencionalidade dos bovinos. Como exemplo, ao explicar sobre o trânsito dos animais nos corredores que os levam para o abate, Milton explicou que é preciso dar choque nos animais para que eles caminhem conforme pretendido. O uso do choque foi justificado, pois seria uma ferramenta necessária para conseguir vencer a vontade do animal de não caminhar na direção pretendida pelos operadores. Ao tratar do comportamento dos animais no box de atordoamento, também estava presente a ideia de que os animais tinham

8 Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012.

consciência de que iriam morrer e por isso resistiam para não serem acertados e mesmo para entrar no local. O comportamento dos animais pelo corredor, até a entrada no box, é o que permitiria tornar explícito a sua intencionalidade. De fato, é difícil não projetar a ideia de que os animais, conscientemente, lutam para sobreviver. Quando vi os animais agitados no corredor, querendo fazer o retorno e não seguir o caminho à frente, a ideia imediata foi a de que estavam vivendo a angústia de saber que a morte era uma situação iminente.

Com a introdução do discurso e das técnicas de bem-estar animal e abate humanitário nos frigoríficos é possível visualizar de forma mais recorrente, por parte dos funcionários, uma série de observações comportamentais dos animais relacionada às emoções.

Os funcionários se referem aos animais enfocando condições como estresse, incômodo por estar em um lugar apertado ou desconhecido, calma ou nervosismo, dor e sofrimento, relaxamento, cansaço e ferimentos, se estão saudáveis ou doentes etc. Diversas considerações são feitas a respeito das sensações de bem-estar e mal-estar dos animais. Essa nova realidade, se assim podemos dizer, é incorporada em diferentes vias: moral, técnica, econômica e institucional.

De forma geral, o conceito de bem-estar desenvolvido pelas ciências biológicas envolve tanto o estado fisiológico quanto o estado emocional dos animais. E como os próprios cientistas reconhecem, esses estados baseiam-se “principalmente na suposição de que existem experiências subjetivas nos animais” (HOTZEL; FILHO, 2004, p. 5). Por parte desses cientistas existe também o reconhecimento de que é difícil interpretar a existência de estados mentais nos animais. Talvez em razão dessa dificuldade, e por serem mais próximas de pesquisas objetivas, as ciências biológicas avaliam as condições dos animais a partir de estudos fisiológicos. Nesse caso, a dor, desconforto ou sofrimento físico e mental são avaliados organicamente através de observações comportamentais ou de reações dos organismos dos animais. E à medida em que essas sensações são validadas cientificamente, os frigoríficos devem realizar ações para minimizar ou colocar fim a qualquer desconforto que os animais possam sentir.

Nesse caso, o “estresse” é a principal fonte de preocupação e a condição que se busca primordialmente evitar. O “descanso” e a “dieta” de 12 horas aos quais o gado deve ser submetido quando chega ao frigorífico consistem em

ferramentas para “aliviá-lo” desse mal-estar. Esse tempo é considerado importante porque tem a função de diminuir a agitação que os animais sentem em razão da viagem, de estarem em um local desconhecido, e ainda por terem que compartilhar um espaço com animais desconhecidos. A preocupação com o “estresse” dos bovinos é acompanhada da preocupação com machucados e hematomas. Os funcionários são orientados e cobrados a não tratar os animais com “violência». As ações dos funcionários para descarregar os bovinos dos caminhões para os currais, e para conduzi-los nos corredores até o abate devem ser realizadas através de procedimentos que evitem qualquer prejuízo aos animais. Existe para tanto uma regulação sobre a voltagem que corre sobre as barras de ferro que produzem choque nos animais e os fazem andar pelos corredores. A regulação dessa voltagem é operacionalizada de modo que os bovinos caminhem, mas sem cair no chão ou sofrer machucados no momento em que a barra é encostada no corpo do animal.

5 Abate humanitário e bem estar animal: gestão racional e econômica das emoções

Conforme as normas de bem-estar e abate humanitário são pensadas e introduzidas nos frigoríficos, observamos que a preocupação em torno das emoções dos animais são relacionadas aos critérios de produtividade e qualidade da carne. Nesse sentido, a atenção sobre as condições de vida e morte dos animais é incorporada a partir de um discurso científico que, além de reconhecer a capacidade animal de possuir sensações, vincula essa característica à eficácia produtiva, e portanto, aos interesses econômicos do frigorífico. Trata-se de afirmar que, partindo da perspectiva “ética” de cientistas e defensores em torno do modo como os animais são tratados nesses ambientes, essa preocupação se torna importante para a busca de maiores rendimentos financeiros por parte dos produtores de carne. Torna-se assim, mais um critério relacionado às necessidades produtivistas que orientam a lógica de funcionamento dos frigoríficos num sistema operacional mais amplo.

O reconhecimento de que os animais possuem emoções produzem uma série de novos elementos que nos permite pensar que se trata de mais uma engrenagem do gado que deve ser gerida para o ótimo aproveitamento dessa “máquina produtiva”. As instruções normativas e os saberes técnicos para a produção da carne apresentam de forma consensual a perspectiva de que

o sofrimento, o estresse e a dor são fatores que interferem na qualidade da carne e na produtividade dessa rede econômica. A aquisição do frigorífico pela empresa JBS-Friboi ocorreu três meses antes de minha visita. Através do discurso dos funcionários, foi possível observar a existência de novas orientações com respeito à reestruturação produtiva do frigorífico. A nova gerência, como indicado pelos funcionários, trabalha pela “maior profissionalização”. Por “profissionalização” foi possível entender que se trata da capacidade e rigor da empresa em atender as regulamentações impostas, de modo a garantir a máxima qualidade e aproveitamento dos produtos. Nesse sentido, Milton enfatizou o rigor com relação à temperatura dos ambientes de estocagem da carne, bem como dos caminhões em que ela é transportada como forma de atender aos requisitos que atestam a qualidade do produto, evitando assim a rejeição por parte do comprador.

Durante a entrevista realizada com Tiago, ele também mencionou as novas diretrizes implementadas pela gestão atual, como, por exemplo, o “osso branco”. Essa técnica se trata de um aprimoramento da atividade de desossa da carne, que possibilite a sobra apenas do osso, sem resíduos de carne. Em vigência dessas transformações em direção a maior produtividade da empresa, o bem-estar é tratado igualmente como um componente importante. A entrevista com Tiago ocorreu em sua casa em um domingo pela manhã. Quando cheguei, no horário combinado, Tiago havia programado para que eu assistisse ao vídeo sobre abate humanitário produzido pela WSPA (Sociedade Mundial de Proteção Animal), e que foi encaminhado a ele pelo setor administrativo da empresa, como forma de treinamento.

O conteúdo do vídeo corrobora a perspectiva sobre a incorporação da dimensão do bem-estar animal no âmbito das técnicas produtivas do frigorífico com vistas à maior eficácia e conquista de rendimentos. Com uma linguagem fundamentalmente didática, o vídeo traz orientações sobre como deve ser realizado o manejo dos animais e, ao mesmo tempo, possui um discurso justificador e motivador para os funcionários que ressalta a importância econômica da adoção dessas práticas. Ao prestar atenção sobre a maneira como as normas de bem-estar são apresentadas no vídeo, foi observado que há a preocupação em demonstrar que não promovem uma redução da produtividade, ao contrário, tais normas contribuem para a maior rentabilidade da empresa. Desse modo, bem-estar animal e abate humanitário são entendidos como mais um critério a ser atendido em direção à “maior profissionalização” do frigorífico.

Os fatores emocionais dos animais são relacionados às características que a carne irá assumir enquanto mercadoria. A carne é o músculo do animal. É parte da composição orgânica e fisiológica que o mantém vivo. Mas a carne é também um produto alimentício. Esse produto orgânico é composto por células e reações físico-químicas que determinam suas propriedades. Como o produto não é feito a partir da combinação de matérias-primas, mas a partir da forma como o gado é criado ao longo de sua vida, seu controle de qualidade se dá através do controle das próprias condições de vida e morte dos animais. Não só físicas, mas emocionais, como estamos discutindo. A qualidade da carne depende de manipulações do animal (vivo) e da carcaça (morto), a fim de garantir as características específicas que atendem aos critérios de produtores e consumidores. Essa realidade nos permite compreender porque o gerente de produção do frigorífico é um médico veterinário (fato este que foi visto com surpresa inicialmente por mim). Por conhecer os aspectos biológicos dos animais, este profissional é, de fato, o mais indicado para a gerência dessa “máquina”. Mas essa realidade explica também porque esse campo é disputado pela engenharia de alimentos, como foi visto durante a pesquisa. Ambos correspondem às duas realidades em jogo na produção da carne como um bem alimentício.

Nesse sentido, a preocupação com o estado mental do animal é discutida como um aspecto importante para a garantia de um produto melhor. A ex-gerente de qualidade do frigorífico JBS-Friboi, Luciana, explica a preocupação conjunta relacionando o estresse, o pH do bovino e a qualidade da carne. Como afirma, é o “pH que vai determinar se a carne vai ser suave, suculenta, gostosa”. E se o abate ocorrer com o animal estressado, há uma alteração do pH e o resultado é uma carne “escura”, “dura” e “com um tempo de prateleira menor”. Essa mesma questão é discutida por Milton:

Com a dieta e o jejum, o animal para de comer e só bebe, só bebe. O que a gente chama de dieta hídrica. Isso influencia na vida de prateleira do produto final. Se eu abato um animal que está sem estresse e a adrenalina dele está praticamente zero, tem a questão do pH e tudo isso influencia no produto final lá na frente. Se eu abato um animal que fez no mínimo doze horas de jejum, esse animal, essa carne, lá na frente, vai ter uma vida de prateleira muito maior.⁹

9 Visita técnica ao frigorífico JBS, em Açailândia, MA, e julho de 2012.

Além dessa questão relacionada ao estresse, existem também considerações produtivas sobre machucados e hematomas. Pois essas lesões significam uma avaria no produto. O modo como os animais são manejados no momento em que são “descarregados” dos caminhões, ou quando são conduzidos nas instalações do frigorífico, importa porque pode ocasionar lesões físicas que resultarão em danos na carcaça, e por conseguinte, em perdas no que diz respeito à quantidade de carne produzida. Em razão dos hematomas ou danos, haveria menor aproveitamento do produto, pois as partes lesionadas precisam ser descartadas. Portanto, ferir o bovino, ou mantê-lo estressado, interfere de um modo ou de outro nos rendimentos produtivos. Nesse sentido, Milton explica que o bem-estar é crucial para o produto final, “porque você vai ter uma vida de prateleira maior, aquela carne com certeza não vai te dar problema na frente porque é comprovado, se for com estresse, se for com agonia, se não for um trabalho bem feito, lá na frente vai dar problema mesmo”.

Nesse esforço de gestão do animal/máquina, atualmente, tanto a medicina veterinária quanto a engenharia de alimentos estão atentos à necessidade de controlar as emoções dos animais. Mas essa questão enfrenta resistências no desenvolvimento diário das atividades no frigorífico. Tanto em razão dos próprios aspectos produtivos, quanto em razão de questões morais, deve haver um processo de convencimento a respeito da aplicação das normas de bem-estar animal e abate humanitário, para que essas formas de manejo ocorram. Existem desconfiças sobre a pertinência de tratar bem os animais, por considerar tal ação ilógica ou por acreditar que essas ações irão interferir nos aspectos produtivos, em termos de menor rentabilidade. A ex-engenheira de alimentos do frigorífico, Luciana, ressalta que o gerente de produção é quem poderia passar por cima de tais normas. Como afirma, o gerente de produção pode influenciar o controle de qualidade, autorizando, por exemplo, que o gado seja abatido antes do tempo determinado para o “descanso”. Em complemento, diz ainda que “se for depender do gerente de produção, se o boi é para matar em um minuto, ele mata em seis segundos”.

Haveria nesse caso uma tensão entre a lógica produtiva, que basicamente opera com a ideia da máxima produção no tempo mínimo, e as normas de bem-estar animal e abate humanitário, que teriam ao menos dois motivos para serem vistas como atividades que atrapalhariam o ritmo produtivo da empresa. Como observei durante o trabalho de campo, a primeira questão possível

de imaginar refere-se ao tempo para a produção, que aumenta devido à necessidade de se cumprir as horas de “descanso” nos currais. A segunda questão diz respeito ao peso do produto. Em conversa informal com uma técnica de enfermagem que trabalha no frigorífico, ela me contou que o tempo de espera é prejudicial para o rendimento da empresa, porque só ao parar de comer, o animal já perde peso. Quanto maior o tempo de jejum, maior a quantidade de peso perdida e, por isso, o gerente de produção tem o costume de questionar esta etapa obrigatória que consiste no tempo de espera. Nesse mesmo sentido, Luciana relatou então que, durante o tempo que trabalhou no frigorífico, viu “várias confusões do bovino chegar e o gerente de produção dizer que era logo para matar tudo e não queria deixar para fazer a dieta hídrica e tal” (Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012).

As atividades no frigorífico podem ocorrer com ou sem a aplicação de tais normas pois as mesmas não são imprescindíveis para a obtenção do produto final. Nesse sentido, Luciana ressalta que o rigor de sua aplicabilidade depende dos profissionais do frigorífico: “Existe o que eu falei, se você quer a qualidade ou se é o ganho, se é pelo que produz”, então, depende “da inspeção federal que está lá dentro, do profissional. É difícil ter um controle 100%” (Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012). A normatização das operações que levam em conta o bem-estar animal é de difícil padronização, uma vez que diz respeito em muitos casos a microações dos funcionários com relação aos bovinos. E ocorre que os funcionários nem sempre estão “convencidos” de que as condições físicas e emocionais dos animais são relevantes ou têm interferência sobre a qualidade da carne. Essa questão pode ser percebida através da fala de Luciana:

A questão é complicada porque a gente vai lá e explica e eles acham besteira. A gente diz, olha o bichinho não pode sofrer, a gente tem que dar o choque na parte da tal, porque em outro local pode afetar a qualidade da carne e o bichinho pode sofrer. Aí eles acham a maior idiotice porque não tem conhecimento prévio. E, se a gente entrar no frigorífico, a maior parte das pessoas que trabalham não tiveram estudo nenhum. Noventa por cento, sinceramente, você vai ver que eles não têm estudo nenhum. Tudo o que eles fazem é o que o controle de qualidade ensina para eles antes de entrarem para fazer o trabalho.¹⁰

De um lado, há um questionamento gerencial sobre até que ponto essas novas normas atrapalham o ritmo produtivo do frigorífico. De outro lado,

¹⁰ Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012.

existe uma resistência por parte dos funcionários em levar em consideração a importância de tratar bem os animais. Essa resistência se explica não só pela falta de conhecimento, como mencionou Luciana, mas pela aplicação de outras técnicas de trabalho, que pesa também sobre a quantidade ou a natureza das atividades realizadas no frigorífico. Os funcionários são orientados a mudar sua forma de lidar com os bovinos com o objetivo de garantir a segurança física e emocional dos animais. Diante dessa nova situação, como me explicou Tiago, o abate humanitário “muda às vezes para melhor, às vezes para pior, porque tem mais serviço”. A preocupação com as condições de bem-estar resultou na introdução de novas tarefas na rotina de trabalho. Sobre essa questão, Luciana afirma que “a maioria que está ali só quer ganhar seu salário mesmo”. Por isso seria difícil convencê-los sobre a incorporação dessas novas práticas.

Mas fundamentalmente existe ainda a dúvida sobre por que tratar bem animais que vão morrer. Sobre os esforços para convencer os funcionários a respeito desse aspecto, Luciana diz que argumentava da seguinte maneira:

Imagina tomar um choque desse na sua perna de forma errada? Mas eles diziam: Ah, mas o choque não é do mesmo jeito? Eu digo, não, tem um determinado local que não machuca ele. E aí, às vezes, desligavam o chuveirinho para o bichinho não tomar banho e diziam: Ah, besteira isso, lá dentro não vai tirar o couro, nem vai contaminar nada, então você diz, não é questão só de contaminação, relaxa o bovino, então ele vai chegar muito melhor lá.¹¹

A partir dessa lógica, justifica-se que, embora a morte dos animais exista como uma situação inevitável, esse fato não deve excluir que os bovinos recebam um tratamento considerado ético. Observamos então uma série de ambiguidades nesse esforço de aliar a preocupação com as condições físicas e emocionais dos animais às vantagens econômicas advindas desses novos procedimentos. Essas ambiguidades podem ser observadas na fala de Tiago:

Tem animal, cavalo, burro, égua, a gente bate muito neles, eles vão saber que tu vai neles. Quando você chega perto deles, eles não deixam você encostar, porque sabem que você vai fazer uma coisa de mau neles. Eles sentem isso. Sentem dor, sentem medo de ti, tudo eles sentem. Se ele sentir dor, ele endurece a carne. O sangue não sai. Tem tudo isso. Se eu prender aqui, a carne endurece, se o sangue está rodando, a carne está boa. O gado não,

¹¹ Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012.

ele morre e aí endurece a carne. A carne prende o sangue, o sangue não sai. Por isso que ele tem que estar tranquilo, o sangue correndo bem para ele morrer tranquilo.¹²

Como podemos observar, Tiago constrói seu argumento inicialmente demonstrando que não há dúvidas de que os animais podem sofrer e as estratégias por eles utilizadas para se livrarem do sofrimento seriam indícios dessa capacidade. Dando prosseguimento ao seu argumento, ele complementa a discussão a partir de observações técnicas e econômicas. Nesse caso, Tiago inicia sua argumentação, fazendo considerações éticas, mas termina sua fala tratando de questões econômicas. Essa dualidade também está presente na fala de Luciana, quando diz que quem trabalha com alimento tem que trabalhar com carinho:

No abate humanitário é a hora que a gente vai observar também se o bovino tem alguma doença, algum problema. Se ele está muito tempo deitado tem alguma coisa errada, então vamos analisar o que está acontecendo. Eu sempre foco nos meus alunos, olha se vocês não trabalhareis com carinho, se vocês não querem cuidar do alimento, que eu acho que é a coisa primordial do ser humano... Então quem mexe com alimento tem que ter cuidado, tem que ter um carinho especial. Não é uma cadeira que você está construindo, é uma coisa primordial para o ser humano, então tenha a certeza de que quer trabalhar com isso.¹³

Em meio à discussão sobre bem-estar animal e abate humanitário, a ideia em torno do que seria “trabalhar com carinho” assume então os dois significados do que está sendo discutido nesta seção. Tanto pode fazer referência ao cuidado afetivo que se deveria ter com os animais, como pode fazer referência ao senso comum em torno dessa expressão, que significa a realização de um trabalho bem feito, desempenhado com zelo e comprometimento por parte daquele que assume a tarefa.

6 Considerações finais

A partir da discussão realizada até aqui, observamos uma ambiguidade com relação à disposição moral a respeito do cuidado com a vida dos animais de produção no frigorífico, pois esse aspecto raramente é refletido como importante a partir do seu componente moral. A regulamentação humanitária,

¹² Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012.

¹³ Entrevista concedida em Açailândia, MA, em Julho de 2012.

como afirma Remy (2003), necessita de um recurso a um discurso específico sobre o animal. E como vimos, ainda que a preocupação moral seja incorporada e, portanto, considerada uma dimensão válida, os agentes econômicos elaboram um discurso relacionado à qualidade e a produtividade da carne. Evitar o “sofrimento”, a “dor”, o “estresse”, o “desconforto” a partir das normas de bem-estar animal e abate humanitário aparece como uma exigência que atende aos bons padrões de produção da indústria.

Desse modo, se, por um lado, os defensores dos animais e cientistas acionam as evidências empíricas sobre a consciência dos animais para fundamentar denúncias contra as situações de violência e morte a eles infligidas, por outro lado, a maneira como essas questões são incentivadas e incorporadas no âmbito das relações mercantis se dá por meio de um deslocamento do sentido moral. Pois esta dimensão não tem a mesma centralidade que a preocupação econômica, como forma de convencimento para que esse critério seja adotado e reconhecido como importante no frigorífico. Aceitar os aspectos que garantam a boa vida e morte dos animais significa garantir a qualidade e a eficiência da transformação dessa matéria-prima em mercadoria. Realizar o manejo animal de uma maneira que leve em conta as suas sensações físicas e emocionais e estabelecer um ambiente “calmo”, “confortável” e “livre de estresse” é importante para o melhor gerenciamento técnico e produtivo, com vistas à rentabilidade econômica dos frigoríficos, bem como de toda rede de produção da carne.

Pretende-se então que as emoções, que são tratadas no campo do imponderável, do que seria o contrário da razão, e o que não pode ser controlado, sejam cientificamente definidas, tecnicamente controladas e geridas em um sistema racional e econômico de produção em massa. A comprovação científica sobre a capacidade dos animais de ter emoções faz dessa realidade um imperativo técnico e não um imperativo moral. Portanto, através de uma pressão externa e moral, as questões em torno do bem-estar animal são apropriadas e ressignificadas, tornando-se uma diretriz gerencial interna, implicada com a lógica produtiva. Nesses termos, bem-estar animal e abate humanitário significa cuidar bem do produto, ou seja, tratar os animais adequadamente é importante, pois se trata de uma mercadoria valiosa.

Referências

ANZALONE, Guilhem. La viande comme merchandise (enquête). *Terrains & travaux*, v. 2, n. 9. p. 125-142, 2005.

BOLTANSKI, Luc; THÉVENOT, Laurent. **On justification**: economies of worth. Princeton: Princeton University Press, 2006.

BONNAUD, Laure; COPPALE. **Qui contrôle ce que nous mangeons?** La sécurité sanitaire des aliments. Paris: Ellipses, La France de demain, 2011.

DIAS, Juliana Vergueiro Gomes. **O rigor da morte**: a construção simbólica do animal de açougue na produção industrial brasileira. Dissertação (Mestrado) – PPGAS, IFCH, UNICAMP: 2009.

ESQUERRE, Arnaud; TRUC, Gerôme. Les morts, leurs lieux liens. **Raisons politiques**, v. 1, n. 41, p. 5-11, 2011.

GALLO, B. B. **Dark house**: manejo x desempenho frente ao sistema tradicional. 2009. Disponível em: <[http:// pt.engormix.com/MA-avicultura/administracao/artigos/dark-house-manejo-desempenho-t147/124-p0.htm](http://pt.engormix.com/MA-avicultura/administracao/artigos/dark-house-manejo-desempenho-t147/124-p0.htm)>. Acesso em: 30 ago. 2011, 09:21:12.

GARCIA-PARPET, Marie France. Mundialização dos mercados e padrões de qualidade “vinho, o modelo francês em questão”. **Tempo Social**: revista de sociologia da USP, v. 16, n. 2, 2004.

HOMMEL, Thierry; GODARD, Olivier. Contestação social e estratégias de desenvolvimento industrial: aplicação do modelo da gestão contestável à produção industrial de OGM. In: VARELLA, Marcelo Dias; BARROS-PLATIAU, Ana Flávia (Orgs.). **Organismos geneticamente modificados**. Belo Horizonte: Del Rey, 2005.

HOTZEL, Maria José; FILHO, Carlos Pinheiro Machado. Bem-estar animal na agricultura do século XXI. **Revista de Etologia**, v. 6, n. 1, p. 3-15, 2004.

LEVI-STRAUSS, Claude. **A lição de sabedoria das vaca loucas**. In: Estudos Avançados, v. 23, n. 67, 2009.

MENEZES, Rachel Aisengart. Tecnologia e “morte natural”: o morrer na contemporaneidade. **PHYSIS**: Rev. Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 13, n. 2, p. 129-147, 2003.

PELLEGRINI, Patricia Pellegrini. De l'idée de race animale et de son évolution dans le milieu de l'élevage. **Ruralia** [En ligne], v. 5, 1999.

PORCHER, Jocelyne. **Eleveurs et animaux**: réinventer le lien. Presses Universitaires de France, 2002.

_____. **Vivre avec les animaux**: une utopie pour le XXI siècle. Paris: Éditions la découverte, 2011.

RAMALHO, José Ricardo, et al. Estratégias de desenvolvimento industrial e dinâmicas territoriais de contestação social e confronto político. **Sociologia & antropologia**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 5, p. 175-200, jun. 2013

RÉMY, Catherine. Une denrée trouble : la viande dans l'abattoir: Jeux interactionnels autour d'un "objet" instable (observation). **Terrains & travaux**, v. 2, n. 9, p. 192-210, 2005.

_____. Une mise à mort industrielle "humaine"? L'abattoir ou l'impossible objectivation des animaux. In: **Politix**, v. 16, n. 64, p. 51-73, quatrième trimestre 2003.

_____. **La fin des bêtes**. Paris: Economica, 20019

SINGER, Peter. **Libertação animal**. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

VIALLES, Noëlie. **Le sang et la chair**. Paris : Ed. De la Maison des sciences de l'homme, 1987.

Recebido em: 05/01/2016

Aceito em: 04/08/2016

Bovine Abide and Industrial Network: a study on the introduction and rational and economic management of animal emotions

Abstract

This article aims to discuss the new requirements imposed on the meat market, which relate to ethical concerns about the conditions of life and death of animals. These requirements, as reflected in animal welfare standards and humane slaughter, lead markets to adopt new strategies in order to adapt their ways of working in practical and moral aspects. From this general question, this article will analyze the activities performed at the slaughterhouse, and therefore the new procedures to be adopted in these places so that the suffering of animals is minimized. For the purposes of discussion, it will be used survey data obtained during a technical visit to the slaughterhouse Açailândia (MA) and interviews with employees and former workers of the local and state actors linked to production and inspection of the meat. In this case, we will discuss how the adoption of new techniques to the animal welfare and humane slaughter emerge as a requirement that seeks the good standards of industrial production. Thus, by external pressure and moral, these new requirements are appropriate and take on a new meaning, becoming an internal management policy, involved with the production logic.

Keywords: Human/animal studies. Sociology and anthropology of morals. Animal welfare and humane slaughter. Meat market.