

ABATE HUMANITÁRIO E BEM-ESTAR ANIMAL: A INCORPORAÇÃO DAS CONTESTAÇÕES EM TORNO DA VIDA E MORTE DE “ANIMAIS QUE SENTEM” NOS FRIGORÍFICOS INDUSTRIAIS

Ana Paula Perrota

Doutora em Sociologia e Antropologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Professora Adjunta da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. anapaula_perrota@hotmail.com

RESUMO

O modelo de abate bovino industrial nas sociedades contemporâneas possui uma forma de organização inédita. Os aspectos técnicos e econômicos, e a concepção acerca da relação entre humanos e animais foram transformados. O método de abate deixou de ser artesanal e se tornou mecanizado e massivo. Desde os anos 1950, esse comportamento por parte dos agentes econômicos tem recebido contestações de cientistas e movimentos políticos em favor dos animais. A denúncia feita é a de que a transformação dos animais em “mera matéria-prima”, e o “isolamento físico e moral” do processo de abate produziram uma “insensibilidade” e “invisibilidade” que contribuíram para que os animais fossem tratados de forma “cruel” e “violenta”. Em vista disso, esse trabalho discutirá como a rede produção da carne, organizada por uma lógica econômica e utilitarista é pressionada a incorporar uma dimensão afetiva de “cuidado” e “respeito” aos animais, por meio das normatizações em torno do abate humanitário e bem-estar animal. A partir de uma discussão teórica e de dados recolhidos durante trabalho de campo em uma cidade Nordeste, com funcionários e ex-funcionários do frigorífico JBS, discutiremos como os agentes econômicos incorporam tais normatizações em sua lógica racionalizada e pautada pelo primor técnico e econômico.

Palavras chave: Sociologia do consumo, consumo alimentar, contestação, direito dos animais.

ABSTRACT

The industrial model of cattle slaughter in contemporary societies has an original organizational form. The technical and economic aspects together with the conception of the relation between humans and animals have been transformed. Slaughter is no longer an artisan activity but has become mechanized on a massive scale. Since the 50s, this behavior on the part of the economic agents has been challenged by scientists and political movements in defense of animals. It is argued that the transformation of animals into “mere raw material” and the “physical and moral isolation” of the slaughter process produce an “insensitivity” and “invisibility” which leads to the animals being treated in a “cruel” and “violent” way. In this light, the article discusses the way in which the beef production network, organized within an economic and utilitarian framework, is pressured to incorporate an affective dimension of “care” and “respect” for the animal through norms concerning humanitarian slaughter and animal welfare. On the basis of a theoretical discussions and material collected in fieldwork in a city in the Brazilian Northeast, with functionaries and ex-functionaries of a slaughter house owned by the firm JBS we analyze how economic agents incorporate these norms within a rationalizing logic which gives priority to technical and economic efficiency.

Key Words: sociology of consumerism, Food consumption, contestation, rights of animals.

Introdução

Somos confrontados nos últimos anos, no Brasil e em diferentes países, por uma preocupação moral em relação aos chamados animais de produção. A partir de denúncias de que a indústria da carne promoveria “crueldade” e “violência” contra os animais, existem questionamentos se é necessário ou legítimo matar animais para a produção de alimentos; se é possível viver sem se

alimentar de carne e, ainda, se poderíamos realizar essa atividade sem constrangimento moral. O mal-estar em matar animais para nos alimentarmos, todavia, não é um problema novo e nem específico das sociedades modernas. 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” (p. 211, 2009). A partir dessas questões mais gerais, o objetivo desse artigo é o de discutir sobre as normatizações em torno do bem-estar animal e do abate humanitário, que dizem respeito a uma série de estudos científicos e procedimentos técnicos, que devem ser adotados pelos agentes econômicos. A finalidade desses procedimentos seria a de minimizar o sofrimento físico e psicológico dos animais, principalmente no momento do abate.

Acerca dessa temática, será discutido então sobre o universo de técnicas e valores em torno do abate humanitário e do bem-estar animal. Esse universo, que é imposto sobre a rede de produção da carne, pode ser entendido como um novo aspecto político da alimentação, que diz respeito à preocupação moral com os animais usados como matéria prima. Nesse caso, a comida, discutida como um objeto político por excelência” (PORTILHO, 2011), passa a ser tratada a partir de mais uma forma de debate. Ao lado de questões já sedimentadas, como a segurança alimentar e sanitária e o equilíbrio ecológico, observamos a incorporação dessa nova questão que trata da existência de regras e valores em torno da vida e morte dos animais que serão abatidos.

Ao tratarmos da constituição desse novo aspecto político, como está sendo considerado nesse artigo, a ideia é que a elaboração e a introdução das regras de bem-estar animal e abate humanitário são expressão do reconhecimento de que os animais, mesmo os chamados animais de produção, possuem emoções que deveriam ser levadas em consideração. Acerca dessa questão, discutirei nesse artigo que a partir da contestação social de grupos políticos e cientistas, que denunciam os maus tratos conferidos aos animais na rede de produção da carne bovina, houve transformações nos seus mecanismos de regulação político-institucional. Diante desse novo panorama,

nos perguntaremos então sobre o modo como os agentes econômicos incorporaram essas transformações. Trata-se, de um questionamento sobre o modo como se deu a introdução de cuidados aos animais, no que se refere a sua dimensão afetiva e subjetiva¹. Em outras palavras, será discutido como essa nova fonte de preocupações é integrada à lógica racionalizada e pautada pelo primor técnico e econômico que caracterizam a produção industrial da carne.

Esse trabalho trata então de como a rede de produção da carne, e mais especificamente o frigorífico, é pressionado a incorporar uma dimensão de “cuidado” e “respeito” aos animais. Essa discussão terá como base a perspectiva de que a relação dos homens com o mundo material se desenrola em diferentes universos sociais, fazendo do diálogo entre cultura e consumo uma relação complexa (GOMES e BARBOSA, 2004). E este diálogo se complexifica ainda mais quando consideramos as formas de contestação social que obrigam os agentes a reconfigurarem suas práticas. De acordo com Fátima Portilho (2009), o consumo “é definido como uma área de comportamento cercada por regras e valores morais” (p. 203), e se torna foco de atuação de novos movimentos sociais econômicos, que constroem uma nova ação política, visando a reapropriação do mercado a partir de seus próprios valores.

Em conformidade com essa perspectiva analítica, discutiremos que é possível afirmar que a atuação² em favor dos animais pressiona os agentes

¹ Ao dizer que os animais possuem uma dimensão subjetiva, parto do entendimento de cientistas sobre a consciência dos animais. Em sete de Julho de 2012 foi proclamada publicamente em Cambridge um documento afirmando que os animais possuem consciência. O documento, que ficou conhecido como Declaração de Cambridge afirma o seguinte: 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 como 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”.

² Em linhas gerais, quando falamos dos defensores dos direitos dos animais é possível observar duas correntes: abolicionistas e bem-estaristas. Os militantes que se organizam em torno do chamado abolicionismo reivindicam uma tomada de decisão teórica e prática que garanta a libertação irres-

econômicos a se adequarem às novas regras e valores que, segundo suas considerações, colocariam fim ao que seria a “crueldade institucionalizada” presente nos frigoríficos. Dito isso, esse artigo será dividido da seguinte forma: primeiramente discutirá sobre a organização do abate industrial, descrevendo-o e chamando atenção para as contestações efetuadas contra a maneira como os animais são pensados e tratados. E em um segundo momento, discutiremos como os contradiscursos referentes a capacidade animal de sentir se tornaram relevantes enquanto fonte de denúncias e foram apropriados pelos agentes econômicos. E por fim, esse artigo discutirá ainda o sentido que é atribuído por esses agentes à preocupação com as emoções dos animais, e como essa preocupação dialoga com a racionalidade produtiva do frigorífico.

Para tratar dessas questões, terei como base a discussão teórica sobre essa temática e os dados recolhidos durante trabalho de campo em uma cidade no Nordeste, realizado em Junho de 2012. Na ocasião do trabalho de campo, pude realizar uma visita técnica às instalações do Frigorífico JBS, e entrevistar agentes envolvidos de diferentes maneiras com a produção da carne. Foram feitas 18 entrevistas, que incluíram funcionários do frigorífico, pesquisadores da área de engenharia de alimentos do Instituto Federal da cidade, agentes governamentais, pequenos e grandes criadores de animais. A escolha dessa região se deve por dois motivos, primeiro pela importância que o Estado estudado ocupa na produção de carne no Nordeste. E segundo, pela possibilidade de visitar o frigorífico. A autorização para entrada nesses ambientes não é tarefa fácil, uma vez que procuram interditar a visita de pessoas que não fazem parte do corpo de funcionários da empresa. Nesse sentido, a escolha da realização da pesquisa nessa cidade foi motivada pela maior possibilidade de conseguir realizar a visita técnica e as entrevistas com os funcionários do frigorífico.

trita e indistinta a todas as espécies e indivíduos animais de qualquer forma de exploração. Em oposição a essa perspectiva, os militantes identificados com bem-estaristas defendem que é aceitável utilizar animais desde que esse uso ocorra de forma ética, por exemplo, agindo para que os animais não sofram desnecessariamente. Nos termos das discussões aqui presentes, os abolicionistas são contra a morte de animais para a produção de carne, mesmo que se use as técnicas de bem-estar e abate humanitário, enquanto os bem-estaristas lutam pelo desenvolvimento dessas técnicas e pela sua aplicação por todos aqueles que trabalham com os animais.

2. Objetivação do animal a partir do processo de industrialização do abate

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. Nesse sentido, é importante compreendermos esse processo, para tratarmos das mudanças das relações produtivas e das relações com os animais. Levar em conta a emoção dos animais destinados à produção de alimento não é um processo novo e faz parte de um caráter conflituoso. Mas, nos dias de hoje, essa questão é recolocada num contexto de hiperobjetivação dos animais, levado à frente nos frigoríficos industriais. Este fato torna importante que tenhamos um olhar mais detalhado sobre a relação humano/animal nesses locais. Portanto, trataremos do modelo de produção industrial da carne, não só a partir de uma abordagem técnica, mas também de vínculos, para discutirmos os aspectos que são confrontados pela preocupação moral com o tratamento destinado aos animais.

Nos dias de hoje, a maneira como se organiza e se estrutura a cadeia produtiva da carne é caracterizada pelo desenvolvimento de diferentes técnicas em áreas como a biologia, zoologia, a medicina veterinária, a agronomia, até a engenharia industrial. Mas, além dessas questões relacionadas à forma de transformação e apropriação dos animais, há ainda outro processo que diz respeito à consideração ao animal e à definição e qualificação da carne como objeto. Nesse sentido, Anzalone (2005) se pergunta como a carne pode ser considerada um objeto. Trata-se de um questionamento a respeito da reificação do animal, uma vez que a carne, enquanto um produto de consumo, deixa de ser pensada como parte do corpo do animal e se transforma numa substância anônima e com uma realidade própria.

Para a reificação da carne, como descreve Anzalone (2005), “é preciso que a carne do animal seja submetida a uma transformação, a fim de ser pensada como outra coisa que não uma parte do corpo de um ser vivo” (p. 128). Conforme a perspectiva do autor, o mercado agroalimentar não poderia existir sem esse trabalho de reificação. Então, se os objetos passam por diferentes etapas e diferentes estágios ao curso de sua “vida social”, no que se

refere à produção da carne, existe tanto um processo técnico para a criação e desmembramento do animal, quanto um processo moral que desvincula o animal da carne como bem alimentício. Ambos os processos são entendidos como etapas necessárias para a produção e o consumo da carne.

Por questões como essas, observamos que a carne diz respeito a um “objeto político trabalhado conforme preocupações higiênicas, econômicas e morais (Ferrière apud Remy, 2005). Como afirma Noélie Vialles (1987), nem todo corpo de um animal se torna carne comestível, do mesmo modo que nem todo tipo de morte do animal produz a carne como um alimento. Esta mercadoria não é mero artefato, mas, como define Catherine Remy (2005), trata-se de um objeto situacional confuso e importante que envolve operações interacionais entre diversas categorias de agentes. Em conformidade com essa perspectiva, Patricia Pellegrini (1999) chama atenção para a diversidade de agentes que trabalham sobre e com os animais de produção:

Os criadores que lidam com os animais no cotidiano, os zootecnistas, que garantem o controle aos criadores das orientações dadas às raças (leite menos gordo, facilidades no parto, docilidade...) os veterinários que tratam os animais, mas também regulam os suplementos e autorizam a comercialização, engenheiros agrônomos que trabalham para o melhoramento da raça, biólogos interessados na adaptação dos animais, ecologistas, usando gado para gerir os espaços em direção à proteção ecológica. (PELLEGRINI, 1999, p. 2).

Considerando essas questões em torno da produção da carne, 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.

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). Esse modelo produtivo é recente em nossa história, e as preocupação em torno do “bem-estar animal” e do “abate humanitário” dialogam diretamente com sua estrutura organizacional.

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 a 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 próprios³. Como já foi dito, no que se

³ Na ocasião do trabalho de campo em tive a oportunidade de visitar uma feira agropecuária e par-

refere à produção da carne, tratarei das atividades dentro do frigorífico, pensando sobre como os animais são comprados, como são manejados durante a espera para o abate e durante o próprio abate, e como ocorre a produção final da carne.

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 e 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 ati-

tipicar 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.

vidades 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 a carcaça, 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 corte⁴. 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 criadores foram impedidos de realizar todas as etapas necessárias para a produção da carne.

A reestruturação produtiva da carne é orientada por um modelo cientificista 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

⁴ 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.

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 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 e 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 e 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 e 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, pois na medida em que o animal é abatido por todos, ele se torna abatido por ninguém (REMY, 2009). O momento propriamente da morte do animal se torna invisível, uma vez que o emprego de diferentes técnicas e por diferentes pessoas “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 . Denúncias sobre a “desanimalização” dos animais de produção nos frigoríficos industriais

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 por parte desses autores segue a perspectiva crítica dos defensores dos animais, seja abolicionistas ou bem-estaristas, de que tais relações passaram a ocorrer a partir de uma consideração dos animais como mero objetos (PERROTA, 2015). 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 do que seria a redução do animal a uma matéria insensível. Desse modo, a relação entre humanos e animais nesses ambientes 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 esse modelo de organização transforma 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, seriam considerados como ferramentas de produção ou produtos. A perda do vínculo ou da dimensão afetiva dos e para com os animais é o que permitiria a construção do seu corpo como objeto (Remy, 2003), e os animais seriam 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 nos frigoríficos industriais 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 o trabalho desses autores, 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 entre humanos e 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 contra a “crueldade” que seria cometida nesses ambientes, em termos físicos e emocionais. Desde 1975, com a publicação do livro *Libertação Animal*, escrito pelo filósofo australiano Peter Singer, tornou-se crescente as denúncias, em diversos países, inclusive no Brasil, através de textos, fotografias e vídeos, sobre o que verdadeiramente ocorreria dentro dos frigoríficos. A descrição dos ambientes de vida e morte dos animais é feita, por parte dos defensores, 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. Essa perspectiva pode ficar clara através da citação que segue e que foi escrita pelo defensor Laerte Levai, em artigo publicado na *Revista Brasileira de Direito dos Animais*: “No setor do agronegócio, em solo brasileiro, diariamente milhares de animais são confinados, descornados, queimados, degolados, eletrocutados, escapelados e retalhados para servir à indústria da carne”. (LEVAI, 2006, p. 183)

Em linhas gerais, observa-se então que da perspectiva de acadêmicos e defensores, a reificação dos animais de produção, bem como o isolamento físico e moral do processo de abate, produz uma “insensibilidade” e “invisibilidade” que fariam com que os animais fossem 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 indolor⁵.

O movimento político em favor dos animais se aproxima e utiliza, 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 tornado inquestionável que os agentes econômicos implicados com o abate bovino industrial levem-nas em conta. Desse modo, veremos a seguir 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, mesmo para aqueles que são criados com a finalidade de serem abatidos para a produção de carne. Para discutir essa questão, falaremos então das performances dos agentes envolvidos com a bovinocultura de corte no ambiente do frigorífico.

4. A dualidade sujeito-objeto na percepção dos animais de produção

A compreensão sobre o mal-estar em matar animais para nos alimentar tem ocorrido a partir de diferentes dimensões: preocupações relacionadas à saúde, meio ambiente ou à própria sensibilidade com os animais. Trataremos

⁵ A história do bem-estar e abate humanitário no Brasil é mais recente, foi somente em 1999, que a Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura (BRASIL, 1999), apresentou a Instrução Normativa nº17, de 16 de julho de 1999, sobre Regulamentação técnica de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue.

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. A partir da experiência de “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, enquanto consumidores de alimentos de origem animal, existe, por outro lado, um constrangimento sobre a rede produtiva da carne, que se vê obrigada a atender as instruções normativas de bem-estar e abate humanitário. Essas normas são atendidas por meio de regulações, que somam-se ao cotidiano já rotinizado segundo procedimentos técnicos dos frigoríficos. A partir de entrevistas com funcionários e ex funcionários da planta JBS, e de uma visita às suas instalações, foi possível observar que as atividades nos frigoríficos são estruturadas segundo parâmetros que versam sobre questões econômicas, sanitárias, de qualidade da carne e do bem-estar de funcionários. E mais recentemente, como estamos discutindo, foi introduzida também a preocupação como bem-estar dos bovinos. A atenção sobre as condições físicas e psicológicas dos animais ganha forma através de parâmetros técnicos, que são constituídos segundo saberes da medicina veterinária, zoologia, 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 então que a própria morte dos animais e a preocupação com o seu sofrimento e dor nesse instante ocorre segundo a lógica de um pro-

cesso técnico. 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, cumprido desde o momento em que os animais são descarregados dos caminhões. Essa etapa é seguida de outras três: os banhos no corredor que os leva para o abate, a insensibilização e, por fim, a sangria, que corresponde ao escoamento, por três minutos, do sangue do animal. Somente ao cabo dessa série de procedimentos, o animal estará, enfim, “totalmente morto” e em conformidade com os parâmetros do frigorífico de rendimento, de qualidade e de bem-estar do animal, uma vez que essas técnicas impedem a existência de dor e sofrimento.

O fim da vida é tratado então de uma forma inteiramente técnica. Nas palavras de Jonas (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, nesse caso, é uma condição produtiva em meio a inúmeras atividades necessárias para a produção da carne. Sendo assim, a morte do animal não é tida como um crime, nem uma fatalidade, mas uma operação produtiva. Embora o animal seja efetivamente morto, esse processo não configura na perda de sua vida, mas na sua transformação em carne-comida. O animal continua tendo uma existência e podemos dizer que os frigoríficos são lugares em que a perda da vida do animal não se configura na produção de cadáveres. O abate não consiste na morte em si do animal, mas em uma das muitas etapas produtivas até a o processo final de produção carne. Observa-se então que a terminologia e a perspectiva moral em torno da morte de humanos não está presente e não é utilizada nesse ambiente.

As questões técnicas no frigorífico envolvem, portanto, 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, Jonas 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 imponderável a toda organização técnica devido a suas características particulares. 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 para a produção de um novo produto: a 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 ser vivo, pois 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). Outra questão a respeito da dualidade sujeito-objeto, que pode ser discutida, diz respeito ao mal-estar dos próprios operadores em terem que lidar com uma atividade produtiva que tira a vida dos animais. Embora seja gerida como uma etapa produtiva, o abate não significa um simples processo mecânico. Ao contrário, diz respeito a questões morais que envolvem a vida e a morte dos animais. Os operadores são confrontados com a situação de ter que tirar a vida de animais, que ainda tentam escapar da morte, como Jonas 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 box de atordoamento

mento, quando eles entram lá, ele abaixa a cabeça para o cara não conseguir pistolar, eles já sabem que aquilo ali é a morte mesmo. (Visita técnica ao frigorífico JBS em julho de 2012)

De acordo com Marcos, 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 Julho de 2012). Durante sua entrevista, Marcos 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. Só matou uma vez e ficou “foi assustado”. Marcos considera que todo o processo do abate é incômodo, mas ter que tirar a vida do animal “vivinho” seria de fato a pior tarefa. Em razão disso, falou-me do que compreendi como sua solidariedade com o pistoleiro, que é a pessoa responsável pela insensibilização do bovino, antes que ele seja içado para a realização da sangria, que ocorre através do corte da carótida:

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 vivinho, 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 imprensando ele 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. (Entrevista concedida em Julho de 2012).

Os autores anteriormente citados falam sobre a “perda de sentimentos”, “perda da identidade” e “perda da singularidade” dos animais de produção no regime industrial de abate. Sobre a crítica de que os frigoríficos industriais

“desanimalizaram” os animais, devemos entender, no entanto, que o termo se refere mais a um conceito. O animal, de fato, não é desanimalizado durante as interações no dia-a-dia do frigorífico. É indiscutível que essa percepção conceitual do animal reflita no tratamento que é destinado e mesmo na estrutura produtiva montada. Ao serem contados e manipulados às centenas, não é possível prestar atenção na singularidade de cada um. O gado que chega ao frigorífico é homogêneo: raça, tamanho, peso. Além disso, em poucos minutos, desde que são atordoados pelo pistoleiro, os animais perdem suas formas particulares para se tornarem carne e osso, adquirindo existência na forma de costelas, traseiros, dianteiros, etc. Mas os bovinos participam das etapas produtivas como “sujeitos”, na medida em que os funcionários levam em conta sua intencionalidade. Conforme pude observar, os trabalhadores do frigorífico os percebem como seres dotados de personalidade, que se impõem e resistem de algum modo ao processo que culminará na sua morte. Concretamente, portanto, a personalidade do animal não desaparece, embora a “desumanização”, acima mencionada, contribua de fato para que haja um tratamento que pode ser considerado violento ou cruel.

Nas últimas décadas, as denúncias em favor dos animais, fazendo uso e em conjunto com estudos científicos das áreas biológicas, acentuam a realidade viva ou subjetiva 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 ético”. As emoções (de dor, sofrimento, estresse, agitação) são trazidas institucionalmente para o frigorífico, deixando de fazer parte apenas do senso comum e das interações cotidianas constituídas entre os funcionários e os animais.

A dimensão subjetiva do animal, como ficou explícito nas entrevistas realizadas, já compõe o imaginário dos funcionários. Em diferentes situações, tornou-se claro um posicionamento ou opinião que partia da perspec-

tiva de que os bovinos exerciam determinadas vontades. Como exemplo, ao explicar sobre o trânsito dos animais nos corredores que os levam para o abate, Jonas 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 consciência de que iriam morrer e por isso resistiam para não serem acertados. O comportamento dos animais pelo corredor, até a entrada no box, é o que tornaria mais clara a sua intencionalidade. De fato, é difícil não projetar a ideia de que os animais 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.

Mas, a partir do discurso do bem-estar e do abate humanitário, observamos de forma mais recorrente por parte dos funcionários uma série de observações comportamentais dos animais relacionada às emoções, ou ao que seria a subjetividade dos animais. 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 bem 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, portanto, em diferentes vias: moral, técnica e institucional.

De forma geral, a ideia de bem-estar desenvolvida pelas ciências biológicas envolve tanto o estado fisiológico quanto o estado emocional dos animais. E como os próprios cientistas das áreas biológicas reconhecem, esses estados baseiam-se “principalmente na suposição de que existem experiências subjetivas nos animais” (HOTZEL E 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 o bem-estar a partir de estudos fisiológicos. Nesse caso, a dor, desconforto ou sofrimento são avaliados através de observações comportamentais ou de reações dos organismos dos animais.

A comprovação científica faz do sofrimento animal um fator socialmente e economicamente relevante e parte integrante dos cálculos do valor econômico para a produção dos bens de origem animal. Os saberes em torno desses novos valores engendram novas técnicas que promovem impactos sobre a rede de produção da carne. Os animais abatidos são agora animais que “sentem” e que têm “inteligência”. Nesse sentido, são introduzidas técnicas, ferramentas e instalações que visam evitar “estresse”, “agitação”, “sofrimento”, além de “machucados”. 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). Desse modo, a partir de meados do século passado, são estabelecidas novas formas de manejo para a criação, o transporte e o abate dos animais, no Brasil e em diferentes países. Tais mudanças se constituem numa nova tensão e fonte de medidas disciplinatórias: tratar bem animais que irão morrer.

5. Gestão técnica e controle do estado emocional e físico dos animais

Conforme a discussão apresentada até esse momento, três novos elementos se impõe à organização da produção de carne bovina: a perspectiva de que animais possuem emoções de dor e sofrimento, por exemplo; a obrigatoriedade de garantir o bem-estar dos animais através de normatizações federais; e um conjunto de novas técnicas sobre o modo como animais devem ser manejados. Diante dessas questões, observa-se que a dimensão de atenção e cuidado aos animais é incorporada no universo produtivo dos frigoríficos como técnicas estritamente relacionadas a eficiência produtiva da carne, em termos de rendimento e qualidade.

A partir da visita ao frigorífico JBS e das entrevistas realizadas, ficou claro que, no que diz respeito ao bem-estar dos bovinos, o “estresse” é a prin-

principal fonte de preocupação e a condição que se busca primordialmente evitar. E nesse caso, o “descanso” e a “dieta” aos quais o gado deve ser submetido quando chega ao frigorífico consistem em ferramentas técnicas para “aliviá-lo” dessa condição, sob a justificativa de que a carne produzida terá maior qualidade. A ex-gerente de qualidade do frigorífico JBS, Mariana, explica como o estresse, o pH da carne e a qualidade do produto estão relacionados, produzindo um alimento de maior ou menor qualidade. Como afirma, é o “pH que vai determinar se a carne vai ser suave, succulenta, gostosa” (Visita técnica ao frigorífico JBS, em julho de 2012). Por sua vez, o abate do bovino estressado altera o pH e o resultado é uma carne “escura”, “dura” e “com um tempo de prateleira menor”. Essa mesma questão é discutida por Jonas:

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. (Visita técnica ao frigorífico JBS, em julho de 2012)

No entanto, além dessa questão relacionada ao “estresse”, existem também considerações produtivas sobre machucados e hematomas. O modo como os animais são manejados no momento em que são “descarregados” dos caminhões, ou quando são conduzidos nas instalações do frigorífico podem ocasionar lesões físicas. Essas lesões por sua vez, resultarão em danos na carcaça, o que significa uma avaria no produto. Desse modo, machucados e hematomas resultam em menor aproveitamento do produto, e menor lucratividade, pois as partes lesionadas precisariam ser descartadas. Nesse sentido, ferir o bovino, ou mantê-lo estressado, interfere de um modo ou de outro nos rendimentos produtivos. A partir dessa perspectiva, Jonas explica que as normas de bem-estar são cruciais 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”.

As instruções normativas e os saberes técnicos para a produção da carne trabalham de forma consensual com a perspectiva de que o sofrimento, o estresse e a dor são fatores que interferem na qualidade e eficiência produtiva. Nesse sentido, a aquisição do frigorífico pela empresa JBS ocorreu três meses antes de minha visita e através do discurso dos funcionários, foi possível observar a existência de novas orientações com respeito à reestruturação produtiva da empresa. 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, Jonas enfatizou o rigor com relação à temperatura dos ambientes de estocagem da carne, bem como dos caminhões em que a mercadoria 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 Marcos, 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, de forma a possibilitar apenas a sobra do osso, sem resíduos de carne. Em vigência dessas transformações gerenciais, o abate humanitário e o bem-estar são tratados igualmente como componentes importantes. A entrevista com Marcos ocorreu em sua casa em um domingo pela manhã. Quando cheguei, no horário combinado, Marcos havia programado para que eu assistisse ao vídeo sobre essa temática, produzido pela WSPA (Sociedade Mundial de Proteção Animal⁶), 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

⁶ A WSPA atualmente modificou seu nome para WAP (World Animal Protection)

dimensão do bem-estar animal no âmbito das técnicas produtivas do frigorífico. 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 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, observa-se que há a preocupação em demonstrar que não promovem uma redução da produtividade, ao contrário, tais normas contribuem para a maior rentabilidade da empresa. O abate humanitário e o bem-estar animal são, portanto, mais um critério a ser atendido em direção à “maior profissionalização” do frigorífico.

Os fatores emocionais dos animais são relacionados à produtividade e à qualidade da carne. A carne, por sua vez, 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 tratado ao longo de sua vida, seu controle de qualidade se dá através das condições de vida dos animais. E como estamos discutindo, não só físicas, mas emocionais. A qualidade da carne depende de manipulações do animal (vivo) e da carcaça (morta), 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. 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. Ambos correspondem às duas realidades em jogo na produção da carne como um bem alimentício.

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 mo-

rais, existe um processo de convencimento a respeito da aplicação do abate humanitário, para que ele realmente ocorra. Existem desconfianças sobre a pertinência de tratar bem os animais, por se considerar tal ação ilógica e por acreditar que essas novas formas de ação irão interferir nos aspectos produtivos, em termos de menor rentabilidade. A ex-engenheira de alimentos do frigorífico, Mariana, ressalta que o gerente de produção é quem poderia passar por cima das normas de abate humanitário e bem-estar. Como afirma, o gerente de produção pode influenciar sobre o controle de qualidade, autorizando, por exemplo, que o gado seja abatido antes do tempo determinado para o “descanso”. E em complemento, a engenheira diz 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 o abate humanitário e bem-estar, que teria ao menos dois motivos para ser visto como uma atividade que atrapalha 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, por exemplo, o tempo de espera 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 o jejum obrigatório durante o tempo de espera. Nesse mesmo sentido, Mariana 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”.

As atividades no frigorífico podem ocorrer com ou sem a aplicação dessas normas, pois as mesmas não são imprescindíveis para a obtenção do produto final. Nesse sentido, Mariana 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%”. A normatização das operações que levam em conta o bem-estar animal é de difícil padronização, uma vez que diz respeito em muitos casos às ações cotidianas dos funcionários com relação aos bovinos durante o trabalho. 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 Mariana:

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 (Entrevista concedida em Julho de 2012).

De um lado, portanto, há um questionamento gerencial sobre até que ponto as normas de abate humanitário atrapalham o ritmo produtivo do frigorífico. De outro lado, 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 Mariana, mas pela aplicação dessas novas regras, que pesa também sobre a quantidade ou a natureza do trabalho no frigorífico. Os funcionários são orientados a mudar sua forma de lidar com os bovinos com o objetivo de garantir a seguridade física e emocional dos animais. Diante dessa nova situação, como me explicou Marcos, o abate humanitário “muda às vezes para

melhor, as 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, Mariana 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, Mariana 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 (Entrevista concedida em Julho de 2012).

A partir dessa lógica, justifica-se que, embora a morte dos animais exista como uma situação inevitável, esse fato, como defende Mariana, não deveria excluir que os bovinos recebessem um tratamento conforme as premissas do bem-estar animal. Observamos então uma série de ambiguidades nesse esforço de aliar a preocupação com os animais às vantagens econômicas advindas desse novo procedimento. Essas ambiguidades podem ser observadas na fala de Marcos:

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, 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 (Entrevista concedida em Julho de 2012).

Como podemos observar, Marcos 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. Entretanto, dando prosseguimento ao seu argumento, ele complementa a discussão a partir de observações técnicas e econômicas. Nesse caso, Marcos inicia sua argumentação, tratando o animal como sujeito, na medida em que reconhece os diversos sentimentos que podem experimentar, mas termina sua fala tratando o animal como matéria-prima. Essa dualidade também está presente na fala de Mariana, 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 trabalharem 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.” (Entrevista concedida em Julho de 2012).

Em meio à discussão sobre abate humanitário e bem-estar, a ideia em torno do que seria “trabalhar com carinho” poderia assumir os dois significados do que está sendo discutido nessa seção. Tanto pode fazer referência ao cuidado afetivo que se deveria ter com os animais, como pode fazer refe-

rência 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.

Observamos então a discussão sobre bem-estar e abate humanitário é incorporada a partir de um discurso científico que, além de reconhecer que animais sentem, vincula a condição emocional do animal no momento do abate à qualidade da carne e à eficiência produtiva dessa indústria. Desse modo, da perspectiva “ética” dos defensores dos animais, a preocupação com a vida e a morte dos animais se torna importante para a busca de maiores rendimentos. Torna-se mais um critério relacionado às necessidades produtivas e que orientam a lógica de funcionamento dos frigoríficos num sistema operacional mais amplo. Portanto, as emoções, comprovadas cientificamente, assim como sua relação com a qualidade do produto final, trazem 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”.

Considerações finais

A institucionalização das normas de bem-estar animal e abate humanitário demonstram que o ato de matar animais para comer passa por uma série de questionamentos que promovem mudanças no campo econômico. A legislação nacional e internacional sobre o tratamento destinado aos animais de produção é resultado de uma perspectiva que aceita de forma legítima a capacidade dos animais de sentir. Em resposta a essa realidade, o mercado da carne é pressionado a levar em consideração a preocupação com os animais. Desse modo, observa-se que os agentes desse mercado adotam novas estratégias com o intuito de reordenar em termos morais e técnicos sua forma de atuação.

No entanto, observamos que a disposição ética a respeito do cuidado com a vida e a morte dos animais de produção no frigorífico raramente é refletida como um componente importante. A regulamentação humanitária, como afirma Remy (2003), necessita de um recurso a um discurso específico sobre o animal. E como vimos, ainda que a subjetividade seja incorporada e,

portanto, considerada uma dimensão válida, os agentes econômicos elaboram um discurso técnico, relacionado à qualidade da carne. Evitar o “sofrimento”, o “estresse”, a “dor”, o “desconforto” 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 o animal deve ser tratado no âmbito das relações mercantis se dá por meio de um deslocamento do sentido ético.

Por parte dos defensores dos animais, o abate humanitário e o bem-estar animal são engendrados como elementos normativos que visam refundar o vínculo entre humanos e animais para além da lógica industrial e do mercado e da relação entre operadores e matéria-prima. Mas observamos que as questões afetivas e éticas têm menor centralidade do que a preocupação econômica para que esse critério seja adotado entre os funcionários do frigorífico. Aceitar os aspectos que garantam a boa vida dos animais significa garantir a qualidade de sua transformação em mercadoria. Realizar o manejo de uma maneira que leve em conta as sensações dos animais e estabelecer um ambiente “calmo”, “confortável” e “livre de estresse” é importante para a eficácia do gerenciamento técnico. Portanto, a comprovação científica sobre a capacidade de ter emoções faz dessa realidade um imperativo técnico e não um imperativo moral. Através de uma pressão externa e ética, a perspectiva do abate humanitário e do bem-estar é apropriada e ressignificada, tornando-se uma diretriz gerencial interna, implicada com a lógica produtiva.

A introdução dessas normas é tratada como um maneira de cuidar bem do produto, ou seja, tratar os animais adequadamente é importante, pois se trata de uma mercadoria valiosa. Desse modo, se as emoções, no que diz respeito aos humanos, são tratadas no campo do imponderável, do que seria o contrário da razão, e o que não se pode controlar; no frigorífico, na medida em que são atribuídas aos animais de produção, são cientificamente definidas, tecnicamente controladas e geridas em um sistema econômico de produção em massa.

Observamos então que o discurso do abate humanitário se constitui como um mecanismo que incorpora suas contestações e fazem delas o próprio meio para se livrar do mal moral em torno da crescente sensibilização com os animais, imputado também sobre essa estrutura produtiva. Atribuir cientificamente emoção aos animais poderia ser compreendido como uma ação que tornaria ainda mais inconcebível o que se tenta autorizar. Mas é justamente pela radicalização da sensibilidade que esse mercado busca colocar fim ao problema moral de matar animais: pois o abate humanitário e o bem-estar garantem uma morte digna. Portanto, a incorporação das normas do abate humanitário e bem-estar animal torna conciliável o que poderia parecer-nos inconciliável, à medida em que se constituem como práticas que tornam ético o processo de morrer nos frigoríficos.

Referências bibliográficas

1. ANZALONE, Guilhem. La viande comme merchandise (enquête) », *Terrains & travaux* 2/2005 (n° 9), p. 125-142.
2. BARBOSA, Livia e GOMES, Laura Graziela. Dossiê: Por uma antropologia do consumo. Apresentação. *Revista ANTROPOLÍTICA* Niterói, n. 17, p.11-20, 2. sem. 2004
3. BOLTANSKI, Luc; Thévenot, Laurent. *On Justification. Economies of Worth*. Princeton: Princeton University Press, 2006.
4. BONNAUD, Laure e COPPALE. Qui contrôle ce que nous mangeons ? La sécurité sanitaire des aliments. Paris : Ellipses, La France de demain, 2011.
5. DIAS, Juliana Vergueiro Gomes. O rigor da morte: a construção simbólica do animal de açougue na produção industrial brasileira. Dissertação de Mestrado: PPGAS, IFCH, UNICAMP: 2009.
6. ESQUERRE, Arnaud e TRUC, Gerôme. Les morts, leurs lieux liens. *Raisons politiques* 1/2011 (n° 41), p. 5-11.
7. 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.
8. 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.

9. HOTZEL, Maria José e FILHO, Carlos Pinheiro Machado. Bem-estar animal na agricultura do século XXI. *Revista de Etologia* 2004, Vol.6, Nº1, 03-15.
10. LEVAI, Laerte. Crueldade consentida – Crítica à razão antropocêntrica. *Revista Brasileira de Direito Animal: Evolução*, Salvador, BA, n. 1, p. 171-190, 2006.
11. LEVI-STRAUSS, Claude. A lição de sabedoria das vaca loucas. In: *Estudos Avançados* 23 (67), 2009.
12. MENEZES, Rachel Aisengart. Tecnologia e “morte natural”: o morrer na contemporaneidade. *PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 13(2):129-147, 2003.
13. PELLEGRINI, Patricia Pellegrini. De l'idée de race animale et de son évolution dans le milieu de l'élevage, *Ruralia* [En ligne], 05 | 1999.
14. PERROTA, Ana Paula. Humanidade estendida: a construção dos animais como sujeito de direitos. Tese (Doutorado em Ciências Humanas (Antropologia) - Programa de Pós Graduação em Sociologia e Antropologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2015.
15. PORCHER, Jocelyne. *Eleveurs et animaux : réinventer le lien*. Presses Universitaires de France, 2002.
16. _____. *Vivre avec les animaux: une utopie pour le XXI siècle*. Paris: Éditions la découverte, 2011.
17. PORTILHO, Fátima. Novos atores no mercado: movimentos sociais e consumidores politizados. *Política e Sociedade*. Volume 8 - Nº 15 – Outubro de 2009.
18. _____. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):99-106, 2011
19. RÉMY, Catherine. Une denrée trouble : la viande dans l'abattoir: Jeux interactionnels autour d'un “objet” instable (observation), *Terrains & travaux*, 2005/2 nº 9, p. 192-210.
20. _____. Une mise à mort industrielle “humaine”? L'abattoir ou l'impossible objectivation des animaux. In : *Politix*. Vol. 16, n64. Quatrième trimestre 2003. pp. 51-73
21. _____. *La fin des bêtes*. Paris: Economica, 2009
22. SINGER, Peter. *Libertação animal*. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2010.
23. VIALLES, Noëlie. *Le sang et la chair*. Ed. De la Maison des sciences de l'homme. Paris : 1987.