

# A COLONIALIDADE DO QUE SE COME: SOBRE PRODUÇÃO DE CARNE E CRISE AMBIENTAL

## THE COLONIALITY OF FOOD: ABOUT MEAT PRODUCTION AND ENVIRONMENTAL CRISIS

**Marcos Hiath**

Mestre em Geografia pela Universidade Federal Fluminense

marcoshiath@hotmail.com

**Resumo:** Desde a década de 1960 houve um aumento significativo do consumo de carne no mundo. Este aumento ocorreu porque nações emergentes, sem tradição de ingestão desse alimento, passaram a adotar essa dieta. Em países como China, Índia e Coréia do Sul, por exemplo, o consumo de carne triplicou. Subiu de 17 kg/ano para 50 kg/ano por pessoa. Um índice maior do que a média mundial que é de 46 kg/ano. Trata-se de um padrão típico de toda a Ásia atual. Paralelamente, nos Estados Unidos e na União Européia os índices de produção de carne vêm caindo sem que haja a diminuição de seu consumo. É neste contexto que o Brasil está quebrando recordes na exportação desse produto. Os maiores consumidores mundiais reconheceram que é melhor importar a carne brasileira e deixar os custos ambientais no território produtor. Isso porque a dinâmica utilizada para sustentar essa cadeia produtiva é devastadora do ponto de vista *ambiental, social e ético*. São as antigas estratégias de colonização sobre novas roupagens. O objetivo deste ensaio é explicar o motivo pelo qual o consumo de carne se tornou uma prática generalizada na sociedade contemporânea e apresentar algumas consequências espaciais associadas ao suprimento dessa demanda. Para isso, foi feita uma análise dos significados atribuídos ao consumo de carne ao longo da história, paralelamente à discussão sobre a colonialidade da produção de carne no Brasil. Por isso, optou-se por um recorte histórico para apresentar a questão.

**Palavras-chave:** alimentação, colonialidade, ecologia.

**Abstract:** Since the 1960s there's been a significant increase on meat consumption in the world. This increase occurred because of the emerging nations, those were not traditional eating of that food, have adopted this diet. In countries like China, India and South Korea, for example, meat consumption has tripled. Rose from 17 kg / year to 50 kg / year per person. An

index greater than the global average of 46 kg / year. This is a typical pattern throughout Asia today. Meanwhile, in the United States and European Union meat production rates have been falling without reducing the consumption. It is in this context that Brazil is breaking records in the export of this product. The world's largest consumers acknowledged that it is better to import Brazilian meat and leave the environmental costs in the producing territory. This is because of the dynamics used to support this chain is devastating from the environmental, social and ethical standpoints. They are the oldest colonization strategies on new clothes. The purpose of this essay is to explain why meat consumption has become a widespread practice in contemporary society and present some spatial consequences associated with supplying of this demand. For this, an analysis of the meanings attributed to the meat consumption throughout history, alongside with a discussion on the Coloniality of meat production in Brazil. Therefore, we opted for a historical point to present this matter.

**Keywords:** power, colonialism, ecology

## **1. O sentido da alimentação.**

A alimentação é um assunto universal. Ela se reveste tanto de um sentido prático, como também de um sentido simbólico. Contudo, os significados e sentidos atribuídos não são compartilhados da mesma maneira entre as diferentes culturas. O sentido prático da alimentação relaciona-se a manutenção do corpo e é privilegiado em função das condições ecológicas presentes em uma determinada região (HARRIS, 1997). O sentido simbólico organiza a demanda e relaciona-se a um conjunto de crenças e valores já instituídos (SAHLINS, 1979). O sentido prático, em conjunto com o sentido simbólico, define o que é comestível ou não em uma sociedade, bem como a posição de determinado alimento em um sistema alimentar. Logo, não deixando de reconhecer as condicionantes ambientais na maneira de se alimentar de um povo, é correto afirmar que a ausência ou presença do consumo de carne, na dieta das sociedades humanas está – histórica e simbolicamente – associada à espiritualidade e/ou a necessidade de distinção social. No primeiro caso essa relação se vincula diretamente a idade da religião e da origem do povo<sup>1</sup>. No segundo ela é fruto de significados atribuídos por uma sociedade.

---

<sup>1</sup> Este assunto foi discutido no primeiro capítulo de minha dissertação de mestrado. A Tragédia da carne: uma narrativa pós-antropocêntrica. Universidade Federal Fluminense. Niterói, 2010.

## O tornar-se humano.

Colocaram comida em sua frente, colocaram cerveja em sua frente. Enkidu não sabia comer pão e não lhe haviam ensinado a beber cerveja. A jovem mulher disse a Enkidu: “coma os alimentos, Enkidu, pois é como se vive. Beba a cerveja, pois é costume da terra”. Enkidu comeu até ficar saciado e bebeu a cerveja – sete copas! – ficou expansivo e cantou com alegria. Estava exultante e seu rosto brilhava. Ele jogou água no seu corpo desordenadamente, e esfregou a si mesmo com óleo e tornou-se um ser humano.

A epopéia de Gigalmesh<sup>2</sup>

Na antiga Mesopotâmia, berço das primeiras civilizações, Enkidu se tornou humano não porque comeu carne. Não porque aprendeu a caçar. Ele se tornou humano porque comeu pão e bebeu cerveja. Alimentos específicos dos que já haviam desenvolvido a agricultura, moravam em cidades e vilas e que por isso não mais corriam nus pelos campos. O alimento que simbolizou a diferença entre o homem *nômade* e o homem *sedentário* não foi a carne. O alimento que demarcou essa linha foi o pão. Culminância histórica de uma nova habilidade técnica: o pão era o trabalho. Do cultivo ao preparo o pão era “*kultur*” – um modo peculiar de se fazer.

Não se trata da clássica oposição *cultura x natureza*. Onde o chamado “homem nômade” seria considerado “bárbaro” porque estaria mais próximo da natureza e o chamado “homem sedentário” seria tido como “civilizado”. Lidar com conceitos como *bárbaro*, *civilizado*, *natureza*, *cultura* é se envolver em uma confusão semântica porque a linguagem sofre o peso de séculos de reflexões. De forma a evitar tratar essa questão de maneira simplista, pode-se buscar uma aproximação às idéias de Nibert ELIAS (1994) e sua sociogênese dos conceitos de *cultura* e *civilização*. O esforço é válido para evitar possíveis interpretações evolucionistas. Enquanto o sociólogo reconhece que o conceito de *civilização* tende a *homogeneidade* – palavra pela qual a sociedade ocidental se reconhece e que por isso uniformiza diferenças nacionais. O conceito de *cultura* contempla a *heterogeneidade* – o que leva ao reconhecimento das diferentes formas de “*cultivar*”, de ser e produzir manifestações sociais. O pão inaugurou uma nova *cultura* (*kultur*) que, pelo olhar ocidental contemporâneo, é reconhecida como mais próxima da atual experiência que temos de *civilização*. Foi a partir do preparo do pão que ocorreu uma distinção entre o que era a alimentação dos homens e o

---

<sup>2</sup> A epopéia de Gigalmesh é considerado o primeiro grande trabalho literário do mundo. Gigalmesh era um rei sumério que governou por volta de 2 700 a.C. A história narra as aventuras do rei com seu amigo Enkidu, que começa como um homem selvagem correndo nu pelo terreno descampado e é introduzido aos modos da civilização por uma mulher.

que era alimentação dos animais. O pão, o vinho e o óleo foram símbolos de um modo de vida que não repousava apenas na coleta e caça, mas que era capaz de cultivar e criar suas próprias plantas e animais. O sedentarismo que a agricultura condicionou foi tida como um modo de reprodução e desfrute que o nômade não conheceu.

### **O sagrado ofício pagão.**

O pão primitivo era o alimento mais popular do povo grego e romano. Simbolizava o guerreiro. A carne não era considerada indispensável pelas civilizações mediterrâneas na mesma escala em que os produtos da terra. A alimentação baseada na carne era associada ao luxo, a festa, ao privilégio social ou a prática de sacrifícios.

Os gregos eram conhecidos como "comedores de cevada" e os romanos como "comedores de papas de farinha". Além dos cereais (trigo, cevada, espelta e milho), as leguminosas também eram importantes: principalmente as favas, depois o grão-de-bico, as lentilhas e as ervilhacas. Nas hortas gregas, o alho, o alho-poró, a cebola eram cultivados. Os romanos consumiam, sobretudo, a couve, assim como os nabos e plantas aromáticas (AMOURETTI, 1998, p.139).

O sacrifício pagão (sagrado ofício) mantinha o consumo de carne à margem do cotidiano e conferia a ela uma grande força simbólica. Era o mecanismo pelo qual se expiava uma falta. Havia um código que proibia determinadas espécies de animais de serem mortos para consumo, existia permissão somente para o sacrifício em épocas em que podiam se dar a esse luxo. Há muito de racionalidade econômica na valorização da vida de um animal em detrimento de outro. Os que dão leite, os que puxam arados e oferecem lã, por exemplo, são de maneira recorrente na história, elevados a categoria de *sagrados*.

A partir dos séculos III e IV o sistema alimentar greco-romano começou a se desintegrar e a maneira como o consumo de carne era visto foi a mais importante mudança. Alguns dos fatores que contribuíram para isso foram: *a cristianização do império romano* – que condenou os rituais de sacrifício e *as invasões germânicas* – cujo povo chamado de “bárbaro” não atribuía valor à agricultura.

Uma cultura (germânica) que não foi fundada no mito da agricultura e dos produtos da terra, mas na intensa exploração das florestas e terras não cultivadas. A importância que a carne adquire também é devido à diminuição das terras cultivadas em proveito das pastagens nos

grandes latifúndios que substituíram os pequenos roçados camponeses (MONTANARI, 1998, p.278).

A noção de alteridade era forte na tradição grega. Isso favorecia os critérios de diferenciação entre civilidade e barbárie. No plano da alimentação essa diferenciação era fundamentada na confrontação *pão x carne*. No modelo romano esse pensamento se tornou desatualizado. A lente e gradual associação romana com a cultura dos povos germânicos e celtas foi o principal fator de modificação do sistema alimentar do império em favor da carne.

Os verdadeiros romanos são descritos aí como homens orgulhosamente ligados aos produtos da terra: cereais, legumes e frutas. Os bárbaros são os devoradores de carne que não dão qualquer valor aos alimentos vegetais. Se afirmam que Dídio Juliano “*contentava-se em comer legumes verdes ou secos sem carne*” e que Sétimo Severo, “*apreciador dos legumes de sua terra, às vezes nem mesmo tocava na carne*”, em compensação, Máximo, o Trácio – o primeiro imperador soldado, o primeiro “*nascido de pais bárbaros, de um pai de origem goda e de uma mãe alana*” – é apresentado como um personagem dotado de um enorme apetite, capaz de comer até 40 ou 60 libras de carne por dia: afirma-se até que ele “*nunca experimentou salada*” (MONTANARI, 1998, p.281).

Nos primeiros séculos da era cristã, o choque entre dois modelos de civilização produziu um hibridismo cultural que reformulou os seus sistemas de valores. Dessa forma, com a influência germânica, o sistema alimentar "bárbaro" – que estava fortemente apoiado no consumo de carne – consolidou sua hegemonia ao mesmo tempo em que conquistou o poder e os territórios dos povos invadidos.

### **A distinção social.**

A Idade Média inaugurou a mesa de jantar e o uso de talheres como símbolo do consumo de carne. No mundo greco-romano alimentava-se deitado, reclinado sobre um lado do corpo. A mesa surge para que as duas mãos fiquem livres para utilização do garfo e da faca com que se cortará a carne. As residências eram pequenas, às vezes de dois cômodos, por isso as mesas (retângulos de madeira) eram colocadas sobre dois cavaletes para que as refeições fossem feitas. Essa é origem da expressão “*por a mesa*”. Não se trata de talheres, mas do próprio móvel.

O mundo medieval considerava os vegetais e os cereais como comida para animais. Somente a pobreza compelia as pessoas a substituírem a carne com vegetais. Os cereais e os vegetais serviam apenas para alimentar os animais e a carne tornou-se um produto de luxo e de

status social. Nesta altura, quem defendesse os direitos dos animais era considerado fanático e acabava muitas vezes por ser perseguido (MONTANARI, 1998, p. 284).

Entre os séculos V e VI o consumo de carne passou a ser associado à força e ao poder. Por influência das culturas germânica e cristã, a carne superou o pão como alimento-símbolo do guerreiro. A carne tinha maior identidade com o caçador do que com o camponês e a caça se tornou a imagem da guerra. Se o consumo de carne entre camponeses era importante e regular, entre os nobres e poderosos ela passou a ser um símbolo. Sua abstinência era utilizada para punir delitos e covardias entre suseranos e vassalos. Seja durante um período, ou durante toda a vida, a restrição ao consumo de carne era dada em conjunto com a ordem de deposição de armas. O que significava o mesmo que renunciar a própria condição social. Além da nobreza ratificada pela possibilidade econômica de se consumir carne, havia a nobreza existente no simbolismo em consumir carnes “nobres”. Nesse sentido, determinadas variedades, eram consumidas pelos aristocratas como símbolos de distinção, em relação ao tipo de carne que o camponês e habitante da cidade jamais poderiam comer.

Essas distinções alimentares, segundo as quais as classes superiores se alimentavam de pratos “refinados”, deixando os produtos mais grosseiros as classes inferiores, eram então evidentes. Ocupando-se dessa questão, os tratados do século XVI dirigidos à nobreza lembravam a seus leitores que a “superioridade” da camada mais refinada da sociedade guardava uma certa relação com seu modo de alimentar-se. Assim, em seu *Discurso das preferências da nobreza*, Florentin Thierrat afirmava: “*comemos mais perdizes e carnes delicadas do que eles (os que não pertencem a nobreza), e isso nos dá uma inteligência e uma sensibilidade mais vivas do que a daqueles que se alimentam de boi e porco*” (GRIECO, 1998, p. 472).

O consumo de carne tornou-se um símbolo de *status* de alta classe. A posição social de uma pessoa era avaliada – em grande parte – pela quantidade e pela qualidade da carne que ela pudesse comer. Em um antigo dicionário inglês, atribuído a Samuel Johnson, publicado séculos mais tarde, em 1775, encontraram-se os ecos dessa nova cultura na forma de escárnio e rivalidade nacional. Vejamos a sua definição de aveia: “*Aveia: um grão que na Inglaterra é dado aos cavalos, mas na Escócia alimenta as pessoas*”.

### **Imaginários corrompidos.**

O período iniciado pela aventura européia de lançar-se além-mar trouxe, para os povos envolvidos, modificações na alimentação e nos seus sistemas de valores. A gastronomia se beneficiou do intercâmbio de especiarias, temperos e leguminosas. De acordo com o antropólogo Sidney Mintz (2004), a comida sempre foi um capítulo fundamental na história do capitalismo. Em grande parte, o que ficou conhecido como *sistema colonial* estruturou-se no processo de fazer dinheiro alimentando as pessoas. Do açúcar à canela, durante esta época o capitalismo teve como alvo a satisfação de paladares através de mecanismos que pudessem suprir a necessidade de transportar mercadorias. Construíam-se relações *gastro-econômicas* entre metrópole e colônia.

Foi durante esse período que se produziu a dinâmica que transformou a alimentação em mercadoria e dessacralizou a relação que o homem tinha com a terra e com que ela gerava. Diversificou os cardápios, mas homogeneizou a relação com o que era consumido. A integração dos continentes na rede comercial estabelecida pelos europeus favoreceu o intercâmbio de espécies de alimentos e de modos de preparos, mas também difundiu o hábito de consumir carne pelo planeta nas mesmas proporções em que era consumida na Europa.

A relação entre a cultura européia chamada também de “ocidental” e as outras segue sendo uma relação de dominação colonial. Não se trata somente de uma subordinação das outras culturas a respeito da cultura européia em uma relação exterior. Trata-se de uma colonização das outras culturas, mesmo que, sem dúvida, em diferente intensidade e profundidade segundo os casos. Consiste, inicialmente, em uma colonização do imaginário dos dominados. Isto é, atua na interioridade desse imaginário. Em alguma medida, é parte de si (QUIJANO, 1992, p. 438-39).

Foi uma dinâmica datada no tempo e no espaço, denominada de *colonialismo* ela inaugurou a noção de *modernidade*. O *colonialismo* significou, além do intercâmbio de povos e cultura, a construção de relações econômicas e sociais assimétricas. A *modernidade*, por sua vez, pode ser vista como uma construção questionável utilizada pelos europeus para se diferenciarem dos outros (LATOURE, 1994). O *colonialismo* e a *modernidade* produziram a noção de *colonialidade*: a lógica de submissão (em diferentes níveis), opressão e racismo que ainda hoje vigora em grande parcela das ex-colônias européias. Os efeitos e as formas dessa *colonialidade* foram diferentes segundo os momentos e os casos. Além do extermínio de indígenas, das relações de escravidão e racismo o que ocorreu também, de maneira extremamente significativa, foi uma exploração territorial que gerou irreversíveis impactos ambientais.

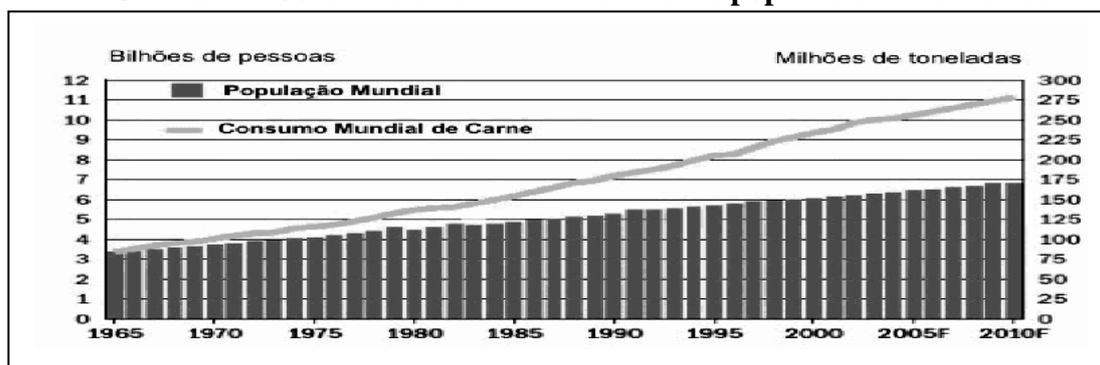
É a América Latina, a região das veias abertas. Desde o descobrimento até nossos dias, tudo se transformou em capital europeu ou, mais tarde, norte-americano, e como tal tem-se acumulado e se acumula até hoje nos distantes centros de poder. Tudo: a terra, seus frutos e suas profundezas ricas em minerais, os homens e sua capacidade de trabalho e de consumo, os recursos naturais e os recursos humanos. O modo de produção e a estrutura de classes de cada lugar têm sido sucessivamente determinados, de fora, por sua incorporação à engrenagem universal do capitalismo. (GALEANO, 1992, p.7).

De maneira cíclica o mundo desenvolvido entra em crise. Conseqüentemente, nos dias atuais, ocorre uma reformulação do modelo capitalista e uma realocação produtiva no mundo. Por isso, uma nova lógica de espoliação tropical está arquitetada. Onde houver terra, água e sol haverá o assédio colonizador. Se antes foi o pau-brasil, a cana-de-açúcar, o ouro e prata, o café e a borracha – nos dias de hoje será a carne e a soja.

## 2. O consumo de carne na contemporaneidade.

O consumo de carne aumentou ao longo dos últimos duzentos anos. Todavia, a expansão não se deu de maneira homogênea. De acordo com Teuteberg & Flandrin (1998) em alguns países como a Alemanha, por exemplo, foi vertiginoso. De 1850 até 1975 este país multiplicou por 3,5 sua taxa de consumo, chegando a 85 kg/ano por habitante. Em outros países, como a Itália, raramente se chegou a 50 kg/ano por habitante. É interessante notar que as históricas diferenças quanto à alimentação entre as civilizações germânicas e mediterrâneas encontram reflexos ainda nos dias de hoje.

**Gráfico 1 – Consumo de carne e crescimento populacional no mundo.**

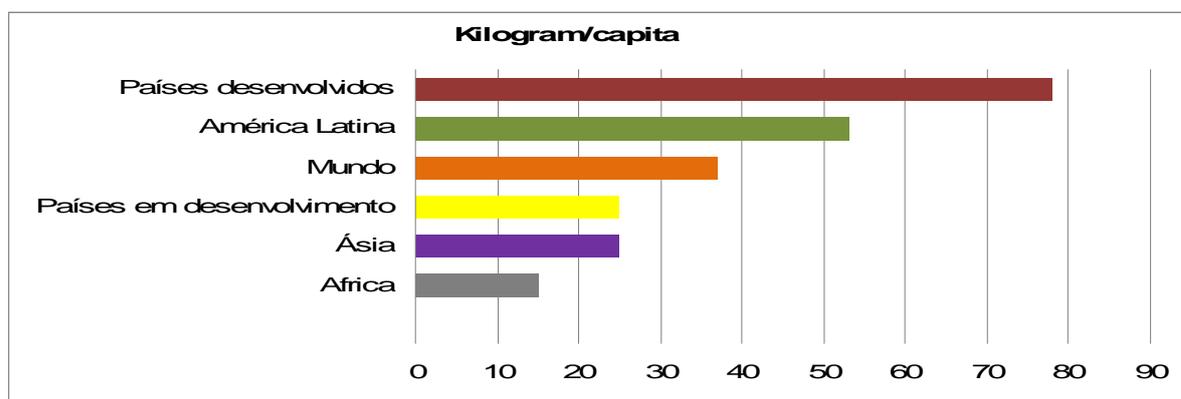


Fonte: (ABIEC, 2005).

Havia, no início do século XX, um conjunto de países reconhecidos como grandes consumidores de carne: os Estados Unidos, a maioria dos países europeus não mediterrâneos e alguns países da América do Sul – grandes produtores no setor pecuário. Todos possuíam uma ingestão média de 100g/dia a 200g/dia de carne. Em oposição a esse grupo havia os

países mediterrânicos, a Ásia, África e alguns países da América do Sul não produtores. Todos com uma ingestão média de 50g/dia ou menos. Já na segunda metade do século XX, notadamente após os anos de 1970/80, essa lógica se altera. Além dos tradicionais países consumidores de carne, países de economia emergente sem essa tradição de consumo, começaram a fazer uso desse tipo de alimentos em escala cotidiana. É o caso da China e outros países prósperos do Sul e Sudeste da Ásia – que juntos somam quase a metade da população do planeta.

**Gráfico 2 – Consumo de carne em 2004.**



Fonte: (ABIEC, 2005).

Se toda a população mundial pudesse usufruir o padrão de consumo de carne dos países desenvolvidos, seria necessário três ou quatro planetas Terra para suprir essa demanda. As tendências atuais apontam nessa direção. Os dados da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO)<sup>3</sup> apontam que existia no mundo até 2005: 6 bilhões de pessoas, 6 bilhões de bovinos e 16 bilhões de frangos. Sendo que nos últimos 50 anos o rebanho bovino foi multiplicado por 5 para atingir essa marca. Nesse mesmo espaço de tempo, no mundo todo, a quantidade de animais mantidos vivos para consumo humano aumentou mais de 500%, enquanto a população mundial cresceu 35%. Por conta da problemática envolvida na manutenção de um rebanho desse porte, os países desenvolvidos vêm, paulatinamente, diminuindo seu ritmo de produção e aumentando a taxa de importação de carne vinda do Brasil.

**Tabela 1 – Comércio Mundial de carne bovina.**

10 maiores Exportadores	10 maiores Importadores
-------------------------	-------------------------

<sup>3</sup> SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. Impactos sobre o meio ambiente do uso de animais para a alimentação. São Paulo. Abril 2010. Disponível na internet em: <http://www.svb.org.br/vegetarianismo>. htm. Acesso em: 15/04/2010.

	<b>País</b>	<b>% do total</b>	<b>País</b>	<b>% do total</b>
<b>1</b>	Brasil	19,6	E.U.A.	<b>33,7</b>
<b>2</b>	Austrália	18,8	Rússia	<b>14,5</b>
<b>3</b>	E.U.A.	17,3	U.E. (15)	<b>12,5</b>
<b>4</b>	Canadá	8,2	Japão	<b>11,6</b>
<b>5</b>	Nova Zelândia	8,1	México	<b>5,5</b>
<b>6</b>	Índia	7,5	Canadá	<b>5,1</b>
<b>7</b>	Argentina	6,1	Coréia do Sul	<b>4,4</b>
<b>8</b>	U.E. (15)	5,2	Filipinas	<b>2,7</b>
<b>9</b>	Uruguai	4,7	Egito	<b>2,2</b>
<b>10</b>	<b>Ucrânia</b>	<b>2,0</b>	<b>Taiwan</b>	<b>1,8</b>

Fonte: (ABIEC, 2004)

No Brasil existem hoje, 190 milhões de pessoas, 195 milhões de bovinos, 180 milhões de frangos e 32 milhões de suínos. Os impactos ambientais, sociais e éticos associados à manutenção do grande contingente de vida dessa cadeia produtiva não são considerados nos custos de produção. São externalizados. Parte-se da infundada premissa clássica do capitalismo de que há uma natureza inesgotável, fonte permanente de recursos e depositaria infinda de rejeitos. O fato dos impactos ambientais ficarem todos no território produtor configura o que pode ser entendido como uma verdadeira *colonialidade ambiental*.

### **3. A colonialidade ambiental.**

A criação de animais em escala industrial para consumo humano tem relação, direta ou indireta, com a maior parte da problemática ambiental contemporânea. Os aspectos instrumentais dos impactos dessa cadeia produtiva são um vasto campo de análise e, em parte, já foram abordados por nós em outro trabalho<sup>4</sup>. O debate sobre a escassez de água tem adquirido uma centralidade fundamental nas questões ligadas ao desafio ambiental. Por isso, vamos abordar aqui somente a relação com o consumo, poluição e a externalização do custo produtivo da carne enquanto recurso hídrico.

Anualmente, mais de 200 milhões de toneladas de dejetos (fezes e urina) dos animais criados para abate chegam aos oceanos do planeta. Esses efluentes são responsáveis por 50%

<sup>4</sup> Recomendo o texto de minha autoria “A insustentabilidade ecológica da produção mundial de carne”. Disponível em: <[http://www.abolicionismoanimal.org.br/artigos/ainsustentabilidadeecologicadaprodu\\_omundialdecarne.pdf](http://www.abolicionismoanimal.org.br/artigos/ainsustentabilidadeecologicadaprodu_omundialdecarne.pdf)>

da poluição da água na Europa. Na Dinamarca não é mais permitida a criação de porcos em escala industrial, no Norte da Alemanha também não. Para produção de 1 kg de carne bovina são necessários 7 kg de grãos para a ração animal e 15.000 litros de água. Para 1 kg de carne de porco são gastos 6 000 litros de água. Para 1 kg de carne de frango são gastos 3 500 litros de água. Para a produção de 1 kg de cereal são gastos somente 1.300 litros de água. Quando se exporta carne se exporta água. Essa é a base para a compreensão do conceito de “água virtual<sup>5</sup>”.

Em sua essência, água virtual diz respeito ao comércio indireto da água que está embutida em certos produtos, especialmente as *commodities* agrícolas, enquanto matéria-prima intrínseca desses produtos. Ou seja, toda água envolvida no processo produtivo de qualquer bem industrial ou agrícola passa a ser denominada água virtual. Sendo assim, a concepção de água virtual se apóia em um argumento relativamente simples, muito embora exista uma grande complexidade para sua aferição empírica. Os cálculos envolvidos nas estimativas do volume de comercialização da água virtual, no entanto, são complexos. Para estimar estes valores, deve-se considerar a água envolvida em toda a cadeia de produção, assim como, as características específicas de cada região produtora, além das características ambientais e tecnológicas (CARMO & OJIMA, 2007, p. 84).

Um estudo do WWF<sup>6</sup> aponta que aproximadamente metade da água consumida pela Alemanha é importada do Brasil – 5,7 bilhões de metros cúbicos – utilizados principalmente na produção do café, da soja e da carne que são exportados para lá.

**Tabela 2 – Exportação de água virtual (em bilhões de m3) pelo Brasil.**

Produto	Ano									Total
	<u>1997</u>	<u>1998</u>	<u>1999</u>	<u>2000</u>	<u>2001</u>	<u>2002</u>	<u>2003</u>	<u>2004</u>	<u>2005</u>	
<b>Soja</b>	18,7	20,8	20,0	25,8	35,2	35,8	44,6	43,2	50,3	<b>294,6</b>
<b>Carne</b>	7,6	8,9	10,3	11,5	17,1	14,7	19,2	28,6	34,0	<b>151,9</b>
<b>Açúcar</b>	0,8	1,0	1,6	0,9	1,5	1,6	1,7	2,0	2,4	<b>13,6</b>
<b>Total</b>	<b>27,1</b>	<b>30,8</b>	<b>32,0</b>	<b>38,2</b>	<b>53,7</b>	<b>52,2</b>	<b>65,5</b>	<b>73,8</b>	<b>86,8</b>	<b>460,1</b>

Fonte: (CARMO & OJIMA, 2007).

<sup>5</sup> Conceito elaborado por A. J. Allan, professor da School of Oriental & African Studies da University of London, na década de 90.

<sup>6</sup> Dados disponíveis em: < <http://www.dw-world.de/dw/article/0,,4539260,00.html> > Acesso em: 15/10/2010.

Se a água utilizada para a produção dos gêneros acima fosse internalizada no custo de produção, se os governos retirassem a política de subsídios, cobrassem impostos integrais e contabilizassem seu custo energético, a carne não seria uma mercadoria viável economicamente.

Pensando assim (...) mapearam o fluxo mundial de *água virtual* dividindo o globo em países exportadores e importadores, que se relacionam formando uma balança comercial. Alguns países e regiões assumem a função central nessa balança e se destacam por sua posição de exportadores. São eles: Brasil, América do Norte, América Central e também o Sudoeste Asiático. Como importadores, destacam-se os continentes europeu e africano, Oriente médio, e grande parte do continente asiático. Os fluxos entre importadores e exportadores ocorrem da seguinte forma: o Brasil tem como seu maior mercado a Europa e a Ásia (especialmente China); a América do Norte tem como maiores mercados a Europa, a Ásia, a África e também uma parcela na América Central. Ainda como exportadores, mas com fluxos um pouco menores, estão a América Latina, com seu mercado na região central e sul da Ásia, e o sudoeste asiático, também como exportador para regiões da própria Ásia (especialmente a área central e sul) (CARMO & OJIMA, 2007, p. 86).

Por isso, apesar do contexto de escassez de água, um cidadão médio de um país pobre consome algo em torno de 20 litros de água por dia<sup>7</sup> em todas as suas necessidades, enquanto um europeu consome 400 litros e um norte-americano mais de 500 litros de água todos os dias.

#### **4. Conclusão**

A produção de carne no mundo é um símbolo significativo de como ao ignorarmos o sofrimento e a crueldade para com os animais no ato de nos alimentarmos, ignoramos o sofrimento e a crueldade para com nós mesmos enquanto espécie. Produzimos no espaço centenas, talvez milhares, de campos de concentração para os seres que consideramos inferiores a nós. Sem alma e sem intelecto. O mesmo discurso de poder utilizado para legitimar a dominação do branco europeu sobre o negro africano ou sobre os povos pré-colombianos. É pelo viés de não reconhecimento do direito à vida nos animais que negamos a igualdade entre as pessoas e legitimamos toda a sorte de injustiças. O modo como produzimos alimentos é um indicador de como produzimos o mundo. Um mundo marcado pela fome e por uma aguda crise ambiental.

A capacidade técnica para suprir a crescente demanda de proteína animal por parte das nações desenvolvidas e emergentes do planeta é fruto de um processo industrial que se

---

<sup>7</sup> Dados disponíveis em: < [http://www.onu-brasil.org.br/view\\_news.php?id=3741](http://www.onu-brasil.org.br/view_news.php?id=3741) > Acesso em: 15/10/2010.

confundiu com a própria história do capitalismo. O ano de 1913 foi o marco de mudanças significativas e significadoras. Foi o ano em que Henry Ford introduziu a lógica dos matadouros de Chicago na Ford Motor Company. A imagem do desmonte da carcaça animal inspirando a montagem da carcaça automobilística é, no mínimo, uma metáfora instigante. O sistema de carretilhas aéreas dos matadouros de Chicago, bem como sua rígida divisão de trabalho no processo de abate dos animais, foi criada para alienar os trabalhadores do ato de matar, evitando a queda da produtividade surgida pelas suas constantes comiserações, enjôos e repulsas. Da visão do processo de dessacralização da vida e sua transformação em produto foi que surgiu a revolucionária linha de montagem de Henry Ford. Observando um matadouro.

Isso elevou ao mais alto grau os princípios da produção em massa e inaugurou o que chamamos hoje de “*sociedade de consumo*”. A conseqüência direta deste modelo foi um aumento volumoso na capacidade produtiva. No caso de Ford, no número de carros. Nas agroindústrias, no número de animais criados e abatidos. Em 2004, se matou em um mês o mesmo número de animais que em qualquer ano da década de 50.

Nas empresas produtoras de carne – os abatedouros – os animais são vistos como produtos na linha de montagem, algo em formação, esperando pelo acabamento e finalização como mercadoria. Por causa da difusão de *memes*, a natureza se tornou fetiche nas prateleiras dos supermercados. Para o biólogo Richard Dawkin (2007) *meme* é qualquer partícula de informação e significado transmitida através de uma sociedade da mesma forma como um gene passa através das gerações. São unidades de idéias, que podem ser usadas ou implantadas em um contexto social com fins específicos. As corporações transnacionais e os grandes grupos econômicos atuam através de difusão de *memes*. Os produtos que consumimos não são mais do que idéias e conceitos re-significados pelos departamentos de publicidade e marketing dessas empresas. Todas as nossas tradições são *memes* difundidas no corpo social, desde as religiões, passando pela moda e política, até o alimento que se escolhe. Na sociedade contemporânea, os hábitos de consumo não são tão naturais quanto se possa acreditar. São produtos de *memes* já difundidas e consolidadas no imaginário social, Muitas vezes de maneira planejada pelos departamentos de publicidade. Por esse motivo a maioria de nós não sabe ao certo porque come carne, nem porque deveria deixar de fazê-lo.

## **Bibliografia**

- AMOURETTI, Marie-Claire. Cidades e campos gregos. In FLADRIN, J.L. & MONTANARI, M. (org). **A história da alimentação**. 6ª ed. São Paulo. Estação Liberdade, 1998.p.137-153.
- CARMO, Roberto Luiz & OJIMA, Andréa. Água virtual, escassez e gestão: o Brasil como grande “exportador” de água. In: **Ambiente & Sociedade**. Campinas v. X, n. 1. p. 83-96 jan.-jun. 2007
- DAWKIN, Richard. **O gene egoísta**. São Paulo. Companhia das letras, 2007.
- ELIAS, Nobert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro. Jorge Zahar, 1994.
- GALEANO, Eduardo. **As veias abertas da América Latina**. Paz e Terra. Rio de Janeiro, 1990.
- GRIECO, Allen J. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. In FLADRIN, J.L. & MONTANARI, M. (org). **A história da alimentação**. 6ª ed. São Paulo. Estação Liberdade, 1998.p.466-477.
- HARRIS, Marvin. **Bueno para comer**. Madri. Alianza Editorial, 1997.
- LATOUR, Bruno. **Jamais fomos modernos**. 34editora. Rio de Janeiro. 1994.
- MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. RBC, Vol.16, nº 47, outubro de 2001.p.31-41
- QUIJANO, Aníbal. "Colonialidad y Modernidad-razionalidad". In: BONILLO, Heraclio (comp.). **Los conquistados**. Bogotá: Tercer Mundo Ediciones; CLACSO, 1992, pp. 437-449.
- SAHLINS, Marshall. **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro. Zahar Editora, 1979.
- SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA. **Impactos sobre o meio ambiente do uso de animais para a alimentação**. São Paulo. Abril 2010. Disponível na internet em: <http://www.svb.org.br/vegetarianismo>. htm. Acesso em: 15/04/2010.
- TEUTEBERG, Hans Jugen & FLANDRIN, Jean-Louis. 1998. Transformações do consumo alimentar. In FLADRIN, J.L. & MONTANARI, M. (org). **A história da alimentação**. 6ª ed. São Paulo. Estação Liberdade, 1998.p.708-729.