

Míriam Rebeca Rodeguero Stefanuto

**SÃO ELES QUE FAZEM ISSO COMIGO!
O frigorífico Santa Margarida e as relações
entre humanos e animais.**

**THEY ARE THE ONES THAT DO THIS TO ME!
The slaughterhouse Santa Margarida and the
relationships between humans and animals**

RESUMO

Este artigo apresenta uma investigação antropológica sobre o frigorífico Santa Margarida localizado no interior do estado de São Paulo, Brasil. A partir do trabalho de campo etnográfico, a pesquisa prioriza a análise das relações construídas entre os trabalhadores humanos e os animais que transitoriamente ali se encontram, especificamente bovinos e suínos. Considerando a dinâmica e o modo de funcionamento típico do processo industrial de abate e produção da carne, os resultados indicam que há consequências significativas no modo como os trabalhadores percebem o próprio trabalho, constroem uma percepção de si mesmos e vivenciam a relação com os animais.

PALAVRAS CHAVE: relações humano-animal; trabalho; frigorífico

ABSTRACT

This paper presents an anthropological research concerning the slaughterhouse Santa Margarida in the countryside of the state of São Paulo. From the ethnographic field work, the research prioritizes the analysis of the relationships built between the human workers and the animals that are transitorily there, specifically cattle and pigs. Considering the dynamic and the typical functioning of the industrial process of slaughter and meat production, the results indicate that there are meaningful consequences for the way workers perceive their own work, build a perception of themselves and experience the relationship with the animals.

KEYWORDS: relationships human-animal; work; slaughterhouse.

INTRODUÇÃO

“Eu não trabalharia aqui por dinheiro nenhum do mundo. Mas esse pessoal todo que trabalha aqui, esse pessoal do frigorífico, eles são tudo da Bahia e do Norte. Eles aguentam essas coisas.”

A declaração veio de um diálogo que tive com o veterinário no primeiro dia pesquisa de campo no frigorífico Santa Margarida¹, quando ele me acompanhou por todas as instalações a fim de me apresentar o lugar e sua dinâmica de funcionamento². A justificativa para não se preocupar com as condições de trabalho que ele muito prontamente compartilhou veio no momento em que passávamos pela bucharia, o setor que lida principalmente com os órgãos internos dos animais – intestinos, úteros, estômagos – e que, ainda segundo o veterinário, também é bastante conhecido pela alcunha de “purgatório”. O nome faz referência ao lugar, ou à condição, para onde vão as almas daqueles que, segundo a concepção católica, faleceram e não podem ir imediatamente para o paraíso, pois precisam passar por um período de purificação que ocorre à custa de muito suplício. Tanto para as almas que precisam ter seus pecados purgados quanto para os funcionários do Santa Margarida, purgatório é, portanto, um lugar de sofrimento. De fato, há muito que se aguentar na bucharia, como os relatos confirmarão mais adiante; mas, como o veterinário sugeriu em sua fala, há muito o que se aguentar no frigorífico. E aqueles que aguentam são tanto os animais de corte quanto os trabalhadores da linha de produção.

Segundo o veterinário, as pessoas capazes de suportar aquilo que um frigorífico implica são aquelas vindas de outros estados e de condições precárias em busca de trabalhos. Muitos funcionários do frigorífico investigado se encaixam nesses aspectos: são, como eles próprios contam, de regiões mais pobres do Norte e do Nordeste do país. Ao contrário da fala que abre este artigo, é preciso problematizar o fato de que muitas pessoas precisam se sujeitar a condições de trabalho precárias e exaustivas, e que a indústria de carnes explora essa necessidade. Seria impossível desviar a discussão dessas questões, intimamente relacionadas com o modo como os trabalhadores veem a si próprios, seu trabalho e os animais.

Em 2017, a reportagem “[Ossos do ofício: a rotina cruel dos trabalhadores de frigoríficos](#)”, publicada pela revista Metrôpoles, foi ganhadora, no mesmo ano, do Prêmio MPT de Jornalismo, e traz informações alarmantes sobre o setor³. Segundo os dados levantados, houve uma redução geral nos

¹ Santa Margarida é um nome fictício, bem como os nomes dos interlocutores deste trabalho, e faz referência à obra literária de Pedro Wayne, “Xarqueada”, que retrata o funcionamento de uma charqueada na cidade de Pelotas na década de 1930 chamada Santa Margarida.

² O Santa Margarida possui apenas um veterinário, André, responsável por acompanhar principalmente as etapas iniciais da linha de produção de modo a garantir o cumprimento das normas de abate e higiene. No entanto, apesar de os abates em Santa Margarida terem início às seis da manhã, André chega ao frigorífico somente às oito e passa grande parte do tempo na sua sala junto à administração.

³ Vale mencionar, também, as produções da ONG Repórter Brasil sobre o assunto: documentário “Carne, osso”, de 2011, e a reportagem digital que dá continuidade ao trabalho, “Moendo Gente”, de 2012.

casos de acidente de trabalho entre os anos de 2012 e 2014, exceto entre os frigoríficos, onde as ocorrências aumentaram de 18.226 para 19.821 no mesmo período. Os números são alcançados com uma média de 54 operários do setor sofrendo algum tipo de acidente por dia dentro dos frigoríficos (CAVALCANTE; ALMEIDA; VALLE, 2017).

Os ambientes de trabalho nos frigoríficos são insalubres, com grandes variações térmicas, o que debilita, aos poucos, os corpos dos trabalhadores. Além desse, outros fatores contribuem para o desgaste diário dos funcionários dos frigoríficos: jornadas prolongadas, a ausência de intervalos para repouso, posturas viciosas e movimentos repetitivos e constantes (CAVALCANTE; ALMEIDA; VALLE, 2017).

A rotina exaustiva e as condições precárias de trabalho refletem na Justiça: dados da Coordenadoria de Estatística do Tribunal Superior do Trabalho (TST) apontam que, em junho de 2016, a gigante BRF aparecia como a 17ª empresa com mais processos em tramitação na Corte. À época, eram 2.213 ações. A JBS, por sua vez, garantia a 33ª colocação no ranking, com 1.009 ações (NOVAES, 2017).

É importante destacar que estes são somente dados oficiais que quantificam o sofrimento e o destrato apenas nos casos em que os trabalhadores resolvem se manifestar, denunciar ou procurar a justiça, e os levantamentos feitos pelas reportagens costumam ser referentes às grandes indústrias de carne. Além disso, as estatísticas, muitas vezes, não alcançam as experiências dos trabalhadores, suas percepções acerca das doenças, das lesões e do sofrimento, questões que a investigação antropológica se propõe a esclarecer. O que se tornou evidente, no caso desta pesquisa, é que os animais de abate, direta ou indiretamente, parecem se relacionar de maneira bastante peculiar ao modo como os trabalhadores veem o próprio trabalho, a si mesmos e às condições de trabalho no frigorífico. Assim, esta pesquisa⁴ tem como ponto de partida um cenário em que práticas de exploração e desrespeito trabalhistas são comprovadamente recorrentes e comuns. No entanto, o que se buscou foi expor este contexto a partir do ponto de vista das pessoas que efetivamente trabalham no setor, o que inclui, como mostram os dados etnográficos, aqueles que resistem apesar de matéria prima desse setor: os animais.

Este artigo espera contribuir com a proposta do Dossiê de investigar relações entre humanos e animais em contextos de pecuária a partir daquele que marca o fim, para os animais de corte, de toda uma cadeia de produção de carne: o frigorífico. Para cumprir tal proposta, buscou-se construir um diálogo entre a etnografia do Santa Margarida e uma bibliografia específica que, diversas vezes, apontou para situações históricas em que as condições cotidianas – percebidas como semelhantes – de exploração e trabalho impostas a humanos e animais, e o reconhecimento, por parte dos primeiros,

⁴ Este trabalho foi desenvolvido nos anos 2013 e 2014 sob a orientação do Professor Dr. Felipe Ferreira Vander Velden – a quem agradeço pelas muitas leituras e sugestões – e contou com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo – FAPESP (processo nº 2013/00771-7).

de que os animais também são sujeitos (LANSBURY, 1985; FARAGE, 2011, 2013), produzindo empatia dos humanos pelos não humanos. Neste caso, no entanto, em que o pano de fundo das relações entre humanos e animais é um frigorífico, muito da perspectiva dos trabalhadores e da maneira como se constituem as relações entre ambos, são influenciadas pelas atividades realizadas na linha de produção. Um cenário que produz não uma empatia entre humanos e não humanos, mas uma responsabilização dos animais pelos trabalhadores pelas condições diárias de trabalho nos frigoríficos, como mostrarão os dados apresentados em sequência. Sobre tal contexto, cujos fatores favorecem certo tipo de relação entre humanos e animais, é que esta pesquisa se debruçou.

O FRIGORÍFICO

Mais de cem bovinos passam todos os dias pela linha de produção, ou linha de desmontagem⁵, entre às seis e onze da manhã. Depois de uma pausa de uma hora, inicia-se o abate dos cerca de 200 suínos diários. Inteiros e também em pedaços, os animais são manuseados e cortados pelos cem trabalhadores do Santa Margarida. Muitos deles, assim como os animais, têm uma passagem bastante breve pelo frigorífico. Se bovinos e suínos não têm a menor possibilidade de durar mais que a metade de um dia, alguns trabalhadores não retornam depois do primeiro dia de trabalho, outros duram somente algumas semanas. Há os que permanecem por anos, mas são bem poucos.

Como muitos dos funcionários do Santa Margarida comumente trabalham por breves períodos, algumas vezes, durante a pesquisa de campo, eu não pude reencontrar a pessoa com quem eu havia conversado no dia anterior. No entanto, o frigorífico se constitui em uma linha de produção com funções fixas, o que permitiu analisar a percepção dos trabalhadores sobre suas experiências no frigorífico a partir das atividades desempenhadas. As percepções e os discursos dos trabalhadores a respeito do trabalho e dos animais se mostraram associados, em certa medida, ao trabalho executado por cada um ao longo da linha de produção. Em alguns casos, apesar da alta rotatividade de funcionários, os discursos dos antigos e novos trabalhadores se mostraram bastante semelhantes, o que não apenas permitiu uma análise etnográfica apesar das mudanças, como destacou ainda mais a importância de se considerar as etapas da linha de produção de carne, uma vez que se

⁵ Juliana Dias, que investigou as mudanças no modo de produção de carne a partir de três estudos de caso – Berisso na Argentina, Barretos no Brasil e Chicago nos Estados Unidos –, afirma sobre o processo de modernização da indústria de Chicago: “Internamente, a produção requereu a criação da assim chamada “linha de desmontagem”, processo criado em Cincinnati, Ohio, e aproveitado e aprimorado em Chicago, para mecanização do abate. Inverso simétrico da linha de montagem, processo utilizado para a fabricação de máquinas, a linha de desmontagem de Chicago trouxe, por sua vez, inovações importantes nas técnicas de produção em massa nos Estados Unidos – em particular pelo uso de esteiras rolantes e nórias, os ganchos circulantes que pendem do teto e que inspiraram fortemente Henry Ford na criação da esteira móvel”. (DIAS, 2009, p. 24).

mostram elementos decisivos. Posto isso, uma descrição do funcionamento do Santa Margarida se faz necessária⁶.

No início da linha de produção, os animais são conduzidos das baias de espera por um estreito corredor de concreto até a insensibilização (ou atordoamento); os suínos sofrem um choque nas laterais da cabeça e os bovinos têm o crânio perfurado por uma pistola pneumática. Depois disso inicia-se a área suja ou sala de matança, onde os animais são pendurados pelos pés e sangrados. Os suínos, então, são imersos em água bem quente e depois têm os pelos retirados; dos bovinos retira-se todo couro e a cabeça, e ambos os processos são chamados de esfola. Em seguida, já na chamada área limpa⁷, os animais são eviscerados – alguns órgãos são descartados e outros analisados e separados para consumo – e serrados longitudinalmente. As carcaças⁸ são limpas, lavadas e seguem para as câmaras frias onde passam cerca de um dia para então, depois de congeladas, a carne ser separada dos ossos nos cortes específicos e seguir para o último processo ao qual é submetida, a embalagem.

O processo final pelo qual passam os ossos, restos e partes consideradas impróprias para consumo humano ocorre na graxaria, onde todas as partes referidas são cozidas e moídas para serem retirados o sebo – ou gordura – e a farinha de osso, que serve principalmente para a fabricação de ração para outros animais. As técnicas que visam o total aproveitamento dos animais na forma de subprodutos acarretam, conforme apontou Juliana Dias, uma “invisibilização eficiente dos corpos animais, dos quais nada resta para falar da realidade de sua existência e de sua morte” (DIAS, 2009, p. 29). Os corpos dos animais são explorados ao máximo na indústria da carne através dos subprodutos, o que permite, como apontou a autora, que o alimento final produzido em muito pouco se pareça com o animal que havia antes dele.

Enquanto o consumidor normalmente perde a conexão entre o animal vivo e o alimento carne, porque não conhece os processos industriais em função dos métodos de produção e do velamento dos frigoríficos e matadouros, o que dizer daqueles que são responsáveis por realizar esta ruptura e que trabalham no cerne desta indústria e, ainda assim, são consumidores de carne? Os trabalhadores são aqueles que realizam cotidianamente os processos e mecanismos que terminam por criar essa ruptura. Executar tais mecanismos faz com que não seja construído um distanciamento entre os animais e a carne da mesma forma com que ocorre no caso daqueles que desconhecem os processos dos frigoríficos, ou que não são confrontados com essa realidade todos os dias. Os trabalhadores do Santa Margarida possuem experiências decisivas para as relações que se constroem entre os hu-

⁶ Além do conhecimento técnico e do funcionamento do frigorífico obtido através da pesquisa de campo, outros trabalhos (VIALLES, 1994; DIAS, 2009; PACHIRAT, 2011) contribuíram para o entendimento dos mecanismos da linha de produção da carne e seus desdobramentos na percepção dos trabalhadores e da relação destes com os animais.

⁷ As expressões “área suja” ou “sala de matança” e “área limpa” são comumente utilizadas pelos funcionários.

⁸ Carcaça é o termo utilizado para se referir aos animais sangrados, esfolados e eviscerados.

manos e os animais e são essas questões que este artigo se propõe analisar.

A maior rotatividade de trabalhadores se concentra em dois setores da linha de produção, a condução e o atordoamento, o que se deve muito ao fato de tais trabalhadores terem de lidar com os animais ainda vivos e sob pressão para não suspenderem ou desacelerarem o processo de abate, como mostrarão os relatos da pesquisa de campo a seguir. Segundo os trabalhadores desses setores, a rotina diária e constante é a de animais relutantes em prosseguir na linha produtiva, ora porque estão muito cansados após seu transporte e deitam nos corredores sem conseguir andar, ora porque deliberadamente se recusam a caminhar. Essa resistência e não cooperação ocasionam diversas práticas adicionais de violência por parte dos trabalhadores.

Segundo o Ministério da Agricultura (LUDTKE et al., 2012, p. 42, maiúscula no original), é importante dar preferência para toques com as mãos nos animais para estimulá-los a andar, e “o uso do bastão elétrico NUNCA deve ser tolerado em partes sensíveis do bovino, como ânus, genitais, focinho, olhos, úbere”. No caso dos suínos, o Ministério da Agricultura atenta para a mesma questão, sendo também incisivo sobre o choque em áreas sensíveis dos corpos dos animais. Além disso, em uma nota sobre o transporte de suínos, a Embrapa (LUDTKE et al., 2010, p. 50) chama a atenção para o fato de que o animais nunca devem ser arrastados “pelas orelhas, rabo ou pernas”. No caso do Santa Margarida, no entanto, os bastões são frequentemente dirigidos ao ânus e olhos dos animais e, diante de porcos que não se levantam, os trabalhadores os suspendem pelas orelhas e por um gancho inserido no ânus para levá-los até a insensibilização. Além disso, chutes e pisadas nos animais são bastante corriqueiros. Por conta dessas ocorrências com os animais vivos, um dos trabalhadores confessou que iria pedir demissão do frigorífico por não suportar mais os berros dos suínos indo para o abate. Em vez disso, disse-me que planejava trabalhar em uma fazenda que abatia cavalos, que não fazem barulho.

Depois da área externa de condução, os animais são insensibilizados e em seguida sangrados. Os trabalhos de Vialles (1994) e de Pachirat (2011) abordam a relação entre esses dois pontos da linha de desmontagem de maneiras distintas. Ao tratar do momento de maior tensão dentro do frigorífico – insensibilização e sangria – Vialles (1994, p. 45) afirma que o fato de o primeiro da linha de produção insensibilizar o animal e este chegar *como se estivesse morto* para o segundo, faz com que a responsabilidade se dissolva e que não exista uma certeza e um marco exato para a morte do animal.

Pachirat (2011) explora a ideia de que a culpa não é dissipada, pois quem sangra o animal marca o começo da morte de fato, o que acarretaria uma concentração da responsabilidade. Como ele relata, após o animal ser derrubado pela insensibilização, seu corpo é suspenso com um gancho em um dos pés para ser sangrado em seguida, de modo que quem realiza a

sangria está no chão⁹ para ficar próximo da cabeça do animal, mas também de suas reações de dor e de seus olhares. Depois do procedimento são cortadas cabeça e patas do animal e o que continua pela linha de produção é um corpo sem rosto, no caso dos bovinos, pendurado de ponta cabeça e já sem nenhum movimento¹⁰. De acordo com o autor, os demais trabalhadores se valeriam dessa posição de contato com o rosto do animal daquele que sangra para se esquivar da responsabilidade e da participação na morte. Na sala de matança, todo o trabalho sujo de sangrar e matar o animal se concentraria neste único trabalhador. (PACHIRAT, 2011).

Segundo relatos dos trabalhadores dos setores de atordoamento e sangria, a morte dos bovinos é mais bem localizada e ocorre na insensibilização, porque a pistola pneumática “estoura os miolos deles” e “eles não levantam mais”, o que mostra que, no contato diário com os animais de corte, os trabalhadores parecem não ver a insensibilização como simples atordoamento. No caso dos suínos, depois do choque eles caem deitados em uma espécie de estrado de ferro para serem sangrados. Se a sangria demora para ser realizada, o efeito do choque passa e os animais “acordam”, o que implica em situar a morte no momento da sangria, essa sim irreversível. Não por acaso, quando conheci a sala de matança dos suínos, o veterinário me disse que, algumas vezes, ele e outro trabalhador brincam chamando o estrado dos suínos de “berço”. Macabra ironia, dar o nome de um artefato que normalmente simboliza o começo da vida para outro onde alguém necessariamente vai morrer. Mas existe certa coerência se pensarmos que, ao contrário dos bovinos, os suínos são sangrados deitados, da mesma forma que se dorme em um berço. Além disso, como mencionado anteriormente neste parágrafo, se entre o choque e a sangria houver um intervalo muito grande, os suínos podem acordar, e acordariam deitados no berço, tal como uma criança, mas à espera do sangrador.

Assim, os dados etnográficos apontam para a necessidade de se pensar insensibilização e sangria – embora procedimentos consecutivos – de maneira mais separada, e não como dois processos que, de tão nebulosos tornam-se um só, e de acordo com o animal, bovino ou suíno, pois a insensibilização e sangria ocorrem de maneiras distintas para cada animal.

Como foi apontado, o momento da sangria é realmente bastante problemático, principalmente para quem o executa, mas não anula o trabalho anterior de insensibilizar o animal, tanto que é alta a rotatividade de trabalhadores nesta tarefa. Se no frigorífico a dificuldade de atordoar os animais se expressa na curta permanência na função, no caso da sangria se mostra pela imutabilidade: quem sangra os animais é a mesma pessoa desde a inauguração do frigorífico, há cerca de 20 anos, o Bahia. Por ser uma figura sempre presente no frigorífico – me garantiram que “o Bahia nunca

⁹ Os demais trabalhadores que lidam com a carcaça dos animais o fazem de cima de plataformas, para acessar a parte traseira e o ventre dos animais mais facilmente. Além do sangrador, aqueles que lidam com as vísceras e com os pedaços a serem embalados também ficam no chão.

¹⁰No Santa Margarida os suínos não têm as cabeças cortadas, mas também seguem suspensos, já inertes e de ponta cabeça depois do sangramento.

falta” –, é raro precisar substituí-lo, e quando o questionei se haveria alguém para ficar no seu lugar, ele disse: “acho difícil, é um trabalho difícil”, porque, segundo ele, “começar isso tudo é mais complicado, né?”. O que nos remete à ideia, já bastante explorada (VIALLES, 1994; DIAS, 2009), de que, quanto mais avança na linha de produção, mais convertido em carne o animal vai se tornando e, suspostamente, é menos problemática a execução do trabalho. Inversamente, quanto mais animalizado ele estiver, mais difícil é a tarefa.

Sobre o avanço do corpo dos animais na linha de produção, Vialles (1994) considera o esquartejamento como uma “desanimalização”, uma vez que ele consiste em eliminar sucessivamente as pernas, a cabeça, as vísceras, bem como o couro, com a finalidade de obter uma figura mais próxima dos cortes de açougue, apresentando o animal sob a forma de carne. Nesse mesmo sentido, mas sobre o abate de suínos para a feitura de chouriço no Seridó, Dantas (2008) aponta que descaracterizar os animais implica em retirar progressivamente as características que remetem a um ser vivo para que possam ir se tornando cada vez mais carne e menos animal. Nas palavras da autora, aquilo que ela chama desanimalização “compreende uma sequência de tentativas, por parte do marchante e seus assistentes, de retirar do corpo do animal aquilo que remete à animalidade no imaginário humano” (DANTAS, 2008, p. 187).

Depois do sangramento, os suínos perdem os pelos e os bovinos o couro e a cabeça: é a esfola. Após essa descaracterização dos animais, tem início a área limpa. Até esse ponto, todas as posições são ocupadas por homens, tanto na parte externa de condução dos animais quanto na parte interna de insensibilização, sangria e esfola. Pachirat (2011) explora exatamente essa divisão do trabalho por gênero, relacionando-a aos processos que ocorrem no frigorífico e ao próprio espaço físico do lugar. O autor divide o processo do abate em uma “linha principal”, que seria aquela na qual a carcaça do animal circula, e uma “linha secundária”, onde são analisados e manipulados os órgãos e os subprodutos de menor valor. Como observou o autor, a presença masculina é majoritária, senão exclusiva, na linha principal, ao passo que a presença feminina ocorre mais na linha secundária; e o motivo não teria a ver com a necessidade de um esforço físico maior ou menor, mas com uma divisão entre centro e periferia. No caso do Santa Margarida, parece existir menos uma questão de centro e periferia e mais uma referente à presença animal de fato, ainda inteiro. Isso é percebido na distribuição dos funcionários ao longo da linha produtiva, onde a presença masculina é exclusiva nos setores em que o animal ainda está caracterizado enquanto tal e é preciso lidar com isso. As mulheres, por outro lado, ficam restritas às áreas menos “animalizadas”, a partir da área limpa. Como apontou Graf (2012) em sua pesquisa sobre a produção avícola, às mulheres são atribuídas atividades e funções que mais se assemelham àquelas executadas na esfera doméstica, como limpeza e o corte de pedaços menores de carne.

A divisão entre área limpa e área suja também foi explorada por Vialles (1994) e Pachirat (2011). A área suja foi descrita pela autora como “o

reino do quente, o úmido, o viver, de cheiros e secreções, da ameaça biológica que precisa constantemente ser contida e limpa” (VIALLES, 1994, p. 35, tradução minha), principalmente por meio da diluição do sangue pela água corrente. A área limpa, por sua vez, caracteriza-se como o lugar “onde tudo é inerte, sem derramamento de sangue”. Pachirat, (2011) também atribui à área suja características que destacam seu caráter orgânico e de contaminação, em contraste com a higiene da área limpa:

A câmara fria e a sala de embalagem trabalham com sólidos, o que faz deles um lugar mais limpo que a sala de matança, onde vazamento de fluidos – como sangue, urina, fezes, vômito, pedaços de cérebro ou bile – tem uma presença constante no chão; em contraste com o ar frio e fresco da fabricação, o ar da sala de matança é vaporoso e úmido; cada vez que a carcaça é aberta ela emite mais calor e umidade para dentro da sala. (PACHIRAT, 2011, p. 39, tradução minha).

Na área limpa, os animais têm seus órgãos retirados e as carcaças são lavadas a uma determinada temperatura, pesadas e congeladas até que estejam prontas para serem cortadas e embaladas. Se, por um lado, o trajeto que é seguido pelas carcaças avança em direção a procedimentos de higiene e esterilização crescentes, os órgãos que foram anteriormente retirados recebem bem poucos, ou nenhum, cuidados sanitários. Por conter as principais peças de carne e por ter seu peso aferido para atribuir um valor aos animais já abatidos, a carcaça é, como apontou Sordi (2013), a verdadeira matéria prima na produção de carne e tem papel decisivo na organização dos espaços e trabalhos nessa indústria.

Em sua pesquisa, Vialles fala a respeito daqueles – sempre homens – que lidam com as carcaças inteiras e de sua “arte” de cortá-las nos lugares certos com precisão (VIALLES, 1994, p. 57); tais trabalhadores teriam uma posição diferenciada por conta dessa habilidade e da importância de se realizar os cortes bovinos da maneira correta, para não danificar pedaços mais valorizados. Como foi relatado, com orgulho, por um dos trabalhadores cuja função é retirar o couro bovino: “Não é só dar uma faca pra pessoa sair cortando, tem que aprender pra fazer direito, e o nosso trabalho é um pouco mais complicado, não é qualquer um que faz”.

Seguindo o mesmo caminho, mas da perspectiva do consumo, Sahlins propõe uma análise do valor de cada corte ou parte animal a partir da divisão entre interno e externo, que diferencia a comestibilidade entre “carne” e “órgãos internos” ou “vísceras” (SAHLINS, 2003, p. 174). As partes externas do animal são as mais caras e valorizadas no mercado, e as internas, carnes “de segunda”. Essa divisão entre interno e externo é, pois, o que orienta a demanda e o valor de cada carne, e não uma questão de disponibilidade da carne no animal ou de seu valor nutritivo. Como aponta o autor, embora em cada animal exista muito mais filé do que língua, o valor social (e, daí, o comercial) dado ao filé é muito maior que o da língua. Essa divisão da carne pelo seu valor social e de consumo se estende até a organização do Santa Margarida, tanto espacialmente, com locais que são muito mais limpos

e estruturalmente melhores por receberem carnes mais valorizadas, quanto determinando o valor de cada trabalho ou posição e, em certa medida, do trabalhador que o executa¹¹, como será mostrado a seguir.

Ao contrário das etapas finais das carcaças, que seguem para ambientes cada vez mais higienizados, os órgãos dos animais têm como destino o purgatório. A bucharia está localizada num piso inferior embaixo da área limpa, possui o teto bastante baixo e é um lugar muito abafado, pois as únicas aberturas são uma porta larga e uma pequena janela e o grande ventilador em um dos cantos das paredes é insuficiente para dissipar o mau cheiro ou refrescar o ambiente. As grades e proteções dos ralos são praticamente inexistentes, os que os deixa constantemente entupidos, alagando o chão com fezes e sangue.

Na bucharia são esvaziados e limpos os intestinos para serem vendidos para a fabricação de linguiças. Os mocotós dos bovinos e os buchos - como são chamados os estômagos dos animais - são cozidos ali mesmo em tanques e máquinas que emitem bastante calor. Embora essas partes sejam embaladas na sala superior no mesmo local que as demais carnes, esse processo ocorre após terminado o abate, e as carnes não se misturam. É da bucharia, portanto, que patas e eles saem prontos, e não da área limpa. Neste mesmo setor ainda são separados para descarte os úteros e os fetos dos animais. Assim, se de um lado a carcaça, cujo valor comercial foi evidenciado por Sordi (2013), e suas carnes mais valorizadas progridem no nível da higiene, a bucharia se caracteriza por ser o pior lugar do frigorífico e lidar com o que há de pior nos animais.

É possível, pois, pensar as colocações de Sahlins (2003) sobre o valor comercial de determinadas carnes na perspectiva anterior ao consumo, no processo produtivo, onde a organização dos espaços e das tarefas que neles ocorrem também está associada a essa diferenciação entre interno e externo no corpo do animal. Nesse mesmo sentido, atribui-se valores distintos a certos trabalhos e às pessoas que os executam, como mostrou tão bem a frase do veterinário sobre aqueles que trabalham na bucharia.

DOS ANIMAIS ENQUANTO SUJEITOS E SUA PERMANÊNCIA

Até aqui, objetivou-se resumir brevemente o funcionamento do Santa Margarida a fim de que se possa, a partir deste ponto, colocar em diálogo seu modo de organização e as atividades desempenhadas na linha produtiva

¹¹ Essa é uma questão difícil de abordar. Era possível observar que os setores mais precários do frigorífico recebem as pessoas que mais precisam se sujeitar àquilo. Pessoas com histórias que revelam vidas ainda mais humildes que os demais, com uma escolaridade longe de ter sido acabada. Como existe uma dificuldade de mensurar esses aspectos, fica apenas como uma impressão da pesquisa de campo, de como a desvalorização de certos trabalhadores era notada principalmente pela maneira como eram mantidos os seus setores de trabalho, com muito descaso. Pode-se dizer que existem, mesmo no setor de frigoríficos que já é considerado um ícone dos sub empregos (ONGE REPÓRTER BRASIL, 2017; CAVALCANTE, ALMEIDA E VALLE, 2017), os sub empregos do sub emprego, as tarefas ainda menos reconhecidas e mais desgastantes dentro de um setor.

com as relações que se estabelecem entre animais e trabalhadores, bem como a perspectiva destes últimos sobre as experiências vividas no frigorífico. Esses aspectos destacam o quanto os animais estão presentes, ainda que em um processo que é todo feito para eliminá-los. E isso não somente porque o efeito (e o motor) óbvio da produção de carne é a morte, mas porque existe um esforço, de fato, para subtrair quaisquer referências ao animal que deu origem ao produto ou alimento carne (VIALLES, 1994; DIAS, 2009). Do ponto de vista das indústrias de carne, desde muito antes dos animais ingressarem nos corredores dos frigoríficos, já são considerados “máquinas de quatro estômagos” (SORDI, 2013), cuja especialidade é transformar pasto em carne. Os relatos etnográficos, no entanto, depõem contra essa eficiência da indústria de carne, mostrando que, para aqueles que convivem com o abate diariamente, ela possui muitas limitações.

O tipo de relação que os trabalhadores estabelecem com os animais, ou o modo como os trabalhadores pensam os animais, mas também a si próprios e à sua ocupação ou função, está associado às etapas da linha de produção e aos trabalhos executados. Num primeiro momento, pretende-se explorar tais relações no Santa Margarida para, em seguida, dialogar com outros contextos analisados em que humanos e animais se encontram de formas dramáticas.

No início da linha de produção, mais especificamente na parte de condução, um funcionário, ao ser questionado sobre ter pena de maltratar os animais com as já mencionadas práticas de golpes e choques excessivos, prontamente retrucou: “como [ter pena], se são eles que fazem isso comigo?!”. “Isso” referindo-se a tudo o que acontecia a sua volta naquele momento e que era uma constante naquela atividade: o trabalho exaustivo, os animais berrando no corredor, a linha de produção parada e os demais trabalhadores cobrando a chegada dos animais. E continuou com a explicação: “eu tenho que vir aqui por causa deles... e eles não obedecem!”. Surpreende o pensamento nesses termos, ao apresentar os animais como o verdadeiro problema de se trabalhar no frigorífico. As falas, apesar de serem da autoria de um funcionário apenas, sintetizam boa parte das recorrentes declarações feitas pelos trabalhadores nos diálogos travados durante a pesquisa de campo.

Olhando para interações de afeto entre humanos e animais no âmbito da criação, Porcher (2004) argumenta que, embora os animais sejam a condição primeira para que se produza carne, eles se configuram como um verdadeiro entrave para essa indústria, simplesmente porque são seres vivos que podem não cooperar ou criar vínculos com os trabalhadores¹² – o que não é, contudo, o caso dos trabalhadores aos quais esta pesquisa se refere. Nesse mesmo sentido e diante das dificuldades para se lidar com essa matéria prima viva e relutante, Sordi afirma que “talvez fosse melhor para o sis-

¹²Sobre os animais serem tão responsivos quantos os humanos, e não apenas reagirem, é importante mencionar o trabalho de Haraway, “A partilha do sofrimento”. A possibilidade de responder é, contudo, bastante restrita em um frigorífico, que opera com poucos “graus de liberdade” tanto para animais quanto para humanos e assim se torna palco muito mais de objetificação e opressão (HARAWAY, 2011).

tema produtivo se as carcaças se produzissem sozinhas, evitando o contato com este intermediário problemático”, os animais (SORDI, 2013, p. 116).

Os demais trabalhadores do início da linha apresentam uma perspectiva um tanto peculiar sobre a carne que é servida no refeitório da empresa, e que é produzida ali mesmo, por eles. Ao ver meu prato de almoço sem carne um dos trabalhadores comentou: “por que não vai comer? Eles [animais] ficam tão melhor assim”. A alimentação, o almoço no frigorífico, é o momento de ter contato com a carne em sua forma ideal, cozida e desanimalizada. Outro trabalhador, na fila para se servir, brincou com um colega dizendo que “agora eles não vão mais dar trabalho”. O consumo de carne parece também constituir uma espécie de vingança daqueles trabalhadores: comendo os ex-animais, os operários se vingam pelos percalços e aborrecimentos que eles haviam causado na linha produtiva.

Embora de maneira não tão marcante, outras declarações que responsabilizam os animais emergem. Os abates do frigorífico são todos previamente agendados pela administração, mas nem por isso há uma boa distribuição dos animais ao longo da semana. E, embora a jornada de trabalho nunca seja pouca ou fácil, às vezes há muitos animais para serem abatidos em um único dia, o que prolonga em muito o expediente. Conforme me foi explicado, a variação do preço da carne no mercado faz com que os fornecedores de animais aguardem o melhor momento para vendê-los. No entanto, as queixas dos trabalhadores não se dirigem ao setor administrativo que permite esse desequilíbrio, tampouco aos criadores, mas aos próprios animais.

No caso da chegada de uma carreta¹³, por exemplo, os trabalhadores indignam-se: “nossa, hoje eles vieram de carreta! Tinha que vir de monte!”. A intenção, aqui, de forma alguma, é a de mostrar algum desconhecimento por parte dos trabalhadores sobre como funciona o frigorífico. Esta e outras frases semelhantes revelam que a questão, para os trabalhadores, não é que os animais são levados até lá, contra a vontade, em determinados horários, mas que eles simplesmente chegam e, como me disseram certa vez: “Eles vão chegando e a gente precisa fazer alguma coisa com eles”. Desaparece a responsabilidade de quem agenda abates demais para o mesmo dia e a responsabilidade, maior ainda, do patrão que quer produzir mais e prolongar o expediente. O que permanece é a efetiva relação entre trabalhadores e animais. São sempre os animais que estão ali, um atrás do outro quase infinitamente, e é com eles que os trabalhadores devem lidar todos os dias, vivos ou mortos, e é com eles que as relações são estabelecidas, e não com a administração.

A informação sobre o número de animais a serem abatidos costuma ser, a princípio, um pouco incerta para os trabalhadores, principalmente por conta de alguns imprevistos com o transporte. Mesmo assim, ela é transmi-

¹³ Carretas são veículos que não possuem o compartimento de carga fixado na cabine do motorista. A parte onde estão a cabine e o motor é chamada cavalo mecânico e ali podem ser acoplados diferentes semirreboques. A capacidade de cada carreta varia de acordo com a quantidade e configuração dos eixos do semirreboque, o que significa que ela é capaz de transportar mais animais que muitos caminhões.

tida por aqueles que limpam as baias de espera e os que os conduzem pelo corredor até os demais trabalhadores, que não têm acesso visual aos animais vivos. E a pergunta destes últimos, e dos demais ao longo da linha de produção, sobre isso é sempre a mesma: “Quantos faltam?”. Os animais são números, números inconvenientes, que entram para a o abate, numa contagem regressiva para o fim do expediente, o que aumenta sua culpabilização, já que quanto mais animais chegam, por mais tempo as pessoas trabalham.

O modo industrial em larga escala contribui para que, se tratando de animais em grande número, eles sejam destituídos de suas individualidades e passem a ser percebidos enquanto uma “massa” de animais com funções como engordar, manter determinado comportamento e tornar-se carne (BULLER, 2013). Os números dos muitos animais do Santa Margarida que chegam sem pausas e são abatidos e processados ininterruptamente permitem que seja mais fácil lidar com a morte e os usos que fazemos desses animais, pois estes se tornam indistinguíveis. Além de significar uma produção em maior escala, a quantidade de animais abatidos nos frigoríficos implica, portanto, em uma facilidade operacional, pois ajuda a “parar de pensar” sobre cada um deles. (BULLER, 2013, p. 158, tradução minha). Nesse sentido, ao mesmo tempo em que a organização industrial do abate reúne humanos e animais em um frigorífico, seu modo de funcionamento provoca um distanciamento entre ambos.

Outros fatores ainda contribuem para desviar a responsabilidade de outros que não sejam os animais. O mais importante parece ser a escolaridade dos trabalhadores, que, sendo pouca, é utilizada por eles próprios para justificar sua permanência em um emprego tão ruim. Quando eu me aproximava de alguns para conversar durante a pesquisa de campo, muitos começavam a conversa com frases como “por isso é bom estudar, pra estar aí e não aqui”, fazendo referência à minha posição de pesquisadora que apenas observa e à deles executando um trabalho pesado. Outra frase muito comum, proferida, sobretudo, pelos mais jovens, era “minha mãe disse pra eu estudar, mas eu quis parar pra trabalhar”. Assim, a responsabilidade recai sobre eles próprios e sua falta de escolaridade, não sendo associada ao dono ou à administração, para depois recair sobre os animais. Questões menores, ainda que importantes, também fazem com que a administração seja diversas vezes dissociada das condições de trabalho, como o fato de os trabalhadores não serem sindicalizados e muitos serem amigos ou velhos conhecidos do dono do Santa Margarida.

O que opera é a ideia de que pessoas com pouca escolaridade precisam se sujeitar a trabalhos em locais como os frigoríficos – o que não deixa de ter sua razão –, que são inevitavelmente ruins. E são inevitavelmente ruins e existem tão somente por conta dos animais, que chegam todos os dias para o abate e todos os dias não cooperam, todos os dias gritam e deixam vestígios mal cheirosos nas pessoas. Na perspectiva dos trabalhadores, eles estão diariamente sujeitos aos animais.

Da mesma forma que no início da linha produtiva, no seu final, na bucharia, também se anunciam perspectivas específicas diante dos animais, do trabalho e, principalmente, da alimentação. Se, de um lado, os relatos são de revolta diante da não colaboração dos animais vivos, de outro, a alimentação se configura como um problema e não como um momento de vingança.

Em uma das minhas idas à bucharia, durante a pesquisa de campo, fui questionada por uma funcionária se eu comia linguiça. Eu acenei que não, ao que ela respondeu com cara de aversão: “eu também não, porque eu sei como é que faz”. A atividade de esvaziar os intestinos foi descrita para mim, por umas das mulheres, como o trabalho de “furar bosta”, pois é preciso que se façam cortes nos intestinos com uma faca para retirar as fezes na água. Outra mudança quanto à alimentação foi relatada por uma mulher, também funcionária da bucharia, que afirmou ter emagrecido consideravelmente depois de ter sido contratada pelo frigorífico, porque “não conseguia mais comer, não dá coragem depois que a gente começa a trabalhar aqui”. Ao contrário do que ocorre com os trabalhadores do início da linha, para aqueles que trabalham na bucharia, a alimentação não é um trunfo final contra os animais, mas um momento de reconhecer saberes e vivências desagradáveis, como lembrar a origem das linguiças.

O consumo de determinadas carnes é também encarado com um algum receio pelos trabalhadores do final da linha de produção, já na área limpa, onde as carnes são embaladas a vácuo e encaixotadas. Em uma ocasião, uma das funcionárias tirou uma embalagem de carne da caixa e devolveu para a etapa anterior para ser embalada novamente, perguntei se havia algum problema com a carne:

Funcionária: Não, essa aqui ficou com ar dentro, então precisa embalar de novo. Mas às vezes vem carne com problema também... carne machucada ou com uns câncercinho, sabe? Umas pelotinha.

Pesquisadora: E aí joga fora...

Funcionária: Não. Aí volta pra picar bem picadinho e embalar junto com os outros pedaços naquele saco azul.

Os “outros pedaços” aos quais a trabalhadora do frigorífico se referiu são aqueles que sobram nos ossos dos animais depois de retirados os cortes principais; são aproveitados e colocados em uma embalagem azul para serem comercializados juntos. Infelizmente não posso precisar com que fim tais partes são comercializadas, se são consumidas diretamente ou utilizadas em algum subproduto. Contudo, a funcionária em questão disse evitar consumir carnes vendidas picadas, como carne moída, por exemplo, para não correr o risco de comer produtos “com doença”¹⁴.

¹⁴Um processo de investigação – a Operação “Carne Fraca”, da Polícia Federal – de grandes empresas do setor de carnes expôs um esquema de pagamento de propinas para fiscais agropecuários do Ministério da Agricultura para permitir que frigoríficos pudessem vender carnes vencidas ou adulteradas com produtos químicos (ALESSI, 2017). O envolvimento de duas “gigantes” do setor – a JBS, dona das marcas Friboi Seara e Big Frango, e a BRF, dona da Sadia e Perdigão – torna evidente que, assim como pequenos frigoríficos, como este aqui investigado, burlam as normas sanitárias a fim de aproveitar o máximo possível dos corpos dos animais, também o fazem as grandes empresas (NOVAES, 2017).

Os animais não estão presentes somente nas mudanças quanto aos hábitos alimentares. A questão do cheiro foi bastante recorrente nos relatos dos trabalhadores. Conforme me relatou uma das funcionárias da bucharia a respeito das fezes manuseadas diariamente:

Eu tenho esse trabalho porque preciso, mas eu quero sair daqui e trabalhar na lanchonete do meu cunhado. Porque é muito ruim, eu fico fazendo isso o dia todo e aí quando eu chego em casa minhas duas filhas pequenas falam: 'Mãe, você tá muito fedida, a gente só vai dar beijo em você depois que você tomar banho!' E esses porcos, dá muita raiva porque eles comem qualquer coisa, eles comem de tudo, são porco mesmo... e aí a bosta deles é muito fedida e eu tenho que por a mão, que mexer.

Além disso, os uniformes utilizados são de responsabilidade de cada trabalhador e, conforme me informaram, é preciso lavar as roupas do trabalho com cuidado e separadamente, e também guardá-las longe das outras roupas, para evitar que o cheiro contamine todas as demais. Contudo, a culpa não recai sobre o fato do frigorífico não se responsabilizar pelos uniformes de todos os funcionários – somente os do veterinário, dono, encarregados de cada setor e visitantes como eu –, ou sobre a ausência de melhores equipamentos e máquinas para realizar um trabalho tão desagradável, algo que deveria ser adquirido pelo dono do estabelecimento. Recai, mais uma vez, sobre os animais, no caso os suínos, que não se alimentam adequadamente.

Considerar as questões relativas à permanência dos cheiros vindos dos animais nos corpos e nas roupas dos trabalhadores, e a presença dos animais no momento de comê-los, implica em retomar a intenção das indústrias de carne em fazer com que os animais desapareçam sem deixar vestígios (VIALLES, 1994; DIAS, 2009). Embora a exploração dos corpos dos animais através de seus subprodutos acabe por dar cabo da existência física dos animais, o cheiro parece escapar desse esforço. E mesmo no produto final que, tendo passado por todos os processos do frigorífico está idealmente livre de qualquer referência ao animal vivo, ainda se fazem presentes os animais durante o almoço para que se vinguem deles alguns dos trabalhadores. Seja no almoço para sofrer a vingança de quem o come, ou no cheiro das roupas levadas para casa e no corpo dos trabalhadores, os animais persistem e se fazem lembrar, presentes de alguma forma.

Tais relatos apontam para uma atuação direta ou indireta dos animais de corte sobre os funcionários do frigorífico, e as experiências vividas causam modificações que não apenas ultrapassam o momento do expediente e os espaços de trabalho, como são parte crucial da maneira como os trabalhadores encaram os animais. No processo em que os animais são transformados em carne pelos trabalhadores, estes também estão sujeitos às ações dos animais ao longo da linha de produção.

O FRIGORÍFICO E OUTROS RECORTES

A relação entre os animais de corte e os trabalhadores aparece em obras da literatura, como em uma já utilizada neste artigo, Xarqueada. Em seu romance, Pedro Wayne (1982) estabelece um nexo entre as condições dos trabalhadores da charqueada Santa Margarida, que lutam contra a precariedade, a fome e a exaustão, e os animais, desesperados enquanto aguardam sua hora e morrem violentamente. Vale mencionar também a obra de Bertolt Brecht (2001), Santa Joana dos Matadouros, cuja analogia entre humanos e animais aproxima a morte, a fragmentação e o processamento dos corpos dos animais a um processo similar de esfacelamento do humano, no sentido mais abstrato, em condições de miséria.

A partir de uma abordagem acadêmica, alguns trabalhos trazem a proposta de pensar diferentes situações de encontro entre humanos e animais. John Knight (2012), ainda que esteja se referindo à caça, sustenta que esta, por seu caráter violento e, sobretudo, breve, fugaz, não pode propiciar o estabelecimento, entre o caçador e o animal, de alguma relação mais subjetiva. Segundo Knight (2012), mesmo em condições em que a caça precisa durar um longo período, não existe contato de fato entre os envolvidos durante o processo de busca pelo animal. Quando o encontro ocorre, dura somente o instante que leva para o animal morrer e, uma vez que a caçada tenha sido bem sucedida, encerra qualquer chance de relação pessoalizada entre o caçador e o animal.

Apesar de ser possível argumentar que também é momentâneo o encontro dos trabalhadores do frigorífico com os animais, ou com suas partes – pois muito rapidamente é necessário insensibilizar, sangrar ou cortar o próximo animal –, é preciso levar em conta os relatos dos trabalhadores sobre a permanência dos animais durante as refeições ou nos cheiros que ficam nas roupas e alcançam até a casa dos trabalhadores. Os animais do frigorífico persistem e se fazem presentes de diversas formas na linha de produção ou mesmo fora dela.

Em outras situações, os encontros entre humanos e animais e os desdobramentos de tais momentos ocorrem vão no sentido de uma aproximação entre ambos, uma vez que os humanos envolvidos reconhecem semelhanças nos condições e no modo como são tratados eles próprios e os animais.

Nádia Farage (2011, p.18), em seu artigo sobre a resistência biopolítica que ficou conhecida como “a revolta da vacina”, destaca que cumprem “ambos, o homem e o animal, destino homólogo no universo da produção capitalista”. Segundo a autora, a elaboração do naturismo no começo do século XX – a ideia de que o capitalismo degenerou a humanidade e que a solução seria um retorno à natureza – foi o que desencadeou uma interessante forma de solidariedade dos humanos para com os animais. Neste caso, houve uma correlação entre a obrigatoriedade das vacinas, que foi visto como o máximo da intervenção na vida privada das pessoas, e as práticas

vivisseccionistas e científicas que violavam os corpos dos animais. A mesma autora também analisa a identificação entre mulheres e cães abandonados a serem recolhidos pelo Estado, a partir da obra do escritor Lima Barreto. Sua questão é a de que são ambos, cachorros e mulheres, vulneráveis diante de um biopoder operando através do controle reprodutivo, razão pela qual as mulheres sentiram empatia pela condição dos animais e os abrigaram para protegê-los das carrocinhas¹⁵ (FARAGE, 2013).

O episódio inglês com o “cão marrom”, analisado por Coral Lansbury (1985), envolve diferentes reações provocadas por uma estátua em homenagem a um cão que havia sido cobaia de um laboratório de fisiologia. Ao mesmo tempo em que homenageia o cão, a imagem questiona os procedimentos de testes em animais e acaba sendo alvo da comunidade científica que encara a réplica do animal como um insulto aos avanços da ciência e à pesquisa. No entanto, a estátua passa a ser defendida por trabalhadores e sufragistas do início do século XX que compartilham o sentimento de opressão sofrido pelo cão; como sustenta a autora, “a dor do animal é a dor do homem” (LANSBURY, 1985, p. 73, tradução minha). No mesmo caminho, Jocelyne Porcher aponta para uma “violência intrínseca ao sistema à qual estão submetidos homens e animais” e que, nos casos analisados, dá origem a modalidades de empatia entre humanos e não humanos (PORCHER, 2004, p. 38).

Sobre os trabalhadores ingleses, Lansbury (1985) argumenta que a imagem dos animais enquanto vítimas e a imagem de uma classe trabalhadora, também vítima, de uma sociedade que a explora, são “intercambiáveis” (1985, p. 82), porque são similares. Essa proximidade entre as condições, percebida pelos trabalhadores, foi o que ocasionou a revolta contra os processos de vivissecação:

Os vivisseccionistas pareciam magos de um ritual da idade das trevas condenando os animais a torturas terríveis. **Quando essas torturas se pareciam com aquelas que as pessoas da classe trabalhadora tinham evitado, a sensação de repulsa era enorme.** (LANSBURY, 1985, p. 81, tradução e grifo meus).

No caso do Santa Margarida, embora se tenha encontrado de fato uma indústria que se ocupa em explorar tanto os corpos dos animais quanto os dos trabalhadores, não é a empatia o resultado dessa dupla violência. Em vez disso, as relações construídas ali parecem ser pautadas pela negatividade e pela responsabilização dos animais, por parte dos trabalhadores, pelas condições de trabalho na empresa. A maneira em que a exploração se dá, no contexto de um frigorífico, caracteriza esse encontro entre humanos e animais de maneiras particulares: ao contrário de um cenário onde os animais permanecem por um grande tempo, às vezes a vida toda, ou um tempo razoável, como o caso de criações ou confinamento, os animais do frigorífico passam muito rapidamente, e seus encontros com os trabalhadores acontecem sempre nos moldes da linha de produção.

¹⁵ Carrocinha é o nome dado aos veículos das prefeituras utilizados para recolher das ruas animais supostamente sem donos, sobretudo cães e gatos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este artigo buscou investigar as relações que são construídas entre trabalhadores e animais de corte em um contexto que parecia ter pouco a oferecer além de procedimentos cada vez mais mecanizados e fragmentados, característicos dessa indústria (DIAS, 2009). No entanto, na medida em que os dados de campo foram sendo colhidos e analisados, os procedimentos industriais apareceram como ineficazes na perspectiva daqueles que trabalham no frigorífico; os cheiros permanecem, as práticas alimentares são afetadas e, principalmente, os animais provocam nos trabalhadores um modo singular de ver seu trabalho e as relações entre uns e outros.

Considerando essa via de mão dupla, em que não apenas os animais sofrem com a ação humana para que sejam transformados em carne, mas também os trabalhadores estão sujeitos ao comportamento e conduta dos animais, este artigo se ocupou, principalmente, de investigar os efeitos do contato entre humanos e não humanos que parecem se configurar de modo distinto do que sugere parte da literatura. Esta, conforme demonstram alguns trabalhos, (FARAGE, 2011, 2013; LANSBURY, 1985; PORCHER, 2004), aborda contextos em que a relação estabelecida entre humanos e animais é de empatia, na medida em que os primeiros identificam como semelhantes as condições nas quais se encontram humanos e animais; seriam ambos vítimas de uma só e mesma violência (biopolítica ou capitalista).

A etnografia do frigorífico, por sua vez, apresentou outra possibilidade desenvolvida no contato entre humanos e animais, visto que, para os trabalhadores do Santa Margarida, responsabilizar pelas experiências desagradáveis e pelas condições de trabalho aqueles que são abatidos todos os dias parece fazer todo o sentido. E o efeito dessa responsabilização é considerar os animais menos como vítimas de um mesmo processo industrial e mais como entraves na perseguição de um trabalho de melhores condições. A suposta semelhança entre um trabalho exaustivo para os trabalhadores e diversas práticas de violência e a imposição da morte aos animais não é encontrada nos discursos e na perspectiva dos trabalhadores.

Por fim, explorar as relações entre animais de corte e trabalhadores do Santa Margarida propiciou uma reflexão sobre as relações entre humanos e animais em um cenário ainda a ser explorado, a saber, o de abate de animais e produção de carne com técnicas e procedimentos industriais. O modo como se organiza o processo de transformação dos animais em carne, em uma linha de produção que aproveita ao máximo os corpos animais e humanos, opera de maneiras específicas sobre as relações entre os sujeitos ali inseridos. O mesmo contexto de um pequeno frigorífico e a mesma submissão a uma linha produtiva provocam, em vez de uma unidade e empatia, uma ruptura, distanciando ainda mais trabalhadores e animais.

REFERÊNCIAS

- ALESSI, Gil. Operação Carne Fraca da PF coloca JBS e BRF na mira por esquema de corrupção. El País, 2017. Disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2017/03/17/politica/1489761743_696597.html. Acesso em: 12 abr. 2017.
- BRECHT, Bertold. 2001. **A Santa Joana dos Matadouros**. Cosac Naify.
- BULLER, Henry. Individuation, the Mass and Farm Animals. **Theory, Culture & Society**. v. 10, p.155-175, 2013. Disponível em: <http://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0263276413501205>. Acesso em: 03 abr. 2017.
- CARNE, osso. Direção de Caio Cavechini e Carlos Juliano Barros. Produção de Maurício Hashizume. Realização de Ong Repórter Brasil. Roteiro: Caio Cavechini. 2011. (65 min.), son., color. Disponível em: <http://reporterbrasil.org.br/carneosso/>. Acesso em: 23 ago. 2017.
- CAVALCANTE, Juliana; ALMEIDA, Kelly; VALLE, Otto. Ossos do ofício: a rotina cruel dos trabalhadores de frigoríficos. 2017. Disponível em: <https://www.metropoles.com/materias-especiais/ossos-do-oficio> Acesso em: 12 mar. 2018.
- DANTAS, Maria Isabel. **O sabor do sangue**: uma análise sociocultural do chouriço sertanejo. 2008. 365 f. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Regional; Cultura e Representações) - UFRGN, Natal, 2008.
- DIAS, Juliana. **O Rigor da Morte**: a Construção Simbólica do “Animal de Açougue” na Produção Industrial Brasileira. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – IFCH, UNICAMP, Campinas, SP, 2009.
- GRAF, Laila & COUTINHO, Maria C. Entre aves, carnes e embalagens: divisão sexual e sentidos do trabalho em abatedouro avícola. **Estudos Feministas**, v. 20, n. 3, p. 761-783, 2012.
- FARAGE, Nádia. De ratos e outros homens: resistência biopolítica no Brasil moderno. In: LÉPINE, Claude; HOFBAUER, Andreas & SCHWARCZ, Lilia (Org.), **Manuela Carneiro da Cunha: O lugar da cultura e o papel da antropologia**. Rio de Janeiro: Azougue, 2011. p. 279-309.
- FARAGE, Nádia. Um dever de Antígona: o nexos entre o feminino e o animal na obra de Lima Barreto. **Labrys** (Edição em Português. Online), São Paulo, v. 24, p. 1-25, 2013.
- HARAWAY, Donna. A partilha do sofrimento: relações instrumentais entre animais de laboratório e sua gente. *Horizontes antropológicos*, Porto Alegre, v.17, n. 35, p. 27-64, Junho, 2011.
- KNIGHT, John. The anonymity of the Hunt. A Critique of Hunting as Sharing. **Current Anthropology**. v. 53, n. 3, p. 334-355, 2012.
- LANSBURY, Coral. **The old brown dog**: women, workers and vivisection in Edwardian England. Madison: University of Wisconsin Press, 1985.
- LUDTKE, Charli Beatriz et al. **Abate humanitário de suínos**. Rio de Janeiro: Wspa, 2010. 132 p. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/boas-praticas-e-bem-estar-animal/arquivos-publicacoes-bem-estar-animal/programa-steps-abate-humanitario-de-suinos.pdf>. Acesso em: 27 ago. 2017.
- LUDTKE, Charli Beatriz et al. **Abate humanitário de bovinos**. Rio de Janeiro: Wspa, 2012. 148 p. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/boas-praticas-e-bem-estar-animal/arquivos-publicacoes-bem-estar-animal/programa-steps-2013-abate-humanitario-de-bovinos.pdf>. Acesso em: 27 ago. 2017.
- NOVAES, Marina. JBS e BRF, de “campeãs nacionais” a suspeitas de vender carne vencida. São Paulo: El País, 2017. Disponível em: <http://brasil.elpais.com>.

com/brasil/2017/03/17/politica/1489763244_536570.html. Acesso em: 27 set. 2017.

ONG REPÓRTER BRASIL. Moendo Gente: a situação do trabalho nos frigoríficos. 2013. Disponível em: http://reporterbrasil.org.br/wp-content/uploads/2015/02/16.-moendo_gente_final.pdf. Acesso em: 04 mai. 2017.

PACHIRAT, Timoth. **Every twelve seconds**: industrialized slaughter and the politics of sight. Yale University Press, 2011.

PORCHER, Jocelyne. Você liga demais para os sentimentos: bem-estar animal, repressão da afetividade, sofrimento dos pecuaristas. **Revista Produção**, v. 14, n. 3, p. 35-44, Set./Dez. 2004.

SAHLINS, Marshall. **Cultura e Razão Prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

SORDI, Caetano. **De Carcaças e Máquinas de Quatro Estômagos**: estudo das controvérsias sobre o consumo e a produção de carne no Brasil. – Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – IFCH, UFRGS, Porto Alegre, 2013.

VIALLES, Noelie. **Animal to edible**. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.

WAYNE, Pedro. **Xarqueada**. Porto Alegre: IEL/Movimento, 1982.

AUTORA

Miriam Rebeca Rodeguero Stefanuto

Doutoranda em Antropologia Social –UFSCar

E-mail: miriamstefanuto@gmail.com