LA CARNE CHE MANGIATE

DI VALERIA PIRO E DEVI SACCHETTO

Nel corso degli ultimi anni la questione animale ha acquisito una certa rilevanza nel dibattito sia scientifico sia pubblico. In particolare, negli ultimi mesi gli allevamenti intensivi sono saliti alla ribalta per essere la seconda causa di inquinamento in Italia da polveri sottili (secondo il "Dataroom" del "Corriere della Sera", 26 febbraio 2019). Le condizioni della specie animale e dell'ambiente in cui quotidianamente gli esseri umani si riproducono sono così diventati un argomento di discussione pubblica. L'attenzione al benessere animale e alla questione ambientale è senza dubbio un cambiamento di prospettiva rispetto al modo in cui a lungo le scienze sociali hanno studiato il lavoro. Pur tuttavia, quest'attenzione verso la specie animale e la natura corre il rischio di marginalizzare la consapevolezza che l'obiettivo principale del capitalismo fin dal suo iniziale sviluppo sia la produzione di profitto.

Nell'ambito di una ricerca volta a indagare il rapporto tra le organizzazioni sindacali e i lavoratori migranti (la ricerca ha come oggetto "La costruzione di pratiche di socialità nei processi lavorativi", è finanziata dalla Fondazione Alsos di Bologna – www.fondazionealsos.org – ed è in corso da ottobre 2018), siamo riusciti a visitare un paio di stabilimenti di macellazione nell'Italia settentrionale. In entrambi i casi, la disponibilità di alcuni imprenditori ci ha permesso di comprendere, almeno visivamente, il processo lavorativo che sovente lavoratori e lavoratrici ci avevano descritto nelle interviste. Quanto ci ha colpito durante la visita guidata era che, a ogni richiesta di spiegazione, il nostro accompagnatore era soprattutto interessato a sottolineare come il benessere degli animali fosse la prima preoccupazione dell'azienda. Mentre le nostre attenzioni andavano verso le mansioni e il processo produttivo, cercando di comprendere le condizioni di lavoro e i rapporti sociali, le risposte andavano immancabilmente a rassicurarci rispetto al trattamento che ricevevano gli animali prima di essere uccisi. Se da un lato queste preoccupazioni rispetto al trattamento degli animali sono dovute al timore di inchieste giornalistiche, d'altra parte è piuttosto evidente che le questioni legate alla natura e alla condizione della specie animale sono diventate "un campo di battaglia", per riprendere il titolo di un recente volume di Razmig Keucheyan.

La pressione messa in campo dalle imprese per mantenere e, quando possibile, incrementare i margini di profitto si ripercuote sulle diverse sfere, natura, specie animali e esseri umani, in vari modi. La continua velocizzazione sia nella crescita degli animali sia nelle operazioni lavorative, la selezione genetica delle specie animali e la ricerca del migliore assemblaggio di forza lavoro costituiscono ad esempio alcuni tra i molti aspetti che interessano la continua trasformazione di queste attività.

Nella ricerca da noi condotta sono piuttosto evidenti le ricadute di queste pressioni sulla forza lavoro, con un incremento continuo dei ritmi produttivi e una particolare attenzione a forme di reclutamento che garantiscono maggiore flessibilità e controllo del lavoro. In Italia nella produzione di carne si sta assistendo a un processo di relativa concentrazione delle imprese, con un calo complessivo del numero di aziende. Le quantità di animali allevati in Italia ogni anno sono impressionanti: circa 500-550 milioni di polli, oltre 8 milioni di suini e circa 6 milioni di bovini (dati Ismea 2018 e Istat 2018). Ogni anno in Italia sono macellati circa 550 milioni di polli (quasi completamente nati e cresciuti in Italia), oltre 11 milioni di suini (molti dei quali importati da Germania, Spagna e Danimarca) e circa 2 milioni e 600mila bovini (spesso nati e ingrassati nei primi mesi in Francia) (Ismea 2018 e Istat 2018).

La maggior parte degli allevamenti intensivi sono localizzati in Pianura Padana, tra Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto, regioni nelle quali si trovano anche i principali stabilimenti di macellazione e trasformazione. I comuni di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto e Vignola, ad esempio, formano il cosiddetto "distretto delle carni" del modenese, un'area che conta oltre 4mila aziende, con un fatturato complessivo di circa 3 miliardi di euro l'anno.

Per quanto riguarda i lavoratori, gli occupati nelle tre principali filiere produttive (bovino, suino e avicolo) sono oltre 100mila. Nelle aziende alimentari che si occupano della lavorazione e conservazione di carne e della produzione di prodotti a base di carne gli addetti sono poco meno di 60mila (Istat 2017). A questi occorre aggiungeRE il numero di quanti lavorano negli allevamenti e negli incubatoi (secondo Ismea, nel 2018, erano 38.500 nel solo settore avicolo e circa 6 mila in quello suinicolo). A questi andrebbero aggiunte le centinaia di lavoratori della logistica e dei servizi (solitamente inquadrati come "facchini") che lavorano nelle linee di macellazione e trasformazione della carne, oltre a essere impiegati nelle mansioni di trasporto, quali ad esempio il "prelievo" degli animali e il loro trasferimento dagli allevamenti ai macelli. Nel caso della filiera avicola, per esempio, squadre composte da una decina di "braccianti dei polli" caricano nei camion durante la notte i polli ammassati in capannoni che possono contenere fino a 20-30mila capi l'uno.

Larga parte della manodopera impiegata sia nella fase agricola sia in quella industriale è straniera, sebbene negli ultimi anni la crisi economica abbia spinto non pochi italiani a cercare lavoro nel settore. A partire dalla metà degli anni Novanta, la maggior parte degli stranieri sono stati assunti negli stabilimenti di macellazione e trasformazione come socilavoratori di cooperative o come dipendenti di imprese terze alle quali i grandi marchi hanno subappaltato segmenti via via più centrali del processo produttivo. Oltre alla logistica e alle pulizie, a essere appaltate sono state solitamente le mansioni più gravose e meno qualificate, quali la lavorazione delle frattaglie, il disosso, l'appendimento e ovviamente l'uccisione dell'animale. Gli operai in appalto lavorano sovente fianco a fianco ai lavoratori dipendenti dall'azienda committente, con forme di differenziazione, anche salariale, tra due o più gruppi all'interno dello stesso stabilimento. Una segmentazione analoga si ritrova anche in stabilimenti, come ad esempio quelli che si occupano della lavorazione di carni avicole, dove gli operai sono assunti direttamente dall'azienda ma con diversi inquadramenti a seconda della durata del contratto (tempo indeterminato, avventizio o stagionale). Le frammentazioni tra varie tipologie di lavoratori diretti e tra operai diretti e degli appalti hanno reso più deboli, in molti casi, sia le forme di solidarietà e auto-organizzazione sia l'azione delle organizzazioni sindacali. Inoltre, la presenza di cooperative e ditte esterne ha facilitato l'intensificazione dei ritmi di lavoro e la riduzione del personale nelle linee, con ripercussioni significative sulla salute fisica e psichica dei lavoratori. Il tema del benessere, sia fisico sia mentale, rappresenta una questione centrale per i lavoratori e le lavoratrici che abbiamo intervistato, fino a ora circa 90 persone tra Veneto ed Emilia-Romagna. Anche nelle assemblee sindacali e nei momenti degli scioperi a cui abbiamo partecipato, lavoratori e lavoratrici insistono spesso sulle ripercussioni delle mansioni sul loro corpo.

"Fatica" è una parola che ritorna spesso, ad esempio, nel racconto di un lavoratore cingalese di circa 60 anni che chiameremo Michel. A un passo dalla pensione, Michel ci accoglie insieme a Chandrika, sua moglie, nella casa di loro proprietà nel modenese. Lavorano nella medesima fabbrica che macella e trasforma carne bovina, lui da 30, lei da 20 anni. Dopo aver lavorato in sala taglio, nel reparto spedizioni, in cella e in tripperia, da pochi mesi Michel è stato spostato nel reparto "macello".

La sua mansione consiste nel timbrare "mezzene" di bovino che scorrono appese alla catena. Sembra semplice, ci spiega, ma i ritmi della catena sono molto intensi e il lavoro richiede velocità, attenzione nell'individuare le parti dell'animale eventualmente da scartare e forza fisica per spingere le mezzene verso la cella frigo. A essere lavorate sono circa 400 mezzene l'ora, ossia circa una ogni 9 secondi. Nelle 8 ore lavorative giornaliere sono quindi macellati 1.600 vitelli, sempre che l'orario contrattualizzato sia effettivamente rispettato. Il macello, infatti, ha orari variabili, che dipendono dalla quantità di bovini da macellare e dunque dagli ordini che l'azienda riceve: "Il lunedì abbiamo quasi 9-10 ore. Poi martedì 5-6 ore, mercoledì uguale. Giovedì iniziamo alle 8 fino alle 4/4.30. Venerdì iniziamo alle 7 fino alle 4.30/5. Alle 40 ore a settimana non arriviamo mai. Ogni settimana c'è un calo di un'ora, e ti riducono le ferie". Se si lavora meno dell'orario pattuito, l'azienda mette gli operai forzatamente in ferie, causando una certa difficoltà a chi, come Michel, vorrebbe conservare giornate libere per trascorrere periodi più o meno lunghi con la sua famiglia dislocata tra lo Sri Lanka e la Gran Bretagna. Alla stanchezza fisica si aggiunge la frustrazione nel vedersi rifiutare un trasferimento in una postazione meno gravosa, come lui richiede da diverso tempo, data l'età e il pensionamento ormai prossimo. Dopo essersi scusato con noi per la durezza di quanto sta per dire, Michel afferma che secondo lui il motivo di questi rifiuti è legato al suo essere straniero. Le scuse che ci porge fanno riflettere: in quanto italiani, ci percepisce nella stessa posizione (di potere) dei suoi capi e gli sembra inappropriato dover esplicitare con noi quella che avverte come una discriminazione degli italiani nei suoi confronti.

Chandrika, anche lei cingalese, 55 anni, lavora all'"impilatore", un macchinario che serve per facilitare il confezionamento degli hamburger, in un reparto che prende informalmente il nome di "confezionamento donne", per la composizione prevalentemente femminile della forza lavoro. Eppure le donne sono sempre meno gradite, racconta Chandrika, perché ritenute inaffidabili per il "rischio" della maternità e litigiose. E i litigi aumentano, guarda caso, all'aumentare dei ritmi di lavoro. Il macchinario che stampa hamburger è recentemente passato da 80 ad 87 battute al minuto mentre contemporaneamente è stato ridotto il personale occupato. In una battuta vengono stampati 12 hamburger, il che significa che si è passati da 960 a 1.044 hamburger stampati al minuto, che corrispondono a circa 25-28 quintali di macinato l'ora, su ognuna delle due linee di produzione del reparto. "Adesso lavoriamo il doppio, ma lo stipendio è sempre uguale. Più produzione e meno soldi", commenta amaramente. Chandrika racconta che ultimamente torna a casa molto nervosa per lo stress accumulato durante il turno e che al lavoro in fabbrica aggiunge solitamente quello domestico. Come tante sue colleghe, Chandrika assume spesso farmaci per i dolori persistenti alle spalle e alla schiena a causa del freddo del reparto e della ripetitività della mansione. Per molte operaie, dopo anni di lavoro, tutelare il proprio corpo diventa una priorità e chiedere un giorno di malattia, anche solo per riposare, è fondamentale, nonostante le pressioni dell'azienda e il malumore frequentemente espresso dalle colleghe. Quando ci salutiamo, Michel chiede il nostro aiuto per "scrivere una lettera al 'Cavaliere'", il padrone dell'azienda, "che deve essere una gran brava persona", dice lui, ma che sa poco di quello che succede nelle linee di lavorazione del suo stabilimento.

Anche nel racconto di Guglielmo, disossatore di origine calabrese di circa 50 anni, la salute è un tema centrale e una nota dolente. Possedere una certa formazione per prevenire i rischi è ugualmente importante per chi, come lui e suoi colleghi, maneggia tutto il giorno coltelli affilati. Guglielmo lavora da circa 12 anni in un'azienda che trasforma carne bovina. Prima di diventare disossatore gestiva un piccolo supermercato nella provincia di Modena, ma in seguito alla diffusione dei grandi supermerca-

ti e della crisi economica ha dovuto chiudere l'attività. "Avevo i due figli grandi che avevano uno 15, l'altro 10 anni, poi c'era l'ultimo che era appena nato e io ero disoccupato". Grazie ad alcuni clienti del supermercato è riuscito a trovare il posto di lavoro attuale che ha accettato senza entusiasmo. "Ancora me lo ricordo, era un martedì. Martedì ho fatto il colloquio, mercoledì ho iniziato a lavorare... E all'inizio fa impressione perché vedi una marea di gente, una marea di carne, strutture enormi, sale che non finiscono mai, macchinari grandi quanto una casa". Guglielmo ha cambiato vari reparti e attualmente lavora in sala taglio, dove un nastro trasportatore movimenta tagli di carne che gli operai separano dall'osso e depositano in cassette che vengono poi smistate nelle varie celle. Racconta nei dettagli il processo produttivo, disegnando su un foglio lo stabilimento e i singoli reparti. Mentre i suoi due figli saltellano attorno al tavolo e gli salgono in braccio, Guglielmo ci spiega come la "bestia" – così la chiamano in gergo – viene uccisa e sezionata. Ci stupiamo di come un racconto che si potrebbe ritenere cruento non venga interrotto o inibito dalla presenza dei bambini: parlare della morte dell'animale è per lui decisamente "naturale".

Durante l'intervista, ci indica le parti del corpo che si infiammano più di frequente per chi lavora nel suo reparto: "Per il disossatore la prima cosa che si rovina è il polso… Poi ti parte la spalla sinistra, che è quella con cui tu afferri. È lì che tu fai forza. Tiri il pezzo con la sinistra, tiri l'osso con la sinistra, sposti con la sinistra. La destra lavora solo col coltello. A sinistra invece ti dà problemi il tendine… Se tu vuoi far del male a un disossatore gli devi toccare qui [indica un punto sulla scapola sinistra], toccalo qui e capisci che è un disossatore, perché ce l'ha perennemente infiammato, tutta la vita. È questa maledetta sala taglio che è ripetitiva, è ferma, stai fermo e quindi ti si fotte la schiena, prima di tutto, il polso e la spalla… Una volta prendevi qualche soldo in più e tenevi botta, ma adesso… E comunque sono tutti scassati, perché poi ci si mette anche la cervicale. Stiamo parlando di catena del freddo qua, eh! C'abbiamo tutti la sinusite cronica, cervicale cronica. Diventiamo come la carne che macelliamo".

Concludendo la chiacchierata, Guglielmo parla dei suoi rapporti, ormai deteriorati, sia con il sindacato sia con l'azienda. Racconta di aver partecipato a un momento di negoziazione in cui la persona che rappresentava l'azienda cercava di convincere il funzionario sindacale descrivendo la sua mansione come: "il disossatore è uno spirito libero, è un artista, non puoi fargli un contratto fisso, perché vuole stare un po' lì, un po' là". C'è una distanza abissale tra la dirigenza e gli operai. "Quelli stanno alla scrivania, gli altri tengono in mano un coltello… Quelli parlano del disossatore come un artista, e intanto l'operaio va in farmacia a prendersi il Voltaren", ironizza Guglielmo.

L'usura fisica e lo stress di chi lavora alla catena di "smontaggio", in spazi molto freddi, come le celle frigorifero, o umidi, come le sale di macellazione, frenetici, rumorosi e maleodoranti sembra attualmente destare minor interesse rispetto al benessere che deve essere garantito all'animale e alla natura. Tuttavia, ci sembra che questi aspetti debbano necessariamente andare di pari passo. L'attenzione al benessere animale e all'impatto ambientale della produzione di carne, che spinge molti consumatori a ridefinire i propri consumi optando per diete vegane e vegetariane, non può infatti essere scollegata da un'attenzione al benessere di chi lavora quotidianamente per produrre il cibo che mangiamo. Carne o succedanei che siano.