

A PALAVRA DO CAMPO

# GOBORURAL

goborural.globo.com



EDITORA  
GLOBO

**TURISMO DA  
LAVANDA**  
A tradição  
medieval do  
sul da França

**INSUMOS  
BIOLÓGICOS**  
Cresce a  
produção caseira  
de pesticidas

**O MEL DO  
SERTÃO**  
A primeira  
escola de  
apicultura  
do Brasil

Amália Sechis,  
que comanda  
o Recanto da  
Vó Cidinha, um  
spa de bois em  
Nhandeara (SP)

## Sombra e água fresca

Fazendas e granjas eliminam o sofrimento na criação de bois, vacas, aves e suínos. Com as práticas de bem-estar, conseguem atender às exigências dos consumidores e aumentar a produtividade

ISSN 0102-6178  
00396



9 770102 617000  
OUTUBRO 2018 | Nº 396 | R\$ 15,00  
CARGA TRIBUTÁRIA FEDERAL APROXIMADA 4,65%

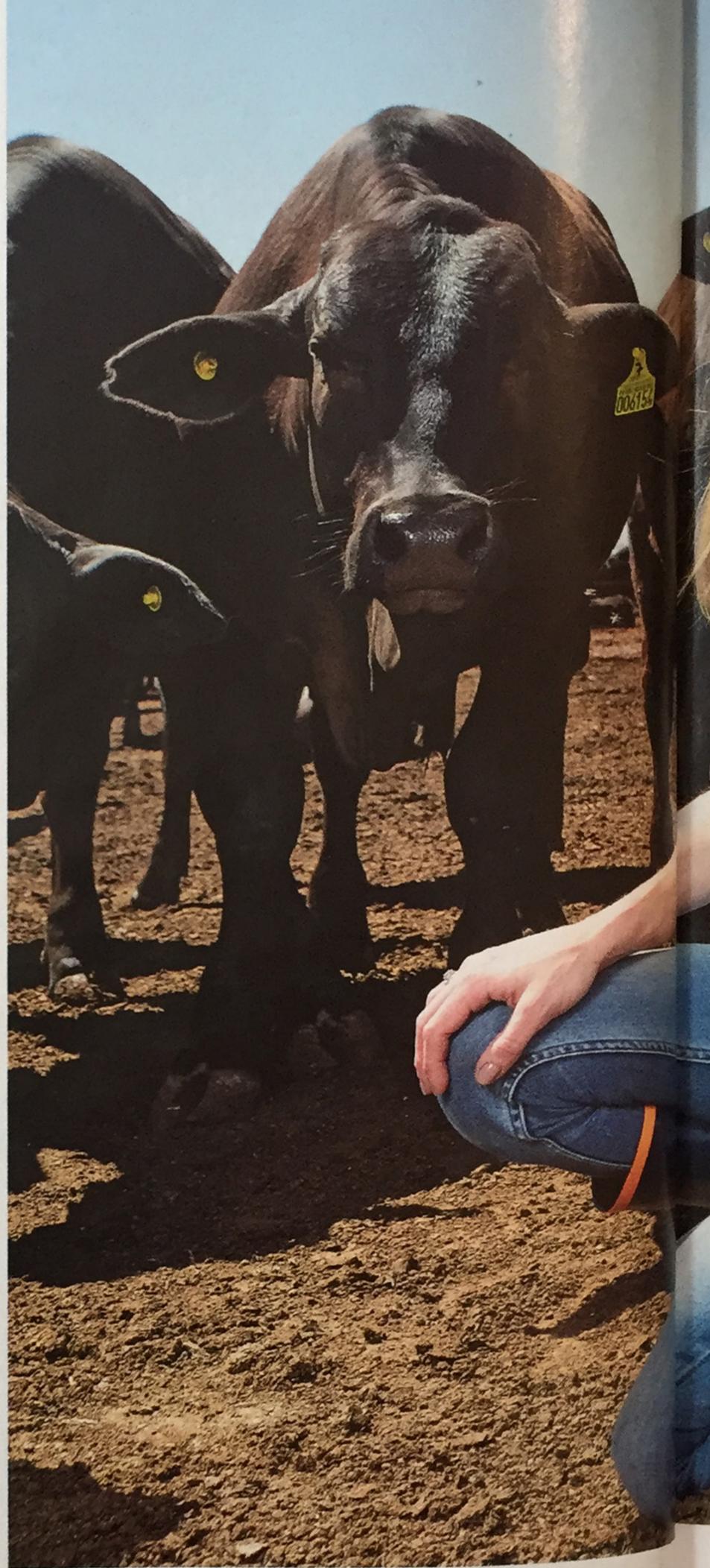
# Bem-estar para as fazendas e os animais

Práticas reduzem a dor e o estresse de bovinos, suínos e aves, melhorando até o astral das propriedades

Texto **Bruna Garcia**, de Nhandeara (SP), **Vinicius Galera**, de Jaguariúna (SP), e **Sebastião Nascimento**  
Fotos **Fernando Martinho**

**M**úsica instrumental, bolas de pilates e nebulizadores para deixar bois e vacas tranquilos nos cochos. Massagem neonatal para os bezerros e desmama ao lado das mães. Árvores, poleiros e até a presença de galos para que as galinhas produzam ovos sem estresse. Gestação coletiva para porcas, em vez de confinamento em celas individuais. Essas pr aticas começam a ganhar espaço nas granjas e fazendas brasileiras, que buscam atender às exigências de consumidores, supermercados e ind ustria de alimentos pelo bem-estar animal.

Um bom exemplo   a fazenda batizada como Spa Bovino Recanto V o Cidinha. Localizada em Nhandeara, município a 511 quil metros da capital paulista, a propriedade tem um confinamento que causa estranheza   primeira vista. A música toca de forma ininterrupta por dez horas. Além disso, a fazenda conta com nebulizadores de água, para aliviar o calor, e co adores, que



possibilitam aos animais diminuir o estresse e a quantidade de moscas   sua volta. Entre um afa o e outro, os bovinos brincam com uma grande bola azul, dessas utilizadas em exercícios de pilates, para estimular a socializa o.

As regalias, impensáveis em um confinamento convencional, têm apenas um objetivo: o bem-estar animal. Definido pelo etnobi logo inglês Donald Broom como o estado do organismo durante suas tentativas de adequa o ao meio, o bem-estar   caracterizado quando se permi-



te aos animais de criação se comportar como se estivessem livres na natureza. O australiano David Mellor, também etnobiólogo, estabeleceu para o bem-estar cinco domínios: a nutrição, o ambiente, a saúde, o comportamento e os estados mentais.

No spa de Nhandeara, além de atenderem aos princípios do bem-estar, as condições de criação ainda resultaram numa marca de carne premium: a Beef Passion. O produto só foi possível graças aos cuidados da CEO da empresa, Amá-

lia Sechis, de 31 anos. Instigada pelo pai, o engenheiro aposentado Ricardo Sechis, Amália decidiu provar a carne produzida na fazenda depois de sete anos de adesão ao vegetarianismo.

"Meu pai não me obrigava a comer carne. O conflito surgiu quando eu supus que todo método de criação era igual, baseado no sofrimento, e o meu pai me convidou para ver como eram os bois que ele criava", conta Amália. Na época em que provou a carne, muito mais simples, o curral não contava com todos os aparatos tecnológicos

Amália Sechis,  
CEO da Beef  
Passion



Confinamento no Recanto da Vó Cidinha, em Nhandeara (SP)

de hoje, mas as lambidas e os pedidos por afago dos bois deixavam claro que o homem era benquisto pelo animais. "Conforme você vai entendendo as coisas, vê que tudo faz parte de um processo e que ele pode ser, sim, diferente do usual. Eu me apaixonei por esse modelo de criação", explica a empresária.

Unindo dois valores que influenciavam sua alimentação – a qualidade da carne e o manejo sustentável –, Amália decidiu aperfeiçoar o produto. Na companhia dos irmãos Júlia, de 28 anos, e Ricardo, de 20 anos, ela embarcou no desafio de conquistar clientes exigentes. Com uma sacola térmica no ombro, começou a oferecer as peças aos principais restaurantes e butiques de carne de São Paulo. Hoje, o produto da Beef Passion

é oferecido em restaurantes como o prestigiado D.O.M, do chef Alex Atala, e também é encontrado em mais de 120 endereços em todo o país.

## BOI MANÉ

"Meu pai é tão louco por esse boi que mandou tirá-lo do confinamento", explica Amália diante de Mané, um boi angus que se tornou animal de estimação da família. Livre da ameaça de ser abatido, Mané passa os dias desfrutando de sombra e água na fazenda. Seu destino é excepcional, mas os demais animais, os reservados para o abate, também são muito bem tratados.

Todos os dias, às 6 horas, uma música instrumental invade os currais de confinamento. Entre um espreguiçar e outro, os animais se aglo-

meram para receber alimento – uma mistura de silagem, cereais e complementos idealizada para balancear a quantidade de proteína e gordura no animal.

Conforme o entardecer se aproxima, Ricardo se dirige aos currais para ver como estão os animais. No caminho, pega uma bola azul de pilates e joga para os bois. Alguns se assustam e trombam tentando fugir, mas, encorajados pelo criador, observam atentos os movimentos de rolar a bola de um lado a outro e começam a brincar. "Ajuda a diminuir o estresse e proporciona mais interação entre os animais", explica Ricardo.

Aqueles que não querem jogar bola podem se deitar à sombra e se refrescar com o vapor de água dos nebulizadores ou se esfregar em grandes sacos pendurados no estábulo, onde podem atenuar a coceira causada pelo suor e pelas moscas. Por fim, por volta das 19 horas, a música é desligada, indicando o fim de mais um dia na fazenda.



## A FAZENDA VÓ CIDINHA ACOSTUMA OS BOIS AO SOM DA MÚSICA CLÁSSICA E DO BERRANTE

Esses benefícios estão disponíveis apenas ao gado na fase adulta. Do nascimento até os 15 meses de idade, o bezerro é criado solto nos pastos em fazendas nos municípios de Alcínópolis e Cassilândia, em Mato Grosso do Sul. Ao todo, a empresa abate cerca de 1.000 cabeças por ano, das raças angus e wagyu.

Escolhida a dedo pelo pecuarista, a música é característica constante nos confinamentos da Beef Passion. "Meus bois não ouvem qualquer coisa", afirma Ricardo. Segundo ele, sensível desde o nascimento, o gado carrega na carne o resultado das memórias que acumulou na vida, sejam boas ou ruins. "Por isso, os animais são acostumados sobretudo a dois sons: o da música clássica instrumental e o som do berrante."

O tom sério muda somente quando perguntado sobre o Mané, o boi de estimação. Ele terá o mesmo destino dos outros? Com um sorriso tímido, Antônio Ricardo ri e nega com a cabeça. "Esse vai morrer de velhice. E, quando acontecer, vou mandar embalsamar."

A forma como os animais são tratados no sistema tradicional muitas vezes espanta quem não

está acostumado à lida do campo. Foi o que ocorreu com a pecuarista Carmen Perez, da Fazenda Orvalho das Flores, de Araguaiana, em Mato Grosso. Ela conta que, quando assumiu a administração da propriedade, em 2005, ficou assustada ao descobrir que os bezerros eram marcados a ferro e fogo para identificação. "Parecia filme de terror", lembra.

A fazendeira explica que na época, quando houve a partilha de uma fazenda entre a mãe e os tios, cerca de 15 mil bovinos tiveram de ser identificados com a marca dos novos proprietários. "O processo levou dois meses com marcação a fogo. Acompanhei pessoalmente o calvário do gado e fiquei horrorizada", afirma.

"Fiquei extremamente incomodada com a brutalidade do manejo. Era um caos: o bezerro saía machucado devido à marcação a quente na paleta, dava chutes e, às vezes, tombava no chão. Eu jamais conseguiria trabalhar e viver naquele ambiente, onde o fogareiro era mantido aceso o dia inteiro", lembra.

Carmen, de 39 anos, pesquisou e descobriu que a marca a fogo permanecia quente por até

O criador Ricardo Sechis e o boi Mané, animal de estimação da família

# A FAZENDA ORVALHO DAS FLORES SUBSTITUIU A MARCAÇÃO A FERRO PELOS BRINCOS

168 horas no animal. "Podia inflamar, provocar inchaço, dano à pele e deixar dolorido o local do trauma. A dor pode durar até oito semanas, assim como a cicatrização da queimadura." Após a cura, o animal entrava em pânico ao perceber a aproximação do vaqueiro. Ele temia retornar ao local onde foi feita a marcação a fogo.

Diante do susto, Carmen tomou uma decisão: aboliu o fogo e a identificação do rebanho nelore passou a ser feita com brincos eletrônicos e colares. Ela explica que, logo após o nascimento e a primeira cura do umbigo, os bezerros recebem um colar com um brinco que leva o nome da mãe.

O colar é retirado entre 40 e 60 dias depois. "É o tempo necessário para que os furos, feitos na orelha quando o bezerro está com três dias de vida, cicatrizem. Não é mais necessário submeter o animal ao manejo agressivo", enfatiza a pecuarista.

Carmen ressalta que a substituição da marcação a fogo pelos brincos, além de reduzir o sofrimento do gado, melhora a qualidade da carne e permite o gerenciamento da produção e a eficiência na gestão.

Outra vantagem é a automatização da coleta de dados e a redução de acidentes. "O contato com os animais é menor e diminuem as contusões nas carcaças."

Carmen é presidente do Núcleo Feminino do Agronegócio, instituição que representa as mu-

lheres do setor, e buscou novidades com outros criadores. Em visita à Fazenda São Dimas, em São Miguel do Araguaia (GO), pertencente a Helvécio Argeu Alves, ela ficou impressionada com a desmama lado a lado, sistema que faz o bezerro ir se adaptando ao pasto junto com a mãe. "O estresse diminui. É comum separar os dois quando o bezerro já está na idade de utilizar forragem sólida", diz.

## MASSAGEM NEOANATAL

O tratamento humanitário e o carinho dão o tom na relação com o gado atualmente na Orvalho das Flores. "Vacinações no tronco de contenção, a desmama é feita lado a lado, tranquilizamos os bezerros caprichando na massagem neonatal. A técnica relaxa o bezerro e ajuda a tornar o animal e o homem mais amigos."

No total, o rebanho da fazenda tem 2.980 cabeças, incluindo 1.600 matrizes. O principal negócio é a cria e lá são produzidos 1.400 bezerros ao ano. Para comprovar a vacinação contra a brucelose, porém, a propriedade continua marcando a fogo as fêmeas jovens do rebanho, como exige a norma legal do Ministério da Agricultura.

Especialista no tema bem-estar animal no Brasil, Mateus Paranhos, professor da Unesp de Jaboticabal (SP) e coordenador do Grupo de Estudos e Pesquisas em Etologia e Ecologia Animal (Etcó), condena a prática da marcação a fo-

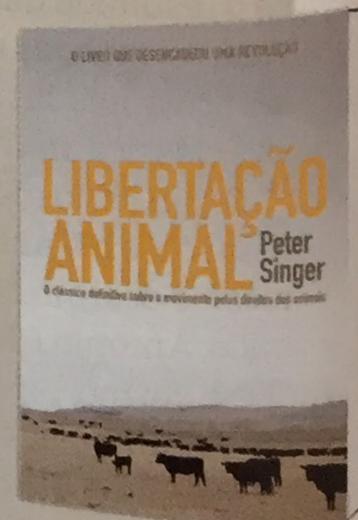


## Livros deram início ao debate

A conscientização sobre o bem-estar animal foi despertada pelo livro *Animal machines*, publicado pela inglesa Ruth Harrison em 1964. A obra falava sobre os métodos de criação na Grã-Bretanha e provocou um debate na opinião pública

que influenciou leis de proteção na Europa. Mas foi o livro *Libertação animal*, de 1975, que transformou o movimento em causa. Escrita pelo filósofo australiano Peter Singer, a obra trata da "tirania de animais humanos sobre animais não humanos". Singer dizia que a luta contra essa tirania

era tão importante quanto outras disputas morais e sociais travadas pelo homem. O trabalho se fundamenta sobre preceitos éticos para advertir sobre os direitos dos animais e serviu de base para mudanças ocorridas no tratamento dos animais de criação e de laboratório.





go, principalmente a feita na cara do animal. "O fazendeiro hoje tem à disposição métodos não traumáticos de identificação do gado", diz.

## SANTUÁRIO DAS GALINHAS

Práticas consideradas ultrapassadas, como a marcação a ferro e fogo na pecuária, também são comuns em outros setores da criação de animais. É o caso da utilização de gaiolas nas granjas de aves de postura. Grandes redes de supermercados como Pão de Açúcar, Carrefour e Walmart se comprometeram a banir de suas prateleiras, nos próximos anos, ovos produzidos por galinhas engaioladas, fato que já ocorreu em lugares como Europa e Canadá.

"A gaiola é uma coisa que deveria ter sido banida há muito tempo. A utilização parte da ideia de que os animais não têm sentimentos. Hoje, quando você pega os manuais de avicultura, constata que eles orientam os criadores a suprir as necessidades de sede e fome das aves apenas", diz o veterinário Romeu Leite, de 61 anos, um dos

cinco sócios e o responsável pela avicultura do Vila Yamaguishi, um lugar onde o bem-estar é um preceito aprimorado a cada momento.

A produção começou em 1988, quando o grupo trocou 18 sacas de batata por 20 galinhas, destinadas à produção de esterco para adubação. Hoje, além das hortas e pomares de orgânicos, a propriedade tem 17.500 galinhas, que produzem cerca de 1.000 dúzias de ovos, também orgânicos, de cinco tipos todos os dias.

Desde o começo, a criação foi baseada no bem-estar. "Não teria sentido eu produzir orgânicos e submeter as galinhas à crueldade", diz Romeu. Aos poucos, ele foi aprendendo tanto sobre avicultura que se tornou o único membro brasileiro da Cúpula Mundial da Cultura da Galinha, grupo que reúne criadores de todo o mundo voltados para o bem-estar das aves.

Ele conta que, na Ásia, onde a galinha provavelmente surgiu, ainda existem santuários em que a ave não foi domesticada. Viajando por esses lugares, Romeu observa o comportamento da gali-

Carmen Perez  
no meio da  
boiada nelore  
em sua fazenda,  
em Araguaiana  
(MT)