

## ***Carne, Osso [Notre viande quotidienne]***

*Carne, Osso [Notre viande quotidienne]* rend compte des conditions de travail dans les salles de découpe réfrigérées brésiliennes. Sélectionné pour le Festival «É Tudo Verdade<sup>1</sup>», ce documentaire allie des images frappantes à des témoignages qui caractérisent le dur travail quotidien de l'abattage de volaille, de bovins et de porcs dans les salles de découpe réfrigérées brésiliennes.

De Repórter Brasil - 17/03/2011 - <http://www.reporterbrasil.org.br/exibe.php?id=1869>

**Traduction** : Véronique Phelut & Philippe Roman pour *Autres Brésils*

---

Ceux qui travaillent dans les salles réfrigérées affrontent quotidiennement une série de risques que la plupart des personnes n'auraient même pas imaginée. Une exposition constante aux couteaux, scies et autres objets coupants ; une réalisation de mouvements répétitifs qui peut entraîner des lésions et maladies graves; une pression psychologique pour maintenir le rythme hallucinant de production; des journées épuisantes qui incluent le samedi, une atmosphère asphyxiante et, bien évidemment, le froid – un froid glacial.

C'est le dur quotidien des travailleurs dans les salles de découpe réfrigérées brésiliennes qui œuvrent à l'abattage de volaille, de bovins et de porcs que le documentaire «Notre viande quotidienne» (voir la [bande-annonce](#)) porte à l'écran. Pendant deux ans, l'équipe de l'ONG **Repórter Brasil** a parcouru plusieurs sites des régions Sud et Centre-Ouest, à la recherche d'histoires de vie qui puissent illustrer ces problèmes.

Le film allie des images frappantes à des témoignages qui dépeignent une triste réalité que l'initiative privée, la société civile et les pouvoirs publics se doivent d'affronter avec le sérieux nécessaire.



Sélectionné pour le Festival «[É Tudo Verdade](#)», le documentaire «*Notre viande quotidienne*» [concourt dans la catégorie moyens et long métrages](#).

### **Dommages physiques et psychologiques**

*«Dans la région, près de 80 % du public que nous voyons en consultation vient des salles réfrigérées. C'est encore un peu difficile parce que le cercle vicieux est déjà en place. Le travailleur devient malade et vient nous voir à l'INSS (Institut National de Sécurité*

---

<sup>1</sup>

«Tout cela est vrai»

*Sociale). Il n'arrive pas à retourner au travail, il reste ici. Et les entreprises emploient de nouvelles personnes. Il y a donc un cercle vicieux qui est aujourd'hui difficile à casser. Ce n'est ni rapide, ni facile».* Juliana Varandas, thérapeute à l'Institut National de Sécurité Sociale (INSS) de Chapecó (Etat de Santa Catarina).

Les statistiques sont impressionnantes. Selon le Ministère de la Sécurité Sociale, un fonctionnaire de salle réfrigérée de bovins a trois fois plus de chances de souffrir d'un traumatisme crânien ou de l'abdomen qu'un employé de tout autre secteur économique. A titre d'exemple, une personne travaillant dans une ligne de désossage de poulet a un risque supérieur de 743 % à tout autre travailleur de contracter une tendinite. Et ce ne sont que des problèmes physiques. L'indice de dépression parmi les fonctionnaires de salles réfrigérées de volailles est trois fois plus grand que la moyenne de toute la population économiquement active du Brésil.

### **Rythme frénétique**

*«Au début, on désossait trois cuisses et demi. Ensuite, pendant les 11 ans où je suis resté, ils ont imposé un rythme de plus en plus accéléré. Quand je suis parti, je désossais sept cuisses par minute».* Valdirene Gonçalves da Silva, ancien fonctionnaire de salles réfrigérées.

Dans certaines salles réfrigérées de volailles, plus de 3 mille poulets par heure passent par la “*nória*” – un tapis roulant sur lequel circulent les animaux. Certains travailleurs font jusqu'à 18 mouvements avec leur couteau pour désosser une cuisse ou une entrecuisse, en à peine 15 secondes. Cela représente une charge d'effort trois fois supérieure à la limite stipulée par les spécialistes de la santé du travail.

### **De curieuses réclamations**

*“Tu n'as pas la liberté d'aller aux toilettes. Tu ne peux pas y aller sans demander l'autorisation à ton chef, ton responsable. C'est un monde cruel là-dedans. Tellement cruel qu'il y en a même qui deviennent fous».* Adelar Putton, ancien fonctionnaire de salles réfrigérées

Beaucoup de travailleurs se plaignent également de restrictions de moindre importance – ou en apparence, tout au moins. Par exemple: le fonctionnaire peut seulement aller aux toilettes avec la permission du chef et dans un temps très court, environ quelques minutes. Les conversations parallèles qui peuvent ralentir le rythme de travail sont également interdites.

### **Problèmes avec la Justice**

*«Le travail est le lieu où l'employé va trouver la vie, ce n'est pas le lieu où il trouve la mort, les maladies et les mutilations. Au Brésil, malheureusement, la question continue d'être très sérieuse».* Sebastião Geraldo de Oliveira, juge du Tribunal Régional du Travail de la troisième région (TRT-3)

Dans les régions où sont installées les industries frigorifiques, la plupart des litiges en instance auprès du Conseil des prud'hommes sont liés à ces entreprises. Dans des villes comme Chapecó, à l'ouest de Santa Catarina, les actions menées par les travailleurs contre ces sociétés représentent plus de la moitié des litiges.

### **Spectre économique**

*«C'est un problème qui concerne l'ensemble de la société, il ne se restreint pas seulement à ce secteur. L'État doit se positionner. Des actions qui mènent à la maladie et à l'incapacité de tant de travailleurs ne peuvent pas être faites impunément».*  
Maria das Graças Hoefel, médecin et chercheuse

Le Brésil est le plus grand exportateur de protéine animale au monde. Ce qu'on appelle "Complexo Carnes"<sup>2</sup> occupe la troisième place sur le podium de l'agro-business national, juste après le soja et le sucre/éthanol. En 2010, les ventes externes ont dépassé les 13 milliards de dollars US. Au total, le secteur emploie directement 750 000 personnes. Il est bon de se souvenir que ces salles réfrigérées se transforment en des géants sur le marché mondial, avec de l'argent octroyé par le gouvernement via la Banque Nationale de Développement Économique et Social (BNDES) – la principale banque de soutien à l'économie brésilienne.

### **Une amélioration est possible**

*«Principalement, les entreprises doivent prendre conscience de l'importance de repenser leurs tâches. Introduire des pauses, pour faciliter la recomposition des tissus des membres supérieurs, de la colonne. Dans certaines entreprises, il faudra diminuer le rythme de production. Aujourd'hui, nous faisons seulement le diagnostic de ce secteur. Mais de nombreuses entreprises sont encore réfractaires à ce diagnostic».*  
Paulo Cervo, auditeur fiscal du Ministère du Travail et de l'Emploi (MTE)

Il n'est pas difficile de réduire l'incidence de problèmes dans l'environnement de travail des salles réfrigérées. Les mesures possibles sont la réduction de la journée de travail, l'adoption d'une rotation des tâches, la diminution du rythme de la ligne de production et la mise en place de pauses plus fréquentes et plus longues. Il faut juste que les entreprises en prennent conscience.

### **Fiche technique - Notre viande quotidienne**

**Durée:** 65 minutes

**Direction:** Caio Cavechini et Carlos Juliano Barros

**Script et édition:** Caio Cavechini

**Photographie:** Lucas Barreto

**Recherche:** André Campos et Carlos Juliano Barros

**Production Exécutive:** Maurício Hashizume

**Réalisation:** Repórter Brasil, 2011

---

<sup>2</sup> Complexe Viandes

