



La realtà negli allevamenti intensivi

i testi sono tratti dal sito "Io Vegetariano"
<http://members.xoom.virgilio.it/XOOM/vegetariani/>

Le nostre tradizioni, le nostre abitudini alimentari e la società moderna non ci permettono spesso di riflettere sull'origine del cibo che siamo abituati a consumare ogni giorno, sedersi a tavola e mangiare della carne è un gesto consueto e "naturale" per moltissime persone. Ignorare l'origine del nostro cibo è però sempre più non una mancanza, ma addirittura una colpa, non voler sapere cosa si cela dietro la "fettina" rappresenta una totale fuga dalle responsabilità che ognuno di noi ha nei confronti degli animali non umani; di seguito troverete elencati alcuni trattamenti che esseri senzienti capaci di soffrire hanno dovuto subire e subiscono ogni giorno per poter diventare cibo per le nostre tavole.

Essere informati e consapevoli delle sofferenze e delle ingiustizie che ci circondano è un dovere morale imprescindibile tanto quanto trarne le dovute conseguenze

Vitellone da Ingrassio

Secondo la zootecnia moderna sono i bovini tra i 12 e i 24 mesi.

In Italia vengono acquistati ad una età tra i 6 e i 16 mesi e vengono ingrassati fino alla macellazione.

Nei piccoli allevamenti la loro situazione è quella di rimanere legati alla mangiatoia in maniera tale da poter mangiare il più possibile senza sprechi di energia. Il vitello non avrà più la possibilità di pascolare (se ha avuto la fortuna di averla in precedenza).

Negli allevamenti industriali invece, dove si trova la maggioranza dei vitelloni, sono tenuti in box in cui sono liberi. I principali problemi sono l'affollamento dei box e la qualità della lettiera.

Per quanto riguarda la quantità dello spazio non ci sono misure a cui l'allevatore deve attenersi. Invece del terreno e della lettiera in paglia nella maggior parte degli allevamenti i

vitelli devono stazionare sul cemento. Il che rende difficoltoso e scomodo lo spostamento con fastidi alle articolazioni essendo il cemento una superficie dura e non soffice come la terra.

L'alimentazione forzata è costituita da insilato di mais (ovvero la pianta intera macinata e conservata in silos) mescolato ad integratori di natura chimica, appetizzanti, coloranti, conservanti, ecc.

Queste sostanze chimiche servono a stimolare l'appetito che altrimenti non sarebbe tanto alto da fargli accettare un cibo così scadente così lontano dalle loro abitudini naturali. Inoltre vengono a loro dati antibiotici che hanno la doppia funzione di favorire la crescita e proteggerli da eventuali infezioni dovute alle condizioni igieniche disastrose (nella stragrande maggioranza dei casi).

I loro segni di malessere sono movimenti stereotipati, ossessivamente ripetuti e spesso sono abulici, cioè giacciono apatici sul loro giaciglio.

Vitelli da carne bianca

In ambito tecnico è definito l'allevamento che permette di ottenere da grandi quantità di cibo ricco di proteine ad alto valore biologico piccole quantità di cibo povero di proteine a basso valore biologico. Dal punto di vista salutare ed economico (da un punto di vista globale) è una perdita di risorse nutritive. Nell'allevamento del vitello a carne bianca, detto anche vitella, vitello sanato o lattone, a seconda delle regioni, gli animali sono rinchiusi in stalle individuali o gabbie molto strette (60 cm di larghezza per 160 cm di lunghezza), legati ad una catena di circa 30 cm, impossibilitati nei movimenti che non siano quelli di coricarsi ed alzarsi.

Non possono accudire a se stessi (toelettarsi, ossia leccarsi e sistemarsi il pelo), non possono avere attività di interscambio con gli altri animali, sono privati della possibilità di soddisfare i loro bisogni etologici e fisiologici. Vengono alimentati solo con latte liofilizzato o un particolare "latte" chiamato "latte senza latte" costituito da ingredienti che quasi nulla hanno a che fare con il latte, mentre il vitello sarebbe già in grado di iniziare a nutrirsi di erba dopo 15-20 giorni di età.

La **quasi totale immobilità e l'alimentazione carente di ferro** sono indispensabili per mantenere anemiche, cioè pallide, le carni dei vitelli. Le loro "carceri" sono costruite in legno o plastica per evitare che leccando materiale metallico possano così sopperire alla mancanza di ferro nella loro alimentazione che andrebbe a modificare il colore della loro carne rendendola rossa andando così contro le richieste di mercato. **La loro vita dura circa sei mesi**, quelli che intercorrono tra l'introduzione nella stalla e l'avviamento al macello. Le condizioni di continuo stress, dovuto all'impossibilità di soddisfare i propri bisogni fisiologici ed etologici, l'affollamento e le carenze alimentari rendono indispensabili l'uso massiccio di farmaci per evitare forme patologiche. Per ottenere innaturali incrementi di peso i vitelli sono sottoposti a **trattamenti con promotori di crescita** quali ormoni e beta agonisti.

I residui di questi trattamenti possono restare nella carne e causare danni al consumatore. La carne ottenuta da questo tipo di allevamento rappresenta il 18% dei consumi di carne bovina in Italia. È preferita per bambini ed anziani per una sua presunta qualità superiore (cosa non veritiera). Non presenta infatti nessun vantaggio nutrizionale anzi presenta carenza di ferro, una ragione in più per fare a meno della sua produzione e del suo consumo.

Le aziende interessate sono circa **2.000** ed allevano **1.500.000 vitelli** dei quali **1.000.000** importati dall'estero. Il metodo di allevamento attuale pregiudica gravemente lo stato psicofisico degli animali per più motivi.

Innanzitutto sono tenuti in uno stato di **estrema carenza di spazio**. Se si considera che crescendo gli animali giungono ad essere alti al garrese (parte alta della spalla) fino a 90 cm ne consegue che essi non possono più coricarsi allungando le gambe neanche per dormire.

Tutti gli animali per dormire profondamente devono potersi adagiare sul fianco e allungare completamente gli arti. Ai vitelli da ingrasso da carne bianca questa possibilità è negata.

Questo genera uno stress continuo (come è naturale pensare).

Poiché l'animale non pensa e non ragiona (tale è in sunto il preconconcetto ideologico), non può reagire al variare delle condizioni.

In verità (come dimostrato da studi di etologia) l'animale non è un automa, ma un essere vivente dotato di una sua complessità e che reagisce al variare delle condizioni esterne anche con un cambiamento delle sue risposte e reagisce agli stimoli negativi con la sofferenza e con l'alterazione del proprio comportamento.

Molti sono i **comportamenti dei vitelli indicatori del loro malessere**: leccare ripetutamente il pelo o le parti metalliche dei box, estrema facilità a reagire scalciando a qualsiasi elemento estraneo, movimenti ripetuti e ossessivi non finalizzati ad uno scopo preciso, ecc. Inoltre le condizioni igieniche spesso sono disastrose.

Urine e feci scorrono nei canali a loro sottostanti così **vengono tagliate le code** per evitare che il pelo sulla punta della coda possa inzupparsi. In tal modo negano ai vitelli la possibilità di scacciare con più facilità le mosche (attirate dalle sporcizia) che li torturano durante i sei mesi di vita. Alla produzione di carne bianca sono destinati tutti i vitelli di sesso maschile delle razze da latte più le vitelle scartate dalla rimonta aziendale. Questo la dice lunga su quando fondata sia la scelta **vegana** di distaccarsi dall'allevamento di vacche da latte che molto si avvicina al mondo delle macellazione ed al ciclo di morte che ne consegue.

Mucche da latte

Allevate come macchine, producano in media circa **40 litri di latte al giorno**. Sfruttate solo nella loro età più giovane e poi svendute per il macello alla sola età di **4 anni** (dati rilevati in azienda agricola allevatrice di frisona). Per massimizzare la produzione (che in alcuni periodi dell'anno arriva anche a **70 litri giornalieri a capo**, a detta dello stesso allevatore) sono costrette a vivere la loro breve vita dentro bui capannoni. La triste realtà è che gli animali si abituano a questa situazione e psicologicamente non stanno male (altrimenti non produrrebbero così tanto) ma è loro negata la libertà di una vita gradevole e sociale. Dentro i capannoni hanno la possibilità di muoversi abbastanza liberamente scegliendo tra un pisolino nella lettiera individuale e un pasto nella sala mangiatoia. In questi allevamenti gli esemplari sono tutti femmine e la fecondazione è artificiale. La selezione è rigorosamente basata su caratteristiche genetiche che si rifanno sulla produttività dell'animale. Chi non ha certe caratteristiche (tra le femmine) e tutti i maschi nati vanno al macello. L'alimentazione è importantissima perché si abbia una notevole produzione, così questi animali sono sottoposti a super alimentazione (un tempo anche farina animale). Dal punto di vista anatomico, le mammelle sono troppo sviluppate (frutto di selezioni genetiche) il che provoca mastiti che vengono prevenute con somministrazione di antibiotici. In passato (prima dello scandalo delle mucca pazza) veniva aggiunta alla dieta delle mucche da latte farina animale derivata dalla macinazione di carcasse di altri animali o degli scarti della macellazione. Questo avveniva perché la farina animale era un'ottima fonte di energie che favoriva una buona produzione a costo praticamente nullo. Oggi le condizioni sono migliorate, ma le mucche vengono sempre considerate come delle macchine, che una volta non più buone per la produzione di latte vengono destinate alla macellazione. I vitelli che non verranno allevati per la produzione di latte vengono subito isolati dalle mamme e nutriti con latte in polvere (per evitare che nutrendosi del latte della madre privino l'allevatore di metà della produzione giornaliera) e poi ingrassati e destinati alla macellazione. Le mucche vengono sottoposte giornalmente due o tre volte alla mungitura meccanica.

Maiali da ingrasso

I suini da ingrasso, all'età di circa tre mesi vengono portati nei box dove chiuderanno il loro ciclo in circa sei mesi. Più è alto il peso che si vuole far raggiungere all'animale più tempo

questo rimarrà nel box. I box sono in grado di ospitare 10-15 maiali e sono costruiti solitamente interamente di cemento. Si crea così una situazione molto disagiata ed innaturale per questi animali che amano grufolare come fa il cinghiale in libertà. In questi capannoni, d'estate, il caldo diventa insopportabile per questi animali dalla pelle delicata. In natura scaverebbero delle fosse, nel già fresco sottobosco, in cerca di umidità. Nel cemento invece i maiali non possono scavare in alcun modo così attuano un sistema particolare. Normalmente esiste nei box una griglia che permette la raccolta delle feci in un recipiente sottostante. In estate gli animali non utilizzano la griglia, ma defecano sul cemento per creare un pantano dove potersi rotolare nelle giornate più calde. Per quanto sporco possa essere questo comportamento, dimostra la spiccata intelligenza dei maiali. Il liquido che si deposita sulla loro pelle evaporando diminuisce il calore corporeo. E' quindi una risposta alle pessime condizioni in cui li obblighiamo a vivere. In alcuni allevamenti sopra il cemento si sta prendendo l'abitudine di mettere della paglia che sicuramente risulta più comoda, ma che non risolve il problema del caldo soffocante nel periodo estivo.

Da piccolissimi questi maiali vengono **castrati**. L'operazione che dovrebbe essere compito di uno specialista viene, per ovvi motivi economici, fatta da semplici operai che non ricorrono a nessuna anestesia. I suinetti durante "l'operazione" **strillano per il dolore e la paura**. Le condizioni igieniche precarie sono testimoniate dal pessimo odore che emanano gli allevamenti di suini. feci, urine e scarti di cibo emanano, oltre all'odore, ammoniacale e altri gas che rendono difficile la respirazione agli animali rovinando il loro apparato respiratorio con conseguenti irritazioni e infezioni. Anche per i maiali è quindi necessario una continua e abbondante somministrazione di farmaci. Le manifestazioni di dolore e sofferenza sono facilmente individuabili: - leccano per ore e sbarre - giacciono apatici a terra - nei box, manifestano aggressività. A quest'ultima gli allevatori cercano di porre rimedio mettendo dentro i box copertoni su cui i maiali sfogano il loro nervosismo. Altra sofferenza è il **macello**. In una mattinata si arrivano a macellare (in un solo macello) 1.000 suini. L'uccisione avviene per sgozzamento dopo lo stordimento dell'animale, ma dato il numero così abbondante di uccisioni **spesso** lo stordimento non viene ben eseguito e l'animale viene **sgozzato ancora cosciente**. La fase successiva prevede il bagno del cadavere in una vasca di acqua bollente. Nel caso in cui lo stordimento non sia stato fatto bene nella vasca arriva un animale ancora vivo... possiamo solo immaginare la sua sofferenza.

Scrofe da riproduzione

La vita delle scrofe dura circa **2 anni**, mentre in natura dovrebbe vivere circa **18 anni**. Inizialmente, dopo la nascita, le giovani scrofe vivono in box con pavimento cementato. Rimangono nei box fino alla loro prima gravidanza.

Dopo l'accoppiamento (sempre più spesso artificiale), vengono trasferite in **piccole gabbie di ferro** che le lasciano totalmente impedendogli qualsiasi movimento compreso quello di girarsi su se stesse.

Quindi dentro queste gabbie possono solo alzarsi per alimentarsi o sdraiarsi.

Pochi giorni prima del parto vengono trasferite nelle sale parto dove aspettano di partorire fasciate da una serie di tubi che lasciano libera solo la parte inferiore del corpo della scrofa per permettere ai piccoli di poter circolare.

In queste gabbie le scrofe **trascorrono 40-50 giorni**, finché i piccoli non vengono trasferiti in altri box e le scrofe ricominciano il ciclo.

Una scrofa partorisce in vita sua **3-4 volte**.

Prima le scrofe venivano legate ad una corta catena. Adesso questo tipo di allevamento è vietato, ma a quanto pare la condizione di vita di questi animali non è migliorata.

Cavalli da ingrasso

L'allevamento dei cavalli da destinare alla macellazione è una "scoperta" recente. Il consumo della sua carne non è mai stato elevato in quanto veniva utilizzato per lo più da quelle persone che la mangiavano per non incorrere nella tenia (questo parassita non si trova infatti nella carne di cavallo). Dopo la vicenda "**mucca pazza**" il consumo della sua carne è andato aumentando. Per fortuna il livello di specializzazione nell'allevamento di questi animali non raggiunge, e si spera non raggiungerà mai, il livello di quello degli altri animali e quindi ancora oggi anche in questi nuovi allevamenti i cavalli godono di una discreta situazione. I cavalli da macello però, a differenza dei loro parenti corridori, valgono solo quanto vale la loro carne e nei trasporti vengono costretti a sopportare condizioni indicibili. I cavalli allevati in Italia non riescono a soddisfare la richiesta italiana della carne equina così molti cavalli provengono dai paesi dell'est. Per risparmiare sui costi del trasporto i camion vengono caricati a tal punto che i cavalli si ritrovano schiacciati l'uno sull'altro. Questo è naturalmente contro la legge, ma i controlli sono praticamente inesistenti. Una volta arrivati in Italia, dopo un lungo ed estenuante viaggio, i cavalli vengono allevati all'ingrasso e in seguito macellati.

Pecore e capre

L'elevata rusticità di questi animali e la mancanza di una marcata richiesta del mercato della loro carne ha fatto sì che queste specie ricevono dall'uomo un trattamento ancora relativamente vicino a quelle che sono le loro richieste. Pecore e capre vivono ancora secondo natura. Pascolano in campi aperti. L'alimentazione è costituita da erbe e arbusti che vengono cercati dall'animale stesso. Nei pascoli passano dopo i grandi ruminanti (bovini) in quanto si cibano di quello che scartano i bovini. Tutto ciò avviene per motivi economici, in quanto i costi di mantenimento di un gregge che vive al pascolo è praticamente nullo. Sempre per motivi economici, non conviene ancora fare un allevamento intensivo su larga scala, così parto e fecondazione avvengono ancora in maniera naturale senza l'intervento dell'uomo. Momento di sofferenza è la tosatura della lana in quanto vengono legate per le zampe e trattate con rudezza ricevendo spesso delle brutte ferite dovute alla forbice per tosatura o alla tosatura meccanica. Nelle razze di lana pregiate si utilizza una tecnica che permette di isolare il manto dall'ano, perché questo non si rovini. La tecnica è quella di praticare un'incisione attorno all'ano in maniera tale da lasciare una cicatrice su cui non cresca la lana e che isoli l'ano dal resto del manto. Altra sofferenza è l'elevata produttività che devono mantenere le femmine. Partoriscono due volte l'anno e se non riescono a farlo diventano antieconomiche e vengono destinate al macello. Purtroppo in qualche caso ancora molto raro l'allevamento intensivo di pecore e capre è iniziato.

L'agnello pasquale

L'agnello pasquale rappresenta un problema per i **cristiani vegetariani**. L'Ultima Cena è stata una Pasqua ebraica che Gesù e gli Apostoli hanno celebrato banchettando con la carne di un agnello?

I primi tre vangeli dicono che l'Ultima Cena era la cena della Pasqua ebraica, indicando così implicitamente che Gesù e suoi seguaci mangiarono l'agnello pasquale (Matteo 26. 17, Marco 16. 16, Luca 22. 13). Giovanni invece dice che l'Ultima Cena ebbe luogo prima: "Ora, prima della festa del passaggio (la Pasqua ebraica), Gesù, sapendo che era giunta la sua ora si alzò da tavola e lasciò cadere i suoi vestiti, e prese un asciugamano e con esso si cinse la vita." (Giovanni 13. 1-4). Se la sequenza temporale è stata diversa, allora l'Ultima Cena non è stata un banchetto di Pasqua.

Nel libro "Why Kill For Food?", lo storico inglese **Geoffrey Rudd** analizza la questione dell'agnello pasquale nel modo seguente. L'Ultima Cena ebbe luogo un giovedì sera; la

crocifissione, il giorno immediatamente successivo: venerdì. Tuttavia, dal punto di vista ebraico, i due eventi avvennero lo stesso giorno, dato che la giornata ebraica comincia al tramonto della sera precedente. E' naturale che questo abbia generato una certa confusione. Nel capitolo 19 del suo vangelo, Giovanni dice che la crocifissione ebbe luogo il giorno della preparazione della Pasqua, che sarebbe il giovedì. Più avanti, nel verso 31, afferma che il corpo di Gesù non fu lasciato sulla croce perché *"il giorno del Sabbath era un giorno sacro"*. In altre parole, la Pasqua ebraica, che cade di Sabbath, cominciò al tramonto di quel venerdì, dopo la crocifissione.

Sebbene i primi tre vangeli contraddicano la versione di Giovanni, che la maggioranza degli studiosi della Bibbia considera un resoconto accurato, in altri punti la confermano. In Matteo 26. 5, per esempio, i sacerdoti dicono che non uccideranno Gesù durante la festa "perché potrebbe nascere un tumulto tra la gente". D'altra parte, lo stesso vangelo di Matteo in un altro punto colloca L'Ultima Cena e la Crocifissione nel giorno della Pasqua. Bisogna notare, inoltre, che in accordo all'usanza talmudica era impensabile celebrare processi ed esecuzioni nei primi, i più sacri, giorno della Pasqua.

Poiché la Pasqua è altrettanto sacra del Sabbath, se fosse stata già cominciata gli ebrei non avrebbero certo avuto armi addosso (Marco 14. 43, 47), né avrebbero acquistato lino e spezie per la sepoltura (Marco 15. 46, Luca 23. 56). Infine, la fretta con cui i discepoli misero Gesù nella tomba conferma il loro desiderio che il suo corpo fosse tolto dalla croce prima che cominciasse la Pasqua.

In realtà, dell'agnello si nota soprattutto l'assenza: non viene mai neppure menzionato in relazione all'Ultima Cena. Tutte le coincidenze indicano che l'Ultima Cena non fu un banchetto pasquale con l'agnello tradizionale, ma piuttosto una "cena d'addio" che Gesù condivise con i suoi discepoli. Lo scomparso rev. **Charles Gore**, vescovo di Oxford, lo conferma: *"Dobbiamo ammettere che Giovanni ha ragione quando corregge Marco riguardo alla natura dell'Ultima Cena. Non si trattò di un banchetto di Pasqua, ma di una cena d'addio che Egli celebrò con i Suoi discepoli. Inoltre, le descrizioni della cena non corrispondono al cerimoniale della cena di Pasqua."*

Conclusione

In base alle traduzioni letterali dei primi testi cristiani, non esiste circostanza in cui il mangiare carne sia ammesso oppure accettato. Le successive giustificazioni cristiane del mangiare carne si basano su traduzioni inesatte o su interpretazioni letterali del simbolismo cristiano del tutto soggettive.

I primi Padri e le prime sette cristiane praticavano uno stretto vegetarianesimo. Così, l'insigne ordine dei Francescani, per esempio, celebrava l'unità della creazione sottolineandone l'origine comune. *"Quando San Francesco considerava la fonte primordiale di tutte le cose - scriveva San Bonaventura - si sentiva colmo di ancora più abbondante pietà, e chiamava le creature, anche le più piccole, con il nome di fratello o sorella, perché sapeva che venivano dalla stessa fonte da cui anche lui veniva."*

Un pensiero assai coerente.

Oche e anatre

Il **foie gras** non è altro che il fegato di oche ed anatre gonfiato in modo abnorme a seguito di un metodo d'alimentazione denominato **"gavage"** (ingozzamento) che causa in questi animali l'insorgere di una malattia al fegato chiamata **steatosi epatica**. Il trattamento dura dalle due alle quattro settimane durante le quali viene loro infilata direttamente nel gozzo, dalle **tre alle otto volte al giorno**, una palla di mais cotto e salato del peso di **400/500 grammi** (come se una persona del peso di 80 Kg fosse costretta a mangiare 20 Kg di spaghetti al giorno) attraverso un **tubo metallico** di circa 28 cm di lunghezza che viene infilato **nella gola** causando, tra l'altro lesioni e fratture del collo, **lesioni** del gozzo con conseguenti infezioni e soffocamenti.

In Italia, nel 1995, sono stati importati quasi **10.000 Kg** di fegato d'oca "trattato"; si può quindi stimare intorno alle **25.000** il numero di **oche torturate** ed uccise all'estero ogni

anno per soddisfare i palati italiani e più o meno **altrettante** sono quelle che subiscono la stessa sorte **negli allevamenti nostrani**.

Il foie gras viene consumato "al naturale", semplicemente bollito, oppure usato per la preparazione di "**paté**".

Gli Allevamenti

Le **oche** e le **anatre** destinate alla produzione di foie gras vengono confinate **in gabbie** di rete metallica delle dimensioni di **25x15 cm** dove è impossibile il movimento e dove sono private delle più elementari esigenze naturali oltre ad avere amputate le ali. Ingrassando non riescono più neanche ad infilare la testa attraverso la rete e ciò le costringe a **vivere** costantemente **curve**. Nel caso degli allevamenti in "**parchi collettivi d'ingozzamento**" (15-20 animali in 3mq) si rimedia all'aggressività dovuta allo stress ed alla paura con lo **sbeccamento** (taglio del becco) ed il taglio delle unghie all'età di due settimane. Il becco è il principale organo di senso di questi animali e la sua **mutilazione** provoca sofferenze per tutta la vita. I maschi producono un fegato di "migliore qualità", per cui ogni anno doversi milioni di **anatroccoli femmine** vengono **eliminati in macchine frantumatrici** o soffocati dentro sacchi.

L'**uccisione** delle oche e delle anatre avviene per immersione in un bagno di **acqua elettrificata**. Durante l'immersione gli animali si dibattono in modo convulso e le sofferenze proseguono fino al momento dello sgozzamento.

Cos'è la Steatosi Epatica

E' una **malattia** che colpisce i volatili a seguito di sovralimentazione e specialmente quando sono tenuti in gabbia. Il sovraccarico lipidico (grasso accumulato in eccedenza) che si verifica a causa dell'eccessiva alimentazione è infatti aggravato dall'impossibilità di movimento imposta dalle gabbie in cui sono costrette oche ed anatre durante il gavage. Questa patologia **sarebbe reversibile** se non fosse che il prolungato trattamento, finalizzato appunto alla produzione del foie gras, la porta ad estreme conseguenze ed è spesso causa di **emorragie** con conseguente versamento di sangue nella cavità addominale. In sintesi, la steatosi epatica è dovuta ad una eccessiva quantità di **grasso depositato nel fegato**, che aumenta di volume e di peso dalle **sette alle dieci volte**; le conseguenze per l'animale sono devastanti, attacchi cardiaci, cirrosi fino ad arrivare in alcuni casi alla morte dell'animale.

Conigli

Sono allevati in **gabbie di metallo** di dimensioni molto piccole, riducendo lo **spazio vitale al limite minimo**. Per la sua natura schiva e molto timida necessita una tana in cui rifugiarsi. Negli allevamenti invece i conigli sono stipati in gabbie prive di ogni rifugio e in ambiente non del tutto buio (condizione che preferiscono). In questo modo all'arrivo di una figura umana non possono, impauriti, rifugiarsi da nessuna parte e sbattono contro le pareti alla ricerca disperata di un rifugio. Solo successivamente si abitua a tale situazione di stress. In una gabbia vivono solitamente più animali, la qual cosa condiziona ancora più la loro posizione nella gabbia. Il mercato regola il numero di animali nella stessa gabbia non essendo questa condizione limitata da nessuna legge. Se il mercato richiede più carne di coniglio **più animali** verranno **stipati nelle gabbie**. Per combattere lo stress si fa spesso ricorso a farmaci e prodotti chimici che hanno lo scopo di aumentare o mantenere alto l'appetito. Inoltre è indispensabile per la loro sopravvivenza in queste condizioni l'utilizzo di **antibiotici** per tutta la loro vita. Il controllo delle carni è molto basso nei conigli quindi non sappiamo di preciso quanti residui rimarranno nelle carni destinate ai consumatori. Segno della scarsa considerazione su questo tipo di allevamento è il fatto che non si conteggiano i conigli in base al numero di animali, ma a peso di carne macellata.

In Italia si allevano **80 milioni di conigli** da carne. Le pelli vengono utilizzate nelle pelliccerie.

Anche nelle macellazioni i controlli sono molto ridotti, il che porta spesso all'assenza del veterinario al momento dello stordimento. Il veterinario infatti è solitamente presente al momento della macellazione, cosa importante dal punto di vista sanitario per il consumatore. Lo stordimento, che dovrebbe avvenire elettricamente o con monossido di azoto non avviene quindi sotto il controllo veterinario il che spesso porta gli addetti allo stordimento a stordire i conigli con metodi più tradizionali ed economici come la "**classica**" **botta sulla testa**.

Lumache

La Raccolta

Un tempo le lumache vivevano esclusivamente nei prati, nei giardini e nei fossati. Uscivano allo scoperto la sera e la mattina presto. In piccole quantità venivano raccolte in quelle ore dagli uomini che sceglievano di nutrirsi.

L'Allevamento

Da qualche anno anche le lumache sono entrate a far parte dell'allevamento intensivo. Vengono chiuse dentro dei fossati (o meglio pozzi), **ammassate in quantità enormi**, nutrite con erba i cui esuberanti marciscono. Si crea una situazione di allevamento totalmente innaturale in quanto le lumache, in natura, vivono muovendosi continuamente ed avendo pochissimi contatti con altri esemplari se non per ragioni riproduttive.

Come vengono uccise

Sia nel metodo tradizionale che in quello "industriale" le cose dalla raccolta alla morte delle lumache avvengono allo stesso modo. Vediamo come.

Una volta raccolte vengono **rinchiuse** in grandi contenitori, ammassate e trattate come cose. In questi contenitori, **private del cibo**, vivono anche due settimane in maniera tale che le loro viscere si svuotino. A questo punto vengono messe in commercio. A casa, il consumatore le mette in bacinelle piene d'acqua in modo che le lumache vive cerchino disperatamente di uscire. Questa tecnica serve a separare le lumache che sono riuscite a sopravvivere al digiuno forzato da quelle morte (non buone per il consumo). Una volta selezionate, le lumache vive, vengono ben lavate e messe dentro pentoloni con acqua fresca. La pentola viene messa sul fuoco cosicché l'acqua comincia a bollire e le lumache **muoiono ustionate ed annegate**. Alcune di loro tuttavia riuscendo a risalire la parete della pentola nel disperato tentativo di scappare alla crudele sorte a loro destinata, si ustionano al contatto con le pareti metalliche della pentola.

Leggi

Trattate e considerate come delle cose, questi animali non sono protetti, in Italia, da nessuna legge. Questo perché ancora in molti pensano che questi animali non possano soffrire.

Galline e polli

Polli da carne

Allevati ormai quasi esclusivamente in capannoni industriali sono assoggettati a sistemi di allevamento diversi. I polli da ingrasso sono allevati nei capannoni su superfici libere ma estremamente ridotte; ad ogni pollo è destinato uno spazio di 20x30 centimetri. In soli 38 giorni gli animali devono raggiungere il peso ottimale per la vendita. La loro alimentazione

è perciò molto spinta producendo spesso problemi alle ossa che in 38 giorni non riescono a crescere quanto necessario per sorreggere il peso che i volatili hanno raggiunto. Gli animali non possono coricarsi perché verrebbero investiti dal movimento del resto del gruppo (si parla di migliaia di animali in un unico capannone). La lettiera su cui stanno non viene mai cambiata, se non dopo l'allontanamento dell'intero gruppo al termine dei 38 giorni. L'accumulo degli escrementi per così tanti giorni determina una massiccia produzione di ammoniaca che infiamma le vie respiratorie. Il ritmo giorno/notte è inoltre completamente alterato in quanto gli animali vivono sempre in una mezza penombra così da poter mangiare in maniera continuativa. Altra violenza è l'utilizzo di medicinali utili per sopportare lo stress e per affrontare le parassitosi che in tale sovraffollamento sarebbero inevitabili e letali.

Galline Ovaiole

Sono rinchiuso in gabbie di rete di superficie uguale a 450 centimetri quadrati per animale, equivalente ad un rettangolo di 22 cm per 22,5 cm cioè inferiore ad un normale foglio A4 e studiate per ospitare 3-4 galline. In queste gabbie non riescono ad aprire neanche le ali, non possono camminare e sono quindi obbligate ad una sola posizione, in fila lungo la mangiatoia. La rete che fa da pavimento è necessaria per far cadere le feci, ma ferisce inevitabilmente le zampe. Di solito le gabbie sono sovrapposte fino a 4-5 piani. Lo stress per gli animali è inevitabile, ed è tanto elevato che li porta ad una continua irritazione che spesso sfocia in atteggiamenti aggressivi con gli altri animali. Per questo motivo si taglia loro il becco quando sono ancora dei pulcini. Il taglio del becco lascia scoperti terminali nervosi che provocano ininterrotto dolore durante tutta la loro breve vita. Vengono allevati in gabbia in Italia **40 milioni di galline** con la produzione di **12 miliardi di uova all'anno**. La vita in gabbia dura **2 anni** (termine oltre il quale gli animali in queste condizioni non riuscirebbero comunque a sopravvivere) dopo tale periodo le galline vengono avviate al macello.

Le condizioni di allevamento di polli e galline è quindi inevitabilmente innaturale e porta ad una continua sofferenza dovuta al mancato soddisfacimento dei propri bisogni etologici e fisici. Basti pensare che in natura vivevano abitualmente in gruppi di 4-5 femmine ed un gallo liberi di razzolare girovagando alla ricerca di cibo e dormendo sugli alberi. Le condizioni di allevamento descritte valgono anche per **oche, anatre, quaglie, capponi e tacchini**. In ogni caso solo gli animali da riproduzione sono lasciati vivere con una maggiore "libertà".

