

Proibição do *Foie Gras*: Carta Aberta aos Restaurantes de São Paulo

Além de ser constitucional, a proibição do *foie gras* faz parte do progresso ético da sociedade – e vocês (chefs e restaurantes) podem crescer junto

São Paulo, 29 de junho de 2015.

Prezados chefs, administradores e proprietários de restaurantes de São Paulo,

Sabemos que a proibição recente do comércio de foie gras em São Paulo, comemorada por grande parte da população, suscitou grande polêmica e contestações por chefs de cozinha. Através desta carta, desejamos estabelecer diálogo com vocês, pois acreditamos que podemos estar do mesmo lado – buscar uma alimentação cada vez mais consciente.

Primeiramente, é importante esclarecer que o Prefeito Haddad não tomou uma decisão pessoal. Ele agiu dentro da sua responsabilidade de gestor público de proteger os animais e o meio ambiente e, sobretudo, ouviu o clamor popular: em poucos dias, 100 mil pessoas assinaram a petição pela proibição da iguaria ([veja aqui](#)).

Pedimos que vocês escutem a sociedade: mesmo que alguns consumidores ainda queiram consumir patê de fígado de animais submetidos a alimentação forçada, a maioria absoluta das pessoas acha que essa prática é simplesmente errada e inaceitável. Para elas, isso não é mais uma questão meramente pessoal; é uma questão ética, uma questão de respeito básico. Esse imenso contingente de cidadãos entende que as pessoas não podem fazer o que quiserem com os animais – mesmo que haja consumidores dispostos a pagar por isso.

Nem o movimento em defesa dos animais e nem o prefeito, ao sancionar a lei, têm qualquer interesse em sabotar os seus estabelecimentos, dificultar o seu trabalho ou tolher a sua criatividade e sua arte. Pelo contrário. Acreditamos que os restaurantes e chefs devem ser protagonistas nessa tendência mundial por uma alimentação mais ética, mais consciente e mais respeitosa com o meio ambiente e com os animais – e devem se beneficiar disso.

Vocês tem uma grande chance. A chance de mostrar que a cidade de São Paulo não precisa de uma iguaria do sofrimento animal para oferecer uma comida incrível. A chance de mostrar que existe um universo de ingredientes – ervas, grãos, frutos, algas, temperos, óleos, legumes, molhos – que, bem utilizados, podem deslumbrar desde o paladar mais conservador ao mais ousado, sem precisar submeter animais a sofrimentos como esse.

Cerca de 10% da população brasileira se declaram vegetarianos. Parte dos outros 90% já demonstra intenção de reduzir e repensar seu consumo de produtos de origem animal. E certamente, uma porcentagem massiva da população repudiaria a criação de patos e gansos para *foie gras* se conhecesse o processo de *gavage*.

Como vocês bem sabem, os consumidores não buscam mais apenas o paladar. Os consumidores buscam um consumo consciente e uma alimentação coerente com os seus princípios, e esses princípios freqüentemente incluem o respeito aos animais. O *foie gras* é um ícone da crueldade contra os animais ditos "de consumo" e, como tal, não tem mais lugar na nossa sociedade.

Por outro lado, vemos que vocês afirmam que o problema do sofrimento animal não se resume ao *foie gras*. Sim – realmente, a questão é muito mais profunda. Mais de 10 mil frangos são abatidos a cada minuto no Brasil – a imensa maioria após uma vida sofrida e curta (apenas cerca de 40 dias), cheia de privações e dores devido ao crescimento acelerado artificialmente.

Outros animais, como as vacas leiteiras, sofrem tanto quanto os frangos – ou mais, levando-se em conta que passam anos em gestações induzidas consecutivas, com inflamações nas tetas e tendo seu filhote separado à força apenas 24 horas após o nascimento, no auge do instinto maternal.

Portanto, sim – o problema do sofrimento animal é muito maior, as pessoas devem lembrar disso a cada vez que sentam para comer, e certamente serão necessárias mudanças muito importantes nos nossos padrões de produção e consumo para que caminhemos mais rapidamente rumo a uma sociedade efetivamente respeitosa para com os animais.

Mas isso não significa que não possamos começar a dar alguns passos importantes. Estes passos precisam ser dados se não quisermos permanecer estagnados. Como disse Nelson Mandela quando o apartheid sul-africano chegou ao fim, "sempre parece impossível – até que seja feito". Com certeza Mandela concordaria que não devemos – e vocês não devem – repudiar um ato de progresso moral da sociedade. As tradições (gastronômicas ou não) devem ser valorizadas, mas não podem impedir que a sociedade caminhe para a frente.

Não só pelo amplo apoio popular, mas também pelo sólido amparo legal em todas as instâncias – Constituição Federal, Constituição Estadual, Leis Estaduais, Lei Orgânica do Município –, a nova lei deve ser recebida por vocês como uma oportunidade de participar da evolução ética da alimentação, uma oportunidade de buscar o novo. Os restaurantes de São Paulo contam com profissionais altamente qualificados e capazes de inovar e criar outros pratos extraordinários sem o *foie gras*.

Temos certeza de que ninguém – nem restaurantes, nem cidadãos – sairá perdendo. Em vez disso, todos sairemos fortalecidos deste momento de avanço e de debate sobre o que colocamos nos nossos pratos.

Respeitosamente,

Guilherme Carvalho
Secretário-executivo da Sociedade Vegetariana Brasileira

Luisa Mell
Apresentadora e defensora dos animais

Lilian Rockenbach
Coordenador do Movimento Crueldade Nunca Mais

Sônia Fonseca
Presidente do Fórum Nacional de Proteção e Defesa Animal