

Vita e morte di due Galline ovaiole. Una bio e una no

Si legge in circa: 4 minuti



Fonte: www.swissinfo.ch di Peter Siegenthaler

Nella vendita al dettaglio in Svizzera, le uova bio hanno una quota di mercato di quasi il 20%. Le galline che depongono uova bio hanno una vita diversa dalle ovaiole degli allevamenti tradizionali. La vita di due galline a confronto.

Chiamiamola Henriette, anche se è solo una delle migliaia di galline anonime che producono uova per il marchio di qualità Coop Naturafarm (CNF). Henriette, gallina certificata CNF, si può ritenere fortunata rispetto a quasi tutte le altre galline del mondo. Solo le ovaiole bio, una minoranza privilegiata, può vantare una qualità di vita ancora migliore.

Henriette ha visto la luce - una luce artificiale - nell'estate 2011, nelle incubatrici industriali

Fonte: **Veganzetta.org** - Rivista antispecista - ISSN 2284-094X

Vita e morte di due Galline ovaiole. Una bio e una no

della Prodavi SA. Lo stesso giorno, insieme ad alcune migliaia di altri pulcini femmina, ha lasciato il suo luogo di nascita, Oberkirch sul lago di Sempach, nel canton Lucerna.

Nel contenitore di plastica in cui ha fatto il viaggio c'erano altri 99 pulcini. Per fortuna il viaggio fino all'allevamento di Safnern, nel canton Berna, è durato solo un'ora. È qui, nella fattoria certificata CNF del pollicoltore Markus Rhis, che Henriette, insieme a 6000 giovani ovaiole, ha trascorso la sua infanzia.

I galletti non servono a niente

I fratelli di Henriette e tutti gli altri pulcini maschi usciti dall'uovo nelle stesse incubatrici sono invece stati uccisi con il gas dopo la schiusa. I galletti non depongono uova e non hanno le caratteristiche necessarie per diventare galli da macello. L'uomo li considera perciò inutili. Lo stesso destino tocca a quasi tutti i pulcini maschi del mondo, o almeno a quelli nati negli allevamenti specializzati nelle ovaiole, siano essi certificati bio, allevamenti all'aperto, al chiuso o in gabbia (cfr. colonna a destra).

Il destino - o l'uomo - è più clemente con le ovaiole, soprattutto in Svizzera, dove una legislazione severa sulla protezione degli animali dovrebbe garantire l'impiego di metodi di allevamento dignitosi per le galline, anche per quelle non certificate.

Alla giovane età di 18 settimane - Henriette e le sue compagne hanno già raggiunto la maturità sessuale - l'intero branco è stato venduto all'azienda CNF dei fratelli Martin e André Schreyer, che si trova a Gals, a 30 km di distanza da Safnern.

Qui, in una delle quattro voliere, le 6000 galline producono ormai da sei mesi ogni giorno quasi la stessa quantità di uova certificate CNF, del valore di 23 centesimi l'uno. Questo è il prezzo che ottengono i fratelli Schreyer dalla Coop, che a sua volta rivende le uova ai consumatori a 60 centesimi l'uno.

Nella voliera di Henriette, la sveglia è alle 2 del mattino, quando si accendono automaticamente tutte le luci. In questo modo, al loro risveglio i fratelli Schreyer potranno già cominciare a raccogliere le uova.

Vita e morte di due Galline ovaiole. Una bio e una no

Le galline sono paurose

L'azienda rispetta i severi criteri di protezione degli animali per l'allevamento al suolo di galline, criteri garantiti dal certificato CNF. Ciononostante, l'affollamento e il rumore nelle voliere è notevole. Acqua e cibo, lettiere, nidi per le uova, bagni di sabbia e trespoli a due piani non mancano. Ma le liti per stabilire la gerarchia sono frequenti. Talvolta le galline malviste dalle compagne vengono tormentate, in alcuni casi fino alla morte.

Le opinioni degli esperti divergono sulle cause di questa aggressività: c'è chi dice che dipenda dall'allevamento di massa, c'è chi evoca altri motivi. In molti grandi allevamenti all'estero, dove sovente i branchi di ovaiole raggiungono le 100'000 unità, i becchi delle galline vengono tagliati. In Svizzera, la legge sulla protezione degli animali vieta simili pratiche.

Il branco di Henriette ha a disposizione una grande veranda, aperta dalle dieci di mattina. E nei giorni asciutti può accedere anche al recinto che circonda un pascolo di almeno un ettaro.

Henriette fa parte della minoranza coraggiosa, che si spinge fino alle estremità del prato. Quasi tutte le ovaiole escono ogni giorno almeno una volta, ma spesso solo per breve tempo. La loro natura curiosa ma anche paurosa e la necessità di mangiare continuamente le tiene occupate tutto il giorno, di solito nelle vicinanze delle voliere, dove c'è cibo a sufficienza.

Charlotte, una gallina della classe alta

Nel luogo di nascita di Henriette, Oberkirch, è nata anche Charlotte, una gallina bio. Solo che Charlotte non è nata nelle incubatrici per uova convenzionali della Prodavi, ma in quelle della Bibro, situate a poche centinaia di metri di distanza. Charlotte è uscita dal suo uovo - un uovo bio - nel settembre del 2011. I pulcini bio discendono dalle migliori famiglie. Anche i genitori di Charlotte hanno vissuto secondo i criteri dell'agricoltura biologica.

Per questo il pollicoltore Hans Hofmann di Richigen (Berna), che ha tirato su il branco di Charlotte, ha dovuto pagare i pulcini 5 franchi al pezzo, quasi un franco in più del prezzo chiesto per i pulcini degli allevamenti convenzionali. 18 settimane dopo, le nobili ovaiole, nutrite fin dalla nascita solo con mangime biologico, valgono già 25 franchi, circa 10 franchi

Vita e morte di due Galline ovaiole. Una bio e una no

in più delle altre galline.

L'allevatore Bruno Bigler, che vive a Vielbringen (Berna), a pochi chilometri dalla fattoria di Hans Hofmann, ha pagato il prezzo richiesto senza discussioni. Dopotutto già dalla fine di gennaio ognuna delle 2000 galline depone quasi ogni giorno un uovo bio, pagato 43 centesimi dal grossista. La Migros rivende l'uovo al cliente finale per quasi il doppio.

Meno rumore, più spazio

Le infrastrutture in cui vivono Henriette e Charlotte non sono molto diverse. Solo che il branco di Henriette è tre volte più grande. Le ovaiole bio hanno molto più spazio sia nelle voliere, sia nella veranda e nel pascolo. Nelle voliere c'è meno affollamento e rumore.

Tuttavia, anche nell'allevamento biologico alcune galline sono aggredite dalle altre. Bigler solitamente allontana la malcapitata dal branco, per curarla, ma talvolta arriva troppo tardi.

Dopo circa un anno, Charlotte comincia a deporre uova dal guscio sempre più fragile. La sua ultima ora si avvicina, perché il suo valore commerciale sta per esaurirsi. Fra poche settimane Charlotte sarà svegliata in piena notte, infilata insieme a 15 compagne in un contenitore di plastica e portata a Erdingen, nel sud della Germania. Lì l'azienda Stauss la trasformerà in salsicce di pollo biologiche, rivendute dalla Migros in Svizzera.

Anche Henriette finirà i suoi giorni a Erdingen. Charlotte e Henriette appartengono al numero crescente di cosiddette galline da brodo, che oggi sono di nuovo utilizzate per fini alimentari. Un terzo delle ovaiole soppresse ogni anno in Svizzera (circa 1,8 milioni di esemplari) è bruciato in impianti di termovalorizzazione.

Link breve: <https://veganzetta.org/rjDVG>