

Longa vida para quem? Consumo de Leite e suas Rarefações Discursivas, Práticas Ascéticas e Controvérsia Científica¹

Lucas de Vasconcelos Teixeira²

Resumo

A discussão proposta neste artigo objetiva avaliar que tipos de rarefações discursivas estão presentes nos debates em torno dos benefícios e malefícios à saúde humana decorrentes do consumo de leite e como empresas e entidades ligadas a esse setor se apropriam desses discursos. A metodologia de análise é a genealogia foucaultiana e o referencial teórico abarca autores da história, das ciências sociais e da saúde, dentre outras especialidades. Os principais resultados obtidos foram: visões de mundo conflitantes em que ambos os lados da disputa se valem da ciência, ou seja, a ciência está a favor daquilo que entendem como certo; o discurso da indústria alimentícia e de entidades que representam seus interesses imputam a responsabilidade sobre o que se come somente ao próprio indivíduo, encorajando o consumo com moderação de todo o tipo de alimento, incluindo os produtos industrializados.

Palavras-chave

Comunicação organizacional; Consumo alimentar; Leite; Saúde; Análise de discurso.

Introdução

O leite materno é normalmente o primeiro alimento que os bebês consomem. Após o desmame é comum que as crianças e até mesmo muitos adultos continuem a consumir leite de animais, como vacas e ovelhas, algo que ocorre há milhares de anos. Com o desenvolvimento da agricultura e da pecuária, o leite fresco e seus derivados consolidaram-se como uma parte importante da dieta das pessoas em muitas culturas.

No século XIX, a indústria alimentícia despontou fortemente. Esse tipo de empreendimento visava atingir três objetivos: “queda dos custos de produção, comercialização eficaz e distribuição mais racional” (PEDROCCO, 1998, p. 764). Com efeito, a indústria buscou por sistemas de acondicionamento para que os produtos perecíveis tivessem sua durabilidade aumentada. Ter comida variada sem se preocupar com a sazonalidade dos alimentos “equivale a uma vitória sobre o tempo e o espaço: as conservas falam a língua universal e não conhecem qualquer limite geográfico” (PEDROCCO, 1998, p. 784).

¹ Trabalho apresentado no Grupo de Trabalho (GT) Consumo, Comunicação e Organizações, atividade integrante do XVII Congresso Brasileiro Científico de Comunicação Organizacional e de Relações Públicas.

² Doutor pelo Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Práticas de Consumo (ESPM), em que foi bolsista Capes-Prosop. Mestre pelo mesmo programa. Doutorando pelo Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade de São Paulo (USP). Integrante do grupo de pesquisa Biocon. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-3890-0747>. E-mail: lvteixeira@gmail.com.

Processos de conservação aplicados, por exemplo, ao leite fresco, levaram a um aumento na produção, distribuição e comercialização do leite. Desse modo, a descoberta da pasteurização também ajudou a aumentar sua popularidade. Por meio desses processos de conservação industriais foram desenvolvidos produtos como o leite condensado e a farinha láctea (PEDROCCO, 1998). Na Europa da década de 1870, particularmente na Suíça, surgiram empresas como a Tobler e a Nestlé que aperfeiçoaram a fabricação das barras de chocolate com leite (LEMPS, 1998).

A ‘vitaminomania’ foi outra tendência alimentar entre o final do século XIX e início do século XX nas classes mais endinheiradas, especialmente nos Estados Unidos da América. “Invisíveis, sem peso nem sabor, as vitaminas revelaram-se um produto ideal para numerosos publicitários” (LEVENSTEIN, 1998, p. 829). Por exemplo, as indústrias de laticínios enriqueciam o leite com vitamina D desde a década de 1920, o que contribuiu para alterar a imagem do leite por meio de campanhas publicitárias que enalteciam esse enriquecimento vitamínico, que passou a ser não apenas uma bebida de criança para desempenhar o papel de ‘alimento perfeito’ ao fornecer vigor e energia para todas as idades (LEVENSTEIN, 1998).

Atualmente, oligopólios alimentares, tais quais a já citada Nestlé, favorecem a fidelização dos sujeitos a determinado ‘alimento-produto-marca’ (FREITAS; TRINDADE, 2020) e não a produtos genéricos dentro de cada categoria de alimentos. Deste modo, os brasileiros consomem Leite Moça Nestlé e não leite condensado, o que, para Freitas e Trindade (2020) exemplifica o processo de construção de consumos midiaticizados por marcas globais.

Com efeito, o consumo é chave para a inteligibilidade de nosso presente (MILLER; ROSE, 2012) e, mais especificamente, o consumo material e simbólico do alimento visibiliza processos de subjetivação. Miller e Rose (2012) concebem que o viver no contemporâneo é perpassado pela ‘economia política de subjetivação’ na qual as tecnologias de consumo estabelecem uma gama de pedagogias da vida cotidiana que estipulam hábitos que podem levar os sujeitos a levar uma vida socialmente aceitável. O que, para Foucault (2015), corresponde à ‘sociedade de normalização’, na qual os discursos disciplinares se baseiam em regras e normas, isto é, os discursos normativos são fundamentados por saberes clínicos. Essa ascendência sobre a população se enquadra em uma série de prescrições sobre as formas gerais de existência e comportamento, como a sexualidade e a alimentação (FOUCAULT, 2015).

Assim, alteram-se os vínculos de sentido que fomentam novas sociabilidades e biossociabilidades, associando as esferas social e da saúde/vida. Biossociabilidade diz respeito “aos critérios de mérito e reconhecimento; aos valores com base em regras higiênicas, aos regimes de ocupação de tempo, à criação de modelos de sujeito baseados no desempenho físico”

(HOFF, 2015, p. 172). Assim, a biossociabilidade concatena sociabilidades originadas na interação do capital com as biotecnologias e a medicina. Como consequência, há a emergência de termos médico-fisicalistas baseados em

(...) constantes biológicas, taxas de colesterol, tono muscular, desempenho físico, capacidade aeróbica populariza-se e adquire uma conotação ‘quase moral’, fornecendo os critérios de avaliação individual. Ao mesmo tempo todas as atividades sociais, lúdicas, religiosas, esportivas, sexuais são ressignificadas como práticas de saúde. (ORTEGA, 2003, p. 64).

Conforme Sibilía e Jorge (2016), cabe aos sujeitos cuidar de suas doenças reais ou potenciais, mas também administrar continuamente qualquer risco à sua saúde, requerendo práticas cotidianas que restringem certos prazeres e suscitam determinados sofrimentos para alcançar objetivos cada vez menos tangíveis. São processos de subjetivação nos quais as práticas ascéticas imperam. Para Foucault (2008a), ascese é um exercício de dificuldade crescente de si sobre si no qual a presença do outro não é necessária. “É, no sentido estrito do termo, um exercício, um exercício que vai do mais fácil ao mais difícil, e do mais difícil ao que é ainda mais difícil e em que o critério dessa dificuldade é o quê? É o sofrimento do próprio asceta” (FOUCAULT, 2008a, p. 271). Assim, ao asceta cabe aceitar os sofrimentos, sejam físicos ou psicológicos. Com efeito, Sibilía e Jorge (2016) citam a naturalização da (auto)medicação como uma dessas maneiras de gestão de si, mas podemos enumerar também a ingestão de vitaminas sem prescrição médica ou mesmo a atribuição dietoterápica idealizada, isto é, uma alimentação

(...) baseada em necessidades individuais, que prescreve a moderação e o controle na ingestão de alimentos energéticos, ricos em sódio, gorduras saturadas e *trans* e incentiva o consumo de alimentos fontes de fibras, vitaminas e minerais, como as frutas, legumes e verduras (KRAEMER et al, 2014, p. 1349).

Tendo como fundamentação teórica preceitos do que foi até aqui exposto, a discussão proposta neste artigo objetiva avaliar que tipos de rarefações discursivas estão presentes nos debates em torno dos benefícios e malefícios à saúde humana decorrentes do consumo de leite e como empresas e entidades ligadas a esse setor se apropriam desses discursos.

Para isto, nos valeremos de três etapas empíricas, a saber: (i) entrevista com representante da Associação Brasileira de Leite Longa Vida (ABLV); (ii) vídeo-animação elaborado pela Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN) cujo conteúdo está alinhado à defesa dos benefícios de se consumir leite e seus derivados; (iii) comentários em uma postagem no Facebook da SBAN de divulgação desse mesmo vídeo-animação citado no item anterior.

A metodologia de análise é a genealogia foucaultiana, que se concentra em descobrir as ‘rarefações dos discursos’. Entende-se por rarefação discursiva, grosso modo, as regras e institucionalidades que tornam o discurso asfixiante e inibem a enunciação transgressora em relação à determinada ordem: “a produção do discurso é ao mesmo tempo controlada, selecionada, organizada e redistribuída por certo número de procedimentos que têm por função conjurar seus poderes e perigos, dominar seu acontecimento aleatório” (FOUCAULT, 1999b, p. 8-9). Com efeito, busca-se encontrar possibilidades e perspectivas críticas para tentar resistir a essas rarefações, para escapar da ‘ordem do discurso’.

A escritura deste artigo se justifica tendo em vista a ampla presença do leite e de seus derivados na sociedade brasileira. Para que se tenha uma ideia, basta recordarmos da ‘política do Café com Leite’³. O leite continua sendo importante nos dias atuais. O Brasil conta com mais de 1 milhão de propriedades rurais de leite⁴, o consumo brasileiro per capita de leite UHT⁵ foi de 123,5 litros em 2022 e a recomendação da Secretaria de Atenção à Saúde é de que os adultos consumam 600 ml de leite por dia⁶.

As próximas sessões deste texto são compostas por, nesta ordem: empiria; metodologia; análise e discussão dos achados; considerações finais.

Visão setorial e reverberações controversas

A mensagem principal na fala do entrevistado da ABLV frisa que o leite e outros lácteos são produtos bons para o consumo dos brasileiros. Outros pontos comentados dizem respeito:

- (i) aos produtos artesanais, que precisam melhorar tanto em qualidade quanto em padrões de assepsia e segurança⁷ para poderem sinalizar ao mercado que são alimentos saudáveis;

³ Teve início a partir da posse do primeiro presidente da república civil, Prudente de Moraes, e foi caracterizada por uma estrutura em que São Paulo e Minas Gerais revezavam a indicação presidencial, tamanha era a importância socioeconômica de ambas as bebidas (MARTINS, 2014).

⁴ Fonte: Ministério da Agricultura e Pecuária do Brasil. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animado/mapa-do-leite#:~:text=O%20pa%C3%ADs%20conta%20com%20mais,e%20maior%20efici%C3%A4ncia%20t%C3%A9cnica%20e>>. Acesso em: 2 fev 2023.

⁵ Ultra High Temperature, ou seja, leite pasteurizado a altas temperaturas. Em outras palavras, leite longa vida.

⁶ Fonte: SCOT Consultoria, coluna Carta Leite de janeiro de 2023. Disponível em: <https://www.scotconsultoria.com.br/noticias/cartas/56127/carta-leite-leite-para-quem?.htm&utm_campaign=230201_newsletter_diaria&utm_medium=email&utm_source=RD+Station> Acesso em: 2 fev 2023.

⁷ Segurança alimentar é obtida a partir do momento em que existe abastecimento em quantidade suficiente para toda a população; e segurança do alimento refere-se à garantia de que a comida ingerida não vai fazer mal, como causar intoxicações alimentares (SPERS; ZYLBERSZTAJN; MACHADO FILHO, 2004).

- (ii) ao processo de regulação/legislação dos alimentos e a importância que entidades como a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), o Ministério da Agricultura e Pecuária e a ABIA (Associação Brasileira das Indústrias Alimentícias) possuem na qualidade e segurança dos alimentos consumidos pelos brasileiros ao advogarem por uma alimentação nutricionalmente equilibrada e variada;
- (iii) aos produtos industrializados derivados do leite, como leite em pó, queijo, leite condensado (preferência nacional de acordo com o entrevistado) e bebidas lácteas (estas últimas possuem diferentes definições a depender do país). São produtos e qualidade e aptos ao consumo de acordo com o representante da ABLV;
- (iv) à assuntos de momento, como a nova rotulagem nutricional para alimentos embalados; e
- (v) ao caráter inovador do segmento lácteo no Brasil e à tendência de crescimento do consumo de leite e derivados. Para isso, o mercado exige rígida regulação técnica e que o alimento seja rico do ponto de vista nutricional – para o entrevistado, o consumidor percebe esses atributos, mas o setor ainda tem possibilidade de melhorar.

O vídeo ‘Mitos e fatos sobre o leite’⁸ possui a premissa de que o leite é um dos principais alimentos que existem e que se deve desmistificar algumas lendas em torno do seu consumo.

É explicado de forma lúdica, em seus três minutos e 28 segundos, o processo de ultra pasteurização UHT que destrói os micro-organismos prejudiciais às pessoas, bem como existe uma valorização da embalagem ‘de caixinha’ dos leites longa vida, o vídeo também diferencia a ultra pasteurização da pasteurização comum – esta última é realizada a temperaturas mais baixas, por isso requer que o leite fique em geladeira –, salienta ainda que esses processos de pasteurização não modificam a composição nutricional do leite. É indicado no vídeo que o leite cru (direto da vaca) não pode ser vendido aos consumidores por causa do risco de contaminação, seja por micro-organismos, seja por antibióticos e outros medicamentos dados aos animais. Daí decorre a importância da vigilância sanitária, que é a de realizar esse trabalho de fiscalização. Também se enumera no vídeo algumas variedades de leite atualmente comercializadas, como o enriquecido e o sem lactose. Tudo isso para destacar que essa ampla gama de produtos permite que os sujeitos possam escolher o que mais se adequa às próprias necessidades e preferências.

⁸ Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=oHm5WwkaCYQ>>. Último acesso: 2 fev 2023.

O vídeo muda de tom e apresenta uma ‘Dica da SBAN’, uma recomendação para que as pessoas procurem um especialista se sentirem sintomas que possam indicar intolerância à lactose ou à proteína do leite, mas explicitam em letras garrafais que ‘esses tipos de problemas não são tão comuns como muitos pensam’. Além disso, é enfatizado ser possível consumir pequenas quantidades de leite e derivados mesmo se a pessoa for realmente intolerante à lactose.

Na sequência, são apresentados os benefícios vitamínicos e minerais do leite, frisando a existência de evidências científicas que o consumo de leite e derivados reduz a chance de contrair doenças, como a diabetes tipo 2 e osteoporose, e, de modo oposto, não há evidências de que o seu consumo esteja relacionado à problemas de saúde, como asma ou a acne. O leite é mostrado no vídeo como tendo outros benefícios, por exemplo, hidratação do corpo. Também é acentuado no vídeo que relacionar leite e saúde é algo complexo, pois a saúde humana não é definida pela exclusão ou inclusão de um só alimento porque nenhuma comida pode fornecer todos os nutrientes necessários e que as escolhas alimentares devem se pautar pelos valores individuais de cada pessoa. Afinal, equilíbrio e variedade são fundamentais para uma alimentação saudável, o que, para a SBAN, constituem padrões alimentares saudáveis, isto é, equilíbrio e variedade na alimentação, inclusive com o consumo regular de leite e derivados.

A postagem deste vídeo-animação no Facebook da SBAN foi realizada em junho de 2017 com o seguinte enunciado: “O leite é um dos mais antigos alimentos consumidos pelo homem. Hoje, existem muitas polêmicas sobre o seu consumo. Confira o vídeo e esclareça as suas dúvidas sobre o tema”. Em uma coleta de dados recente, este *post* conta com 1912 interações totais, sendo 1241 reações totais (1168 likes, 47 love, 0 haha, 0 care, 2 wow, 22 angry e 2 sad), 512 compartilhamentos e 159 comentários.

Exemplos dos comentários⁹ citados daqui em diante são apresentados na tabela 1¹⁰. O conteúdo mais recorrente em relação à postagem sobre o vídeo em favor do consumo de leite e seus derivados foi em direção à questão científica. De um lado, aqueles que defendem que o leite é para bezerras, que é prejudicial à saúde humana, que causa até osteoporose, que os estudos científicos favoráveis ao consumo de leite são ultrapassados. Ao contrário, houve também quem defendesse o seu consumo, alegando que o leite é uma fonte barata de proteínas acessível a grande parte das pessoas – diferentemente do leite de castanha ou aveia que poucos têm condições financeiras de adquirir –, outros alegaram que os antepassados sempre beberam

⁹ Os autores dos comentários não são nomeados, sendo colocadas apenas suas iniciais para que estas pessoas não sejam identificadas.

¹⁰ A grafia dos comentários não sofreu correções ortográficas e/ou gramaticais.

leite e tiveram boa saúde, que o importante é o equilíbrio e não dietas que limitem o consumo do que quer que seja. Ambos os lados afirmaram que a ciência está a favor de sua visão sobre o assunto, solicitando que ‘o outro lado’ apresentasse pesquisas que refutassem seus argumentos.

Tabela 1: Compilado de comentários em relação à postagem do vídeo sobre o consumo de leite.

Autor do comentário	Comentário
LM	Leite de vaca é pra bezerro. As pesquisas que informam que precisamos consumir litros e mais litros de leite, é tolice patrocinada por indústrias do leite. Quanto mais se consome algo em excesso, mais o organismo tenta se livrar. Vide a osteoporose. Engraçado que não há caso de osteoporose em gerações veganas. Talvez os nutricionistas e nutrologos, deveriam pesquisar mais e estudar menos os artigos ultrapassados. Todos os grandes pesquisadores questionavam o que antes era sagrado. Pensem nisso!
VDP	Sempre bebi leite, adoro leite, minhas avos e bisavos viveram /vivem saudavelmente todas por mais de 90 anos e bebem /beberam leite a vida toda. Bebo leite, tenho um sangue e saude perfeitos, sou bem disposta. Nunca tive problemas. Condenar isso ou aquilo é frescura moderna. Nunca tivemos tanta gente doente e obesa. A solução é simples, se vc nao tem restrições alimentares prescritas expressamente p médicos, coma de TUDO com moderação. O EQUILÍBRIO é a palavra chave, que infelizmente vem sendo trocado por dietas restritivas q n nos trazem saude e nos rendem a vida infeliz. Excelente video.
EPCR	Lembrando que o leite um dos alimentos mais baratos a acessíveis. Uma fonte de proteína, importante na alimentação infantil. Em um país onde há muita pobreza. Quase ninguém pode comprar leite de amêndoas, castanhas... Então o leite eh a proteína que uma criança precisa. Senão vai sofrer de desnutrição proteica
RV	Ah , e tem outra coisa, p quem n sabe e n e nutricionista, as alergias e processos inflamatorios sao causados EM ALGUMAS PESSOAS pela leite de vaca que pode ser substituido pelo leite de cabra, n precisando substituir por VEGETAIS. Td q estou falando tem evidencias cientificas, pois sou profissional e seria. Quem tiver evidencias provando o contrario, mostre as. E mostre tb como e tirar essa fonte de calcio p as criancas e idosos.
DWM	Engraçado, não canso de atender adultos e crianças com alergias e intolerância...normal isso não é. Algo que se tornou frequente assim não é normal mesmo!!!!
IF	Muitas pessoas pensam que conservantes e aditivos alimentares são sinônimos. Na verdade, o conservante é um tipo de aditivo alimentar e no caso do leite, não tem conservante mas tem outros aditivos que podem ser estabilizantes, espessantes, antioxidantes, corantes em iogurtes. Para enganar o consumidor dizem que não tem conservantes e então PIMBA: não tem problema com as outras substância de nomes as vezes difíceis de pronunciar e da população. Quem sabe o aumento das alergias não tiveram origem nestes compostos que fazem aumentar a vida de prateleira dos laticínios?
RM	É muito difícil chegar na recomendação de cálcio sem uso de leite. Quem tiver algum estudo com outras fontes eu agradeço se compartilharem. Acredito que a biodisponibilidade e absorção é o que atrapalha mais!
MM	A Nestle, além de "patrocinar" a sociedade brasileira de pediatria, agora resolveu patrocinar vocês também, foi..?
TB	Mencionem os conflitos de interesse SBAN!
TB	Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição danone, nestle, unilever... empresas que utilizam como base o LEITE. Ou seja, obviamente que há conflito de interesse neste tipo de postagem, induzindo o consumidor a acreditar que o leite seja bom, justamente por serem uma indústria de peso no mercado e principais associados.

LL	Leite de vaca é feito pra bezerro. Antes de pirar achando que isso é encheção de saco, procure saber como funciona a indústria do leite. Destrói qualquer pessoa com o mínimo de empatia e compaixão...
MF	Duas afirmações desconexas. Devemos acabar com o consumo de leite pois o mesmo não é destinado a humanos ou porque a indústria é maligna?
LL	Dois argumentos que se complementam, é só saber ler. E você, já procurou saber como a indústria do leite é cruel?
RV	O leite de vaca esta envolvido sim em processos alergicos. Processos inflamatórios são desencadeados em pessoas com a sensibilidade ao leite de vaca. Mas, isso não vale para toda população para sair proibindo o leite. Cada caso é um caso. Ele continua sendo uma ótima fonte de cálcio. Se sairmos por aí proibindo tudo, vamos proibir de comer e orientar fazer fotossíntese. Pois aves têm hormônios, carnes de vaca também, hortifruti tem agrotóxicos, peixes são contaminados por falha na fiscalização. Acho que para tudo tem que haver um bom senso, para a ciência, também! Ah, sou nutricionista.
DWM	RV, e o que você diz sobre os veganos e vegetarianos estritos? Que escolheram não consumir leites e derivados? Simplesmente iremos deixar de lado quem faz essa escolha? Não devemos instruir que há como suplementar? Porque há, nem que seja em cápsulas, mas há! As pessoas precisam começar a entender que, a maioria das pessoas que se tornam veganos é por uma causa bem maior do que apenas simplesmente deixar de consumir. Em relação aos agrotóxicos, há as alternativas dos orgânicos, já em relação ao leite, não há alternativas de leite ausente de células somáticas ou antibióticos, não é? Os vegetais verdes folhosos são ricos em cálcio, agora, em relação à B12 é questão de suplementar mesmo, o que não vejo problema ALGUM, pois até quem é onívoro possui deficiência em B12, então as pessoas PRECISAM parar de apontar que quem é vegano NECESSARIAMENTE irá ter deficiência de B12, pois até quem não é veg tem deficiência! Enfim.
RV	A discussão não foi sobre alimentação vegana. Estou falando que não devemos consumir leite por causa de seus hormônios, alergias, intolerâncias, etc. Então, falei sobre isso. Pois o leite de vaca, que pode ser substituído pelo de cabra, está também envolvido em alergias, processos inflamatórios. Tenho paciente que tiro, pois neles, aumentam sinais de artroses. Mas, não posso dizer que NINGUEM possa consumir leite. Cada organismo é diferente. E a ciência já mostrou que é ainda uma fonte de cálcio biodisponível. Os verdes escuros não são. Por isso, falei que aguardo referências que dizem o contrário dos verdes escuros.
GMP	SBAN é uma piada. São financiados pelas grandes empresas que vendem leite e seus derivados.
AA	Muito bom. Explicações sensatas e seguras. Obrigada, SBAN!
CHFL	Uma vergonha uma instituição que se posiciona como sociedade brasileira de alimentação e nutrição se posicionar favorável ao consumo de leite de vaca enquanto muitos estudos e instituições renomadas vêm andando na contra-mão da tal "sabedoria popular". Ainda mais patrocinar um link assim. Está sendo financiado por quem?
GC	a pessoa dá de bandeja as referências de estudos não tendenciosos e os ignorantes continuam a se basear em pesquisas compradas patrocinadas no Facebook. Ah, dá licença, o pior ainda é se for profissional da saúde. estão atrasados em queridinhos. bora estudar tudo de novo, do novo (atualize-se)!
IC	O estudo mais recente que tem aí é de 2014, o resto... Pelo amor, sem comentários! O estudo pode ser de Harvard, da NASA, ou do raio que o parta, mas todo acadêmico sabe que um estudo válido tem que ter pelo menos 5 anos! Muitos aí já estão defasados, muuuuuuuu coisa mudou de 1997, 1998 pra cá, não acha?

Fonte: Coletado pelo autor a partir da *fanpage* da SBAN.

Além disso, existiram comentários de profissionais que atendem em seus consultórios pessoas nas quais o leite é causador de problemas inflamatórios, como no caso de RV, mas que não seria possível retirar o leite como fonte de cálcio para crianças e idosos (e pediu evidências científicas que prove o contrário). Em resposta, DWM diz que atende muitos adultos e crianças com intolerância, que isso não seria algo normal. IF levantou a questão que os aditivos podem ter relação com esse aumento de pessoas alérgicas. Já RM alega ser difícil atingir o consumo recomendado de cálcio sem a ingestão de leite.

Outras pessoas defenderam o veganismo, deram depoimentos pessoais de que o leite faz mal a elas, que o leite é coisa do passado, que pode ser substituído por outros alimentos, por exemplo, gergelim ou vegetais verde escuros. Em resposta, RV argumenta alimentos vegetais possuem carências nutricionais e que, por ser nutricionista, pode avaliar o que seria melhor em cada caso: prescrever o consumo ou que o paciente deixe de consumir leite.

O conflito de interesses foi lembrado por algumas pessoas, como TB, que citou Danone, Unilever e Nestlé como alguns dos associados da SBAN, LL citou que a indústria do leite adota práticas que destruiriam pessoas com empatia. Em resposta, MF lançou a seguinte discussão: “Devemos acabar com o consumo de leite pois o mesmo não é destinado a humanos ou porque a indústria é maligna?”.

Rarefações discursivas

Na teoria foucautiana do discurso existem três formas de rarefação discursiva, a saber: as *exterioridades* (aquilo que não está exatamente no discurso em si, mas que ‘de fora’ é capaz de frear o discurso; as *interioridades*, ou seja, disciplinas e controles que são impostas no nível enunciativo para que seja aceito ou mesmo transmitido; as *condições de possibilidade* segundo as quais deve-se obedecer certos tipos de discurso para que determinado regime enunciativo possa emergir (FOUCAULT, 1999b). Estas rarefações podem acontecer isoladamente, mas normalmente se articulam.

Conforme Foucault (1999b), as *exterioridades* podem ser por *proibição/constrangimento*, por *interdição* – como a dos loucos –, e pela *vontade de verdade*, isto é, a compreensão de que a oposição entre ‘verdadeiro’ e ‘falso’ no discurso é uma separação historicamente construída: “chegou um dia em que a verdade se deslocou do ato ritualizado, eficaz e justo, de enunciação, para o próprio enunciado: para seu sentido, sua forma, seu objeto, sua relação e sua referência” (FOUCAULT, 1999b, p. 15).

As *interioridades* também se reúnem em três grupos. O *comentário* que deveria ter obediência a uma narrativa primeira, o que tira a liberdade de outras possibilidades de enunciação: “Deve, conforme um paradoxo que ele desloca sempre, mas ao qual não escapa nunca, dizer pela primeira vez aquilo que, entretanto, já havia sido dito e repetir incansavelmente aquilo que, no entanto, não havia jamais sido dito” (FOUCAULT, 1999b, p. 25). Dessa forma, o autor afirma que a novidade não está no que é dito, mas no ‘acontecimento de seu retorno’. A *autoria* é outra das rarefações da interioridade, sendo esta entendida como princípio do agrupamento do discurso (por exemplo, a filosofia existencialista, a pintura impressionista, etc) e não o indivíduo/autor falante. Já a terceira interioridade é a *disciplina*, que molda o discurso conforme regras estritas de possibilidades: “uma identidade que deve ser repetida, é aquilo que é requerido para a construção de novos enunciados” (FOUCAULT, 1999b, p. 30).

As rarefações discursivas do ponto de vista das *condições de possibilidade* de emergência do discurso se dividem em: *ritual*, *sociedades do discurso*, *grupos doutrinários*, *apropriações sociais* (FOUCAULT, 1999b). O *ritual* define a qualificação que aquele que fala deve possuir e o conjunto de signos que devem acompanhar o discurso; as *sociedades do discurso* detêm o ‘segredo’ a respeito de um assunto, ou seja, detentores de saberes ininteligíveis para a maioria dos sujeitos. As *doutrinas* (religiosas, políticas, filosóficas) vinculam os sujeitos a certo tipo de enunciação, excluindo outras formas de conexão. Por fim, a quarta condição de possibilidade rarefeita é a das *apropriações sociais*, que pode ser entendida como uma síntese das demais condições porque se dá sobre a educação, sobre o sistema de ensino, afinal, “todo sistema de educação é uma maneira política de manter ou de modificar a apropriação dos discursos, com os saberes e os poderes que trazem consigo” (FOUCAULT, 1999b, p. 44).

Além disso, Foucault (1999b) aponta que as sociedades contemporâneas possuem o traço da logofobia, isto é, um temor da disseminação do conhecimento e que, por isso, essas diferentes formas de rarefação do discurso perduram.

Longa vida para quem?

Os enunciados extraídos da fala do representante da ABLV têm como principal pressuposto que o leite e outros lácteos são bons produtos para o consumo dos brasileiros. Para se consumir um produto de qualidade, o mercado exige rígida regulação técnica e que o alimento seja rico do ponto de vista nutricional. Com efeito, a qualidade do produto

industrializado é percebida pelo consumidor, mas é algo que ainda possui margem de melhora. As rarefações da *vontade de verdade* e as condições de possibilidade do *ritual* e mesmo das *apropriações sociais* são marcantes neste enunciado de que é bom consumir leite (como vimos nos comentários feitos na postagem da SBAN sobre o assunto, trata-se de um tema bastante controverso).

Por outro lado, os produtos artesanais precisam melhorar tanto em qualidade quanto em padrões de assepsia para que possam ser considerados produtos saudáveis. Há aqui uma rarefação discursiva da ordem da *proibição/constrangimento* e até mesmo da *interdição*, como um produto inferior para ser consumido.

De acordo com o entrevistado, as indústrias e entidades setoriais advogam por uma alimentação nutricionalmente equilibrada e variada. Os reflexos da atuação desses órgãos setoriais chegam até os alimentos consumidos no dia a dia das pessoas, por exemplo, a decisão sobre o novo modelo de rotulagem das embalagens. O entrevistado da ABLV comenta ainda que o consumidor pode falar com essas entidades e tratar de assuntos relacionados à alimentação. Neste trecho as rarefações da *autoria* e das *sociedades do discurso* têm presença marcante.

No Brasil, o segmento lácteo é inovador frente aos diferentes ramos da indústria alimentícia, pois a partir do leite *in natura* são feitos muitos derivados, como o leite em pó, o queijo, a manteiga e o leite condensado – mais popular entre os brasileiros do que em outras partes do mundo. Com efeito, os produtos lácteos tendem a crescer em consumo. Compreende-se que a rarefação discursiva do *comentário* se faça visível aqui, no acontecimento do retorno do leite e de seus derivados como algo intrinsecamente ligado às vidas dos brasileiros.

Na primeira parte do vídeo – que aborda a necessidade de pasteurização, as diferenças entre os dois tipos citados, bem como as variedades do leite – concebemos que as rarefações de discurso da *disciplina* e do *comentário* estejam presentes. Já na parte da dica da SBAN sobre a intolerância a componentes do leite percebe-se que a *vontade de verdade* e a *sociedade de discurso* se mostrem em primeiro plano. Por sua vez, no trecho em que se defende os benefícios vitamínicos e minerais do leite depreendemos que, além *vontade de verdade* e a *sociedade de discurso*, temos também as rarefações discursivas do *ritual*, ao definir a qualificação que aquele que fala deve possuir e o conjunto de signos que devem acompanhar o discurso, e da *disciplina* – molda o discurso conforme regras estritas de possibilidades. Com efeito, o sujeito pode escolher consumir, desde que se paute pelo equilíbrio e variedade, não havendo outra possibilidade de alimentação saudável.

Muitas rarefações discursivas são identificáveis nos comentários da postagem. Por exemplo, as exterioridades da *interdição* – do comentário da visão oposta – e da *vontade de verdade*. Além disso, as interioridades do *comentário*, que tira a liberdade de outras possibilidades de enunciação, da *autoria* – ‘nós, os nutricionistas’ –, e da *disciplina*, ao moldar o discurso segundo possibilidades estritas. Isso sem falar das condições de possibilidade, que ressaltamos as *apropriações sociais*, uma vez que se caracteriza por ser uma síntese das demais, já que é possível perceber rarefações da ordem do *ritual*, das *sociedades do discurso* e das *doutrinas*.

Este embate sobre consumir ou não leite ilustra sistemas de enunciados do *uso dos dados científicos* que a teoria foucaultiana classifica como arquivo – “sistemas de enunciados (acontecimentos de um lado, coisas de outro) que proponho chamar de arquivo” (FOUCAULT, 2008b, p. 146) –, ou seja, que regula o surgimento e a transformação dos enunciados como acontecimentos singulares e é o que faz com que as coisas ditas apareçam por meio do jogo de relações que singularizam o nível discursivo.

Neste caso, evidencia a utilização de linguagem científica para esclarecer ou confundir, bem como para referendar o lado que se está na disputa ao escolher estudos científicos que apoiem certa visão, mesmo que sejam conceitos antigos ou já refutados. Portanto, congrega saberes e poderes que permeiam as formações discursivas e enunciados, seja para contestar ou validar, por exemplo, os ditos mitos alimentares.

Considerações finais

A partir da análise do *corpus*, especialmente sobre a intensa discussão materializada nos comentários da postagem da *fanpage* da SBAN em relação ao consumo de leite – se bebê-lo faz bem ou mal – aponta que ambos os pontos de vista se valem da ciência, ou seja, a ciência está a favor daquilo que entendem como certo neste quesito, além de indagações a que os opositores apresentassem pesquisas que refutassem seus argumentos. Houve comentários de nutricionistas que atendem pessoas para as quais o leite é causador de problemas inflamatórios, mas ao mesmo tempo não seria possível retirá-lo completamente da alimentação porque ele é fonte de cálcio tanto para crianças quanto para idosos, além de ser difícil atingir o consumo recomendado de cálcio sem ingerir leite ou derivados.

Porém, outros comentários de nutricionistas testemunham que atendem cada vez mais adultos e crianças com intolerância à lactose, algo que consideram anormal. Uma das suposições levantadas nos comentários para este quadro alérgico em crescimento foi a de uma

possível relação com a ingestão de aditivos presentes na composição de ultraprocessados. Outras pessoas comentaram que a solução seria o veganismo, mais alguns indivíduos deram depoimentos pessoais de que o leite faz mal a eles, além de ser coisa do passado e que pode ser substituído por outros alimentos, por exemplo, gergelim ou vegetais verde escuros.

Em contrapartida, mais algumas pessoas que alegaram ter formação em nutrição comentaram que alimentos vegetais possuem carências nutricionais e que, sem alimentos de origem animal, precisaríamos tomar de suplementação nutricional. Com efeito, um dos comentadores questionou o grupo sobre qual o propósito de deixar de consumir leite, se seria porque faz mal ingeri-lo ou porque as condições de produção (bem-estar animal, pagamento justo aos pequenos produtores, etc) da indústria dos lácteos é exploratória.

Com efeito, percebemos que essa dinâmica de apropriação do discurso científico está espalhada no social para além dos grupos diretamente interessados (empresas, entidades, academia, etc), pois os próprios sujeitos – qualquer que fosse seu ponto de vista – se imbuíram do mesmo enunciado de que ‘a ciência valida meus argumentos’. Muitas dessas pessoas se declararam profissionais da área da nutrição, seja para afirmar que o leite faz bem, seja para alegar que faz mal, frequentemente até utilizando agressividade excessiva que seria pouco provável que ocorresse através de outro meio de comunicação.

O questionamento de um dos comentadores nesta postagem do consumo de leite é particularmente revelador, o que trata das razões pelas quais deve-se deixar de consumir leite: porque é ruim para a saúde individual ou porque as práticas da indústria são socialmente condenáveis. Observamos que a responsabilização do indivíduo se sobrepõe à responsabilização compartilhada por meio de ações coletivas que possam gerar políticas públicas em prol da população. As entidades que acompanhamos nesta pesquisa imputam a responsabilidade da alimentação ao próprio indivíduo, encorajando o consumo com moderação de todo o tipo de alimento, mas desde que estejam contemplados os produtos que as indústrias mantenedoras comercializem.

Como sintoma dessa responsabilização do indivíduo, a indústria alimentícia e as entidades que a representam se apropriam de discursos midiáticos do que se considera saudável com fins financeiros, principalmente no que se refere à palavra saudável em si, pois o ‘saudável’ foi colocado em pé de igualdade com ‘equilibrado’ e ‘balanceado’ tanto comunicação midiático-discursiva no vídeo-animação da SBAN quanto por parte do entrevistado da ABLV.

Referências

FOUCAULT, Michel. *A ordem do discurso*: aula inaugural no Collège de France, proferida em 2 de dezembro de 1970. São Paulo: Edições Loyola, 1999.

FOUCAULT, Michel. *Segurança, território, população*. São Paulo: Martins Fontes, 2008a.

FOUCAULT, Michel. *A arqueologia do saber*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008b.

FOUCAULT, Michel. *Microfísica do poder*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

FREITAS, Adriana; TRINDADE, Eneus. A conformação de oligopólios midiáticos na indústria de alimentos: o caso Nestlé. *Revista Comunicação Midiática*, v. 15, n. 1, 2020, p. 48-63.

HOFF, Tânia. “Biossociabilidades do consumo: regimes de visibilidade da diferença no discurso publicitário”. In: ROCHA, Rose; PERES-NETO, Luiz (org). *Memória, comunicação e consumo*: vestígios e prospecções. Porto Alegre: Sulina, 2015, p. 165-179.

KRAEMER, Fabiana; PRADO, Shirley; FERREIRA, Francisco; CARVALHO, Maria Claudia. O discurso sobre a alimentação saudável como estratégia de biopoder. *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, v. 24, 2014, p. 1337-1360.

LEMPES, Alain H. “As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 611-624.

LEVENSTEIN, Harvey A. “Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 825-840.

MARTINS, Ana L. *História do Café*. São Paulo: Contexto, 2014.

MILLER, Peter; ROSE, Nikolas. *Governando o presente*: gerenciamento da vida econômica, social e pessoal. São Paulo: Paulus, 2012.

ORTEGA, Francisco. Práticas de ascese corporal e constituição de bioidentidades. *Cadernos Saúde Coletiva*, n. 24, 2006, p. 27-57.

PEDROCCO, Giorgio. “A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação”. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. (org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 763-778.

SIBILIA, Paula; JORGE, Marianna Ferreira. O que é ser saudável? Entre publicidades modernas e contemporâneas. *Galáxia*, n. 33, 2016, p. 32-48.

SPERS, Eduardo. E.; ZYLBERSZTAJN, Décio; MACHADO FILHO, Cláudio. O papel público e privado na percepção do consumidor sobre a segurança dos alimentos. *Impulso UNIMEP*, v. 15, n. 36, 2004, p. 49-57.