

A COMIDA PROCESSADA E A HOMOGENEIZAÇÃO DAS CULTURAS ALIMENTARES NO MUNDO

BRENO VIEIRA DE MELO

Resumo

As indústrias transnacionais de alimentos têm crescente poder nos países em que estão sediadas, influenciando vários setores da sociedade, até as políticas estatais. É fundamental repetir o exemplo dos países nórdicos como a Suécia e a Noruega. O primeiro proibiu a entrada de alimentos processados ou que não sejam produzidos organicamente e o segundo criou o maior banco de sementes originárias do mundo. Fazer como as antigas tribos, de vários lugares do mundo, onde o Xamã guardava as sementes num ato político, responsável, de perpetuação de seu povo e de seus costumes, é ser coerente com a nossa permanência.

Palavras chaves. Alimentos processados, agroecologia, cultura alimentar, soberania.

“Se sairmos da seção de verduras e frutas,
o que resta num supermercado que exista na natureza? ”

As indústrias transnacionais de alimentos têm crescente poder nos países em que estão sediadas influenciando vários setores da sociedade, até as políticas estatais. Desde o final da segunda guerra, paralelo ao poder nos governos, as empresas começaram a influenciar e intervir nos comportamentos alimentares dos indivíduos através do baixo custo, maior capacidade de produção, publicidade, lobby e criando novos hábitos de reconhecimento social.

Em torno de 10 grandes empresas são donas de centenas de outras que formam uma cadeia gigantesca que não se limita à indústria de produção, logística e venda de alimentos nos supermercados. Existe uma teia de indústrias que são interdependentes formando uma malha que vai da adubação do solo, controle genético, tecnologia para durabilidade dos alimentos ultra-processados, chegando até a publicidade das embalagens e mídia. São gastos bilhões de dólares anualmente em todo o mundo.

NEARI EM REVISTA / v.3, n.4, 2017.2 / ISSN 2447-2646

Atualmente até as empresas de medicamentos vêm fazendo fusões, incorporando-se nessa cadeia. Temos no mercado hoje, produtos que não sabemos bem se são remédios ou alimentos.

Como a gama de empresas está de alguma forma ligada à empresas maiores, a alimentação no mundo vem encontrando um padrão único em detrimento do ambiente, das culturas regionais alimentares e da saúde. Tudo está baseado no que chamamos: os 4 cavaleiros da indústria de processados: a gordura, o sal, o açúcar e os grãos (milho e soja). Desse quadrilátero, é difícil escapar, esteja em qualquer lugar do planeta. É isso que vamos discutir nesse trabalho: como nasceu, como funciona, as consequências, as reações. Mas, para isso, precisamos sair da simples narrativa de fatos e estabelecer relações com o combate a esse movimento. A tentativa de uma quebra do paradigma moderno ainda utilizado pelo mundo corporativo. Vamos ajudar a entender o combate entre minorias que zelam pelo seu direito à cultura alimentar ou “soberania alimentar” e a indústria de alimentos processados e seus braços atuantes.

“Minha cultura acabou no dia que chegou no povoado o mercadinho! E agora chega a farmácia.” Dito por um índio Kapinauwa no Vale do Catimbau, Pernambuco.

Depois da primeira grande guerra, a depressão da crise de 29, e a segunda guerra, era natural que o mundo pensasse em não mais passar fome. A revolução verde incorporou as experiências obtidas na guerra e o rápido processo de industrialização e tecnologia para difundir a ideia de que jamais haverá fome novamente, aumentando a produção de alimentos. Esta ideia foi assumida como realidade pelos países em desenvolvimento como o Brasil. Décadas se passaram e a ideia do muito por baixo preço permanece a mesma.

Entretanto, por trás dessa concepção de ampliação e barateamento do processo de geração de alimentos há vários problemas que merecem uma atenção mais detalhada. Cresce a agricultura latifundiária com altas doses de defensivos agrícolas, as pesquisas genéticas nos vegetais para serem resistentes aos defensivos enquanto são cada vez maiores. A estrela desse negócio é a C4, que exige pouca água, cresce rápido e é denominada popularmente como milho.

O milho é a base da indústria de alimentos processados. Sua utilização abrange desde a forma de amido de milho em pó para sobremesas, panificação, misturas preparadas para bolos e outras, fermento, alimentos infantis, produtos cárneos, mostardas, sopas, massas alimentícias, produtos farmacêuticos, processos de fermentação, papel, papelão ondulado, tecelagem, mineração, explosivos, adesivos, giz, cosméticos, produtos de limpeza, recuperação industrial da água; até os amidos modificados, que são a base para a fabricação de balas de goma, bebidas, alimentos instantâneos, alimentos infantis, alimentos pré-cozidos congelados, veículos, aromas e corantes, molhos, fitas gomadas, tecelagem e perfuração de poços de petróleo, dentre outros. Com a Dextrina se produzem: adesivos, lixas, papéis abrasivos, estampagem de tecidos, sacos de papel multifoliado, cartonagem, mineração. Com os Xaropes de glicose e maltose preparam-se: balas duras, balas mastigáveis, gomas de mascar, doces, creme e suco de frutas, geléias e compotas, coberturas, produtos cárneos e embutidos, misturas preparadas (bolos, alimentos infantis, pós para pudins), xaropes, sorvetes, cervejas, refrigerantes, molhos, bebidas alcoólicas, alimentos matinais, panificação, molhos. Produtos farmacêuticos com licor de milho: antibióticos, enzimas, produtos de fermentação, ração animal Gérmen, glúten e fibras. Como se pode perceber, do milho aproveita-se tudo, são cerca de mais de 150 produtos.

Essa gramínea é hoje propriedade da empresa Monsanto que surgiu na guerra do Vietnam e é uma empresa agro-química. Ou seja, quanto mais defensivos vender, melhor. Para defenderem esta lógica, portanto, recorrem ao discurso da necessidade de se extinguir a fome no mundo. Tal mensagem é um 'mantra' decorado por seus diretores que buscam disseminá-lo globalmente. Altamente subsidiada pelo governo americano, a referida multinacional encontra-se hoje no mundo inteiro pesquisando e plantando sementes de milho de apenas "uma espécie", a qual resiste cada vez mais aos agrotóxicos (Roundup Glifosato) que, por sua vez, matam as pragas e ervas daninhas e são desenvolvidos pela mesma empresa.

O glifosato é o herbicida mais vendido no mundo. A seguir, veja o texto que explica a polêmica atual envolvendo o Roundup.

NEARI EM REVISTA / v.3, n.4, 2017.2 / ISSN 2447-2646

“Um dos produtos mais largamente utilizado na agricultura, o herbicida Roundup esteve na linha de fogo nas últimas semanas, expondo as controvérsias na atuação da gigante do agronegócio Monsanto, responsável pela produção da substância. O Roundup foi lançado em 1974 como um método efetivo de matar ervas daninhas. Hoje, ele é vendido em 160 países. No começo de março, uma corte federal dos Estados Unidos divulgou uma série de documentos levantando dúvidas sobre a segurança do produto, assim como sobre as práticas de pesquisa da multinacional para produzi-lo. Segundo os papéis, o principal ingrediente do Roundup, chamado glifosato, pode causar câncer. Os documentos também sugerem que a empresa falsificou pesquisas sobre o composto, além de agir para anular uma avaliação do glifosato conduzida pelo Departamento de Saúde dos EUA. As manobras aparecem em emails trocados entre executivos da empresa. A informação foi tornada pública por uma corte de São Francisco após um grupo de pessoas entrar com um processo alegando ter desenvolvido tumores nos linfócitos (disfunção chamada de Linfoma não-Hodgkin) devido à exposição ao glifosato - seja pelo manuseio do herbicida, seja pelo contato com resquícios da substância deixados em alimentos. Dois anos antes, a Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer, associada à OMS (Organização Mundial da Saúde) publicou um estudo mostrando que o composto era possivelmente cancerígeno. Desde então, a academia e agências regulatórias se dividem sobre o tema. Procurada por jornalistas, a Monsanto negou ter influenciado pesquisas sobre o tema e reafirmou que o glifosato não é nocivo à saúde. No dia seguinte, a União Europeia divulgou um relatório também dizendo que o composto não causa câncer - embora a agência responsável pela avaliação reconheça ser a substância prejudicial para os olhos e para a vida marinha.”

2. O que não condiz com o discurso: a fome segue no mundo, inclusive no país mais desenvolvido industrialmente, os USA.

A verdade é que nunca se desperdiçou tanta comida como hoje. O volume inutilizado nos USA acabaria com a vulnerabilidade alimentar do continente africano, então não é uma questão de aumentar a produção. Ademais, está comprovado que as doenças cardíacas, câncer, diabetes, doenças degenerativas como Alzheimer, doenças psíquicas como depressão, encontram nas dietas ricas em gorduras, sal, e açúcar (os 4 cavaleiros) um ambiente propício para seu desenvolvimento. O mundo urbano vem

convivendo com uma epidemia de obesidade que já atinge largamente as crianças. A Monsanto fornece o milho para o xarope de frutose encontrado em centenas de alimentos em todo o mundo, até naquele suco de laranja em garrafa que parece tão natural. Esse xarope é muito barato, bem mais que o açúcar da cana, foi condenado por várias instituições médicas principalmente fora dos USA e não deve ser consumido por crianças.

Outra questão bastante relevante a se considerar é o fato de que o meio ambiente vem sofrendo duramente com as plantações e pecuária extensivas. O lençol freático americano já reduziu seu volume em 25% e, em algumas áreas, a água está contaminada.

Na indústria de alimentos processados, outro braço da cadeia depois da produção agrícola liderada pela Monsanto, são desenvolvidos alimentos que criam dependência orgânica para maior consumo, com insumos de baixo custo como as gorduras hidrogenadas, farinhas ultra-refinadas e, evidentemente, excesso de sal ultra refinado (glucamato monosódico), açúcar (xarope de frutose), além dos conservantes, estabilizantes, corantes artificiais e saborizantes. Com altos níveis de gorduras, alguns alimentos processados são drogas lícitas, mesmo denunciadas por conselhos de medicina, pois, graças ao *lobby* da indústria dentro dos governos, nada acontece. Sem as máquinas de alto rendimento no campo, principalmente nos países periféricos, os preços dos alimentos “não processados” têm dificuldades em competir com a indústria de ultraprocesso. Assim, uma família de 4 pessoas economizará mais comprando pizzas congeladas ou hamburgues do que vegetais frescos.

Fazer uma feijoada não é trabalho simples, comprar uma lata com algo cozido dentro por alguns reais é mais fácil, prático e mais barato. Assim, o fenômeno do crescimento da utilização de alimentos processados acontece em todas as grandes cidades, expondo a perigo a saúde da população, sobretudo aquela de baixa renda.

Sobre vendas e distribuição.

Cadeias de hipermercados compram grandes estoques de alimentos processados, pois têm grande durabilidade. Assim, os pequenos comerciantes de

alimentos ainda perdem mais poder de barganha com a entrada das grandes cadeias de supermercados como o Walmart.

Acordos de exclusividade de compra em troca da venda de toda a produção são realizados. Com isso, a mão de obra dos trabalhadores do campo que fazem colheitas torna-se extremamente barata e desvalorizada, gerando grande problema.

Os consumidores estão acostumados a comprar sem pensar na origem do produto. Não pensam nas distâncias percorridas, que elevam os custos, inclusive ambientais, nem na valorização do produto local. As prateleiras provocam essa ilusão do imediato, parecendo que tudo surge ali.

A embalagem é a grande preocupação para as empresas. A maneira que o produto é mostrado é mais importante do que seu conteúdo. Aí entra outro braço desse polvo gigante da indústria de alimentação: a publicidade.

Ademais, ainda há a questão do *lobby* no governo. Para termos uma ideia, não há nenhuma lei nos USA que obrigue as fábricas a dizerem a percentagem de açúcar utilizada nos produtos. O congresso americano não se manifesta no sentido de buscar regulamentar esta questão devido ao poderoso *lobby* que atua diretamente e de forma regulamentada dentro do congresso.

3. A ideia econômica de maior consumo, mais empregos e preços mais baixos não é sustentável.

Diante das evidências dos problemas expostos, haverá um custo generalizado, que incluirá o financeiro, muito alto para governos, o da saúde pública, para o ambiente e para o indivíduo.

A frase do índio Kapinauwa demonstra como isso é um problema que atinge a todos, começando pela mudança cultural e depois sofrendo um efeito em cascata que nos transforma numa massa sem questionamentos.

Esses processos estão diretamente ligados à destruição das culturas alimentares pelo mundo, criando uma dependência de alimentos de baixo custo e preparação rápida.

Como podemos enfrentar um problema que não vemos diretamente, mas nos atinge em diversos segmentos de nossas vidas? A longa espera nos consultórios médicos, para aqueles que podem pagar, é apenas fruto do aumento da população?

A sociedade vai se organizando e percebendo que as estruturas culturais no universo da micro-história são a chave para a resposta da contraposição à homogeneização das culturas alimentares e de hábitos, desprezando a diversidade. Não é fácil, pois as empresas transnacionais contam com um poder institucional de governos, mídia, capital, publicidade e costumes já sedimentados.

É interessante ver como em outras áreas da cultura, a hibridação com o novo pode ser muito bem vinda. Por que um Michel Jackson pode dançar "Triller" ao ritmo de baião no sertão do Cariri?

A resposta é porque não nos destrói. Já uma cultura alimentar destruída pode gerar insegurança alimentar, alcoolismo, ociosidade sem criatividade e violência. Uma cultura alimentar se forma de acordo com a melhor maneira de sobreviver em uma região e isso leva séculos. Seus mitos, com seus frutos, folhas, animais e seu jeito de cozinhar correm perigo.

Obviamente não estamos falando da destruição do sistema industrial alimentar, nem em reverter um universo estabelecido. Mas é preciso olhar com responsabilidade a questão da sustentabilidade no mundo. Desertificação, poluição da água potável, aquecimento global, guerras, aumento de doenças crônicas, dependência dos remédios custeados por governos para a população, extinção de sementes nativas aumentando nossa dependência de apenas alguns grãos, envenenamento do solo.

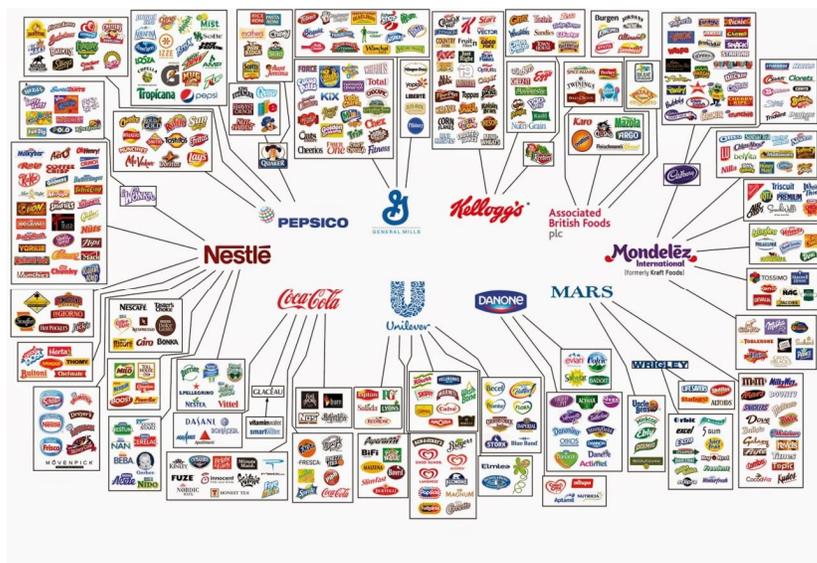
Todos esses exemplos estão direta ou indiretamente ligados aos tipos de alimentos que queremos consumir. Pela primeira vez na história da humanidade, pelo

menos 3\4 dela, não está preocupada com o que vai comer no dia seguinte. Isso transfere a responsabilidade de nos alimentarmos para outros. Basta uma praga ou bactéria que ataque o milho produzido pela Monsanto sentiremos uma crise profunda na economia de todos os países. Assim temos que dar mais importância a agro-ecologia pela posição política, que inclui até questões de gênero e trabalho, na dinâmica das nossas vidas.

É fundamental repetir o exemplo dos países nórdicos como a Suécia e a Noruega. O primeiro proibiu a entrada de alimentos processados ou que não sejam produzidos organicamente e o segundo criou o maior banco de sementes originárias do mundo. Fazer como as antigas tribos, de vários lugares do mundo, onde o Xamã guardava as sementes num ato político, responsável, de perpetuação de seu povo e de seus costumes, é ser coerente com a nossa permanência.

A teia” industrial de processamento de alimentos. Não estão incluídas aí a Monsanto-Bayer (fusão recente), Syngenta biotecnologia e Dow, como grandes fornecedoras de matérias prima, fertilizantes e herbicidas. Os bancos e seguradoras como financiadores, as empresas de logística e empresas de capital (máquinas).

A teia.



NEARI EM REVISTA / v.3, n.4, 2017.2 / ISSN 2447-2646

A Arca de Noé! A caixa de sementes mundial na Noruega com capacidade de 4.500.000 sementes. Fica a 1.500 Km do pólo norte ,no círculo Ártico.

**REFERÊNCIAS**

- BAUDRILLARD, Jean. **Simulacros e Simulação**. 3 ed. Editora Relógio D'Água. 1984.
- BAUMAN, Zygmunt. **Globalização, As Consequências Humanas**.1 Ed. São Paulo: Ed.Zahar, 1999.
- FOUCAULT, Michel . **Microfísica do Poder**. 32 ed. São Paulo: Editora Paz e Terra. 1986.
- MONTANARI, Maximo. **Comida como cultura**. 1 Ed. São Paulo: Editora Senac, 2008.
- MONTANARI, Maximo. **História da Mesa**. 1 Ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2016.
- PETRI, Carlo. **Slow Food**. 1 Ed. São Paulo: Editora Senac, 2009.
- POLLAN, Michael. **O Dilema do Onívoro**. 1 Ed. SP. Editora Intrínseca,2007.
- POLLAN,Michael. **Em Defesa da Comida**. 1 Ed. SP.Editora Intrínseca ,2008.