

EM BUSCA DA ORDEM DO CAOS: A LÓGICA DO CAPITAL NA DETERMINAÇÃO DE QUE É BOM PARA COMER.

Searching for the order of chaos: the capital's logic on determining what is good to eat.

En búsqueda del orden del caos: la lógica del capital en la determinación de qué es bueno para comer.

Dra Andrea Santos Baca

Doutora em Economia pela UFF.
Professora adjunta da Universidade Federal do ABC (UFABC).
santos.baca@ufabc.edu.br

M. en C Gloria Idalia Baca Lobera

Maestra en Ciencias (Física) pela UNAM. Profesora titular na Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco. Departamento Producción Económica.
gbaca@correo.xoc.uam.mx

RESUMO

O artigo propõe uma análise marxista de um dos aspectos da crise alimentar atual: o problema da determinação do que é bom para comer. Nas últimas décadas se desvaneceu a linha que contrapunha o problema da fome ao problema da obesidade, concentrando ambas no conceito de má nutrição, ao tempo que aumentou a informação sobre as propriedades nutricionais dos alimentos. O artigo emprega os conceitos de fetichismo da mercadoria e lógica do lucro para demonstrar: primeiro, que a chamada cacofonia alimentar é o produto da mediação mercantil da alimentação; e, segundo, que este caos ao redor do que é bom para comer é apenas a forma de expressão da imposição de uma alimentação especificamente capitalista, centrada no consumo de grandes quantidades de carne e alimentos processados.

Palavras-chave: crise alimentar, capitalismo, nutrição

ABSTRACT

The article develops a Marxist analysis of one aspect of the current food crisis: the problem around determining what is good to eat. The line that counters posed the problem of hunger to the problem of obesity has vanished, concentrating both on the concept of malnutrition, while increasing information on the properties of food. The article employs the concepts of commodity fetishism and the logic of profit to demonstrate, first, that the so-called food cacophony is the product of commodity mediation. And second, that this chaos around what is good to eat is only the form of expression of the imposition of specifically capitalist food consumption pattern centered on meat and processed food.

Key words: Food crisis, capitalism, nutrition

RESUMEN

El artículo propone un análisis marxista de uno de los aspectos de la crisis alimentaria actual: el problema en torno a la determinación de que es bueno para comer. Se desvaneció la línea que contraponía el hambre de la obesidad, ahora expresadas por el concepto de malnutrición, al mismo tiempo en el ha aumentado la información sobre las propiedades de los alimentos. El artículo emplea los

Artigo recebido em:

04/02/2018

Artigo publicado em:

26/06/2018

conceptos de fetichismo de la mercancía y la lógica del lucro para demostrar, primero que la llamada cacofonía alimentaria es el producto de la mediación mercantil de la alimentación. Y segundo que este caos alrededor de que es bueno para comer es sólo la forma de expresión de la imposición de una alimentación específicamente capitalista, basada en el consumo de grandes cantidades de carne y alimentos procesados.

Palabras-clave: Crisis alimentaria, capitalismo, nutrición

Ficamos pobres. Abandonamos, uma a uma, todas as peças do patrimônio humano.
-Walter Benjamin-

INTRODUÇÃO

Em 1967 Fernand Braudel publicou o primeiro de três volumes de *Civilização e Capitalismo séculos XV-XVIII*. Nesse texto, Braudel apresenta, de forma exemplar, o estudo da vida material e seu papel no desenvolvimento social. Uma das ideias mais interessantes contida nesse texto é que a alimentação destacou-se do resto dos elementos da vida material. A partir da revolução neolítica – que ocorreu de forma paralela do 5o ao 7o milénio em diferentes regiões do mundo – cada sociedade “escolheria” um alimento privilegiado para se constituir no coração da sua alimentação, mas também da sua identidade como grupo social específico. Cada realização da revolução neolítica esteve ancorada em uma planta específica: as chamadas plantas-civilização. Quase sempre estas plantas eram hidratos de carbono complexos, como os cereais e os tubérculos¹. Tal percepção permite a Braudel distinguir entre as civilizações do trigo, do arroz e do milho: “as plantas-

civilização organizaram profundamente a vida material e, às vezes, a espiritual do Homem, até o ponto em que se tornaram estruturas quase indestrutíveis” (Braudel, 1979, p.107)².

Com o conceito de plantas-civilização, Braudel destaca a grande centralidade da alimentação no processo de constituição social, sendo uma das estruturas de longa duração das sociedades, isto é, cuja permanência é mais ou menos estável no tempo. A demarcação do campo da alimentação (do que é bom para comer) é um ato cultural fundamental e complexo, que é determinado e determina as relações materiais e espirituais com a natureza, as ideias e as práticas sobre o corpo humano e as relações sociais dentro dos grupos humanos e entre eles. Sem dúvida, hoje, as diferentes sociedades conservam na sua alimentação elementos herdados daquela “escolha” milenária. Porém, seria néscio fechar os olhos sobre as consequências que o desenvolvimento do capitalismo trouxe para a alimentação.

Como o próprio Braudel o reconhece, a partir do século XVI, a cultura material desenvolvida pelas diferentes civilizações entrou em um processo de universalização sem precedentes. Não apenas



Revista do Programa de Pós-Graduação em Geografia e do Departamento de Geografia da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

1 - Ao redor destas plantas-civilização os outros alimentos se organizaram de uma forma mais ou menos coerente. Os chamados alimentos complementares tiveram como principal função prover sabor à monotonia dos hidratos de carbono complexos e fornecer outros nutrientes necessários. Entre esses alimentos suplementares se encontravam os adereços, as pimentas, os produtos animais, os legumes, as gorduras, algumas ervas, fungos, algas e temperos (Mintz, 1996, p. 37-38).

2 - Destaca a omissão e o silêncio de Braudel sobre as civilizações desenvolvidas no continente Africano e as civilizações Árabes, muitas das quais também seriam parte das civilizações do trigo.

os intercâmbios e fluxos entre as diferentes civilizações adquiriram níveis quantitativos e qualitativos nunca vistos antes, mas também e, sobretudo, desde a segunda metade do século XIX, a produção e o consumo de alimentos se transformaram radicalmente. Como resultado, no século XXI, a experiência alimentar tem se tornado uma atividade complexa: por um lado, uma estranha convivência entre “abundância” com ampla diversidade (no mínimo aparente); e, por outro, um alarmante cenário de crise, de persistência da fome e aumento das novas doenças derivadas da alimentação.

1. A ALIMENTAÇÃO HOJE: ABUNDÂNCIA NOCIVA E FOME

A modernidade capitalista significou, por um lado, uma experiência alimentar de abundância relativa e de universalização. Cada dia, os indivíduos confrontam uma sequência de decisões e ações vinculadas ao que, quando, como, onde, quanto e com quem vão comer. Os indivíduos enfrentam vastas possibilidades, só pensar nas prateleiras dos supermercados ou na diversidade de alimentos disponíveis nas ruas dos centros urbanos. Expressão da possibilidade de universalização da cultura material aberta pelo capitalismo que desvanece todas as barreiras erguidas pelo costume ou pela natureza (Marx, 2003(1867), p. 335). Como resultado, a possibilidade de uma alimentação de caráter universal penetra

intensivamente o cotidiano. Como expressa o sociólogo do consumo Alan Warde: “A comida é um caso complexo. Seu consumo é universal, mundano e polivalente. Todos comem. A maioria come várias vezes por dia sem muita reflexão... Além disso, em princípio, é marcadamente efêmera” (Warde, 1997, p. 180).

Por outro lado, a modernidade capitalista caracteriza-se por ter um caráter contraditório ou ambivalente, e esta experiência de abundância e diversidade também se apresenta como uma situação de crise. Nas palavras de Marx, a universalização capitalista da riqueza social se manifesta como esvaziamento e carrega também a marca de ser um desenvolvimento estranhado (Marx, 2011(1857-58), p. 400).

O ano de 2008 foi nomeado o ano da grande fome (Magdoff, 2008). Por causa do aumento nos preços internacionais dos alimentos, no período de 2006 a 2008, estimou-se que 44 milhões de pessoas no mundo entraram em situação de fome (Beddington et al., 2012, p.16).

Porém, a grande fome de 2008 foi apenas a expressão (talvez a mais extrema) de uma situação de crise maior do sistema agroalimentar. Em 2014, o relator especial das Nações Unidas, concluiu que a totalidade do sistema agroalimentar, herdado do século XX, fracassou em garantir o direito à alimentação (De Schutter, 2014, p. 4). O relatório final resume os profundos problemas alimentares atuais: os esforços



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

insuficientes contra a fome, que foram quase obliterados após o aumento dos preços dos alimentos; o padrão de produção da revolução verde, que tem consequências negativas sobre a biodiversidade e os recursos naturais e que favorece a concentração do poder. O documento ainda denuncia as falhas do sistema de distribuição centrado no mercado, que favorece os consumidores dos países desenvolvidos, exacerba a concentração do poder nas grandes empresas e produz uma vulnerabilidade diante os movimentos dos preços. E, finalmente, aponta os problemas do padrão de consumo alimentar, centrado no consumo de carne e alimentos processados (De Schutter, 2014).

Uma consequência de relevância desta crise tem sido o desvanecimento da linha que contrapunha o problema clássico da fome ao problema da obesidade e as doenças crônicas. A tendência é agrupá-las no conceito de má nutrição (malnutrition), que incluiu as três dimensões principais dos problemas alimentares: a fome, o sobrepeso e a deficiência de micronutrientes (PAHO, 2017, p. 86). Mudança que é acolhida pelos novos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável das Nações Unidas, cuja segunda meta procura afrontar todas as formas de má nutrição, seja por déficit ou por excesso: “é particularmente importante enfatizar a estreita relação entre os dois fenômenos, especialmente em um contexto em que a deficiência de micronutrientes e a desnutrição

por excesso coexistem com a fome e a desnutrição devido ao déficit” (PAHO, 2017, p. 7).

Depois da Segunda Guerra Mundial a luta contra a fome foi a principal ideologia empregada na difusão da produção capitalista dos alimentos³. O pacote tecnológico da Revolução Verde foi difundido com a propaganda de que a humanidade acabaria com a fome pela primeira vez na história, especialmente nas regiões da periferia capitalista para “evitar” sua adesão aos movimentos revolucionários da época. O final do século XX mostrou quão falsa havia sido essa ideia, baseada unicamente na preocupação pela quantidade disponível de alimentos. Na primeira década do século XXI, ficou claro que a fome não havia sido erradicada, mas que, ao contrário do prometido, estava em aumento (FAO, 2017: 2).

Simultaneamente, a obesidade duplicou-se a nível mundial e começou a ser considerada como um problema de saúde pública, por estar vinculada às diferentes doenças crônicas. Atualmente o sobrepeso e a obesidade são a quinta maior causa de morte no mundo (WHO, 2012). A obesidade deixou de ser um problema exclusivo dos países desenvolvidos e das populações ricas, atingindo fortemente os países da periferia capitalista. Fala-se de uma dupla carga epidemiológica, como acontece na América Latina, onde doenças crônicas convivem com as doenças associadas tradicionalmente à pobreza. A má nutrição pode afetar a uma mesma família ou ainda um

3 - Jean Ziegler, narra formidavelmente como a consciência das elites europeias permaneceu indiferente ao problema da fome ao longo dos primeiros séculos da história moderna. Atitude sustentada teoricamente na interpretação Malthusiana sobre o papel da fome como mecanismo natural para regular a população humana. Teoria que seria alvo das críticas do pensamento socialista no século XIX, sendo Marx um constante crítico a Malthus. A atitude das elites europeias apenas se modificaria temporariamente com as atrocidades da segunda guerra mundial e o uso da fome como arma de guerra pelo nazismo. Mais ainda, Ziegler nos lembra de como foi um médico brasileiro, Josué de Castro, quem desde a realidade da periferia capitalista e antes do “despertar da consciência europeia” denunciou o caráter social da fome (Ziegler, 2011).

mesmo indivíduo ao longo da sua vida. Em 2015, de acordo com o *Global Nutrition Report*, uma de cada três pessoas no mundo estava má-nutrida e 45% dos países enfrentavam a dupla carga da má nutrição (IFPRI, 2015). Um relatório recente do grupo *Global Panel* concluiu que as dietas pobres significam um maior risco para a saúde, se comparado ao risco conjunto de praticar sexo inseguro, consumir álcool, drogas e tabaco (GLOPAN, 2016).

Esta convivência entre fome e obesidade também se expressa nas políticas de combate à fome, por exemplo, nos casos do Brasil e do México. Ambos os países possuem histórias de lutas bem-sucedidas contra a fome e, nas últimas décadas, um preocupante aumento do sobrepeso entre suas populações. No caso do Brasil, estima-se que o programa *Fome Zero* tirou da fome 20 milhões de brasileiros. No entanto, um estudo realizado sobre os efeitos da *Bolsa Família*, programa de transferência de renda condicionada, revelou uma preocupante mudança no padrão de consumo alimentar entre as famílias beneficiadas. O consumo de alimentos altamente processados aumentou entre estas famílias (Menezes, 2008, p.107). Em 2014, 20% da população do Brasil tinha obesidade e mais de 30% sobrepeso (PAHO, 2017, p. 96). Além disso, uma recente pesquisa, publicada no jornal *New York Times*, apresenta o vínculo perverso entre pobreza e obesidade nesse país sul-americano: “Se eu pedisse para

100 famílias brasileiras que parem de consumir alimentos processados, teria que me perguntar: o que elas comerão? Quem as alimentará? Quanto isso vai custar?” (Jacobs e Richtel, 2017).

Uma situação similar acontece no México, país que concorre pelo primeiro lugar em incidência de obesidade, com mais de 20% da sua população com obesidade e 40% com sobrepeso (PAHO, 2017, p. 96). Mas também país que defronta o problema de uma crescente população com fome. No período de 1996-2006 as pessoas com fome no México se reduziram em 23 pontos percentuais no contexto do programa Oportunidades, também um esquema de transferência de renda condicionada. No entanto, depois do aumento nos preços dos alimentos em 2008 a quantidade da população em situação de fome voltou aos níveis de 1994 (CONEVAL, 2012). Em consequência, em 2013, o governo mexicano lançou *A cruzada contra a fome*, programa que tem como objetivo aumentar o acesso aos alimentos, e não a nutrição, e no qual o governo estabeleceu uma questionável parceria com empresas processadoras de alimentos, como PepsiCo e Nestlé (CONEVAL, 2016). Como resultado, os alimentos que se oferecem nos restaurantes públicos do programa, muitos deles processados, não corresponde aos hábitos alimentares das populações, na sua maioria rurais e indígenas (CONEVAL, 2016, p.55).



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

Com o avanço triunfal do capitalismo sobre o sistema agroalimentar, se obteve um aumento na quantidade e na variedade dos alimentos disponíveis, mas sempre de forma contraditória e regionalmente desigual. Seja porque o acesso a esta “abundância” foi sempre diferenciado no interior das sociedades e entre elas ou porque a centralidade atribuída à dimensão quantitativa da alimentação deslocou, em importância, a dimensão qualitativa (referida a que é bom para comer). O resultado dessas contradições é uma alimentação de tipo suicida, na qual para as pessoas com fome se oferece uma saída na direção do outro grande problema alimentar: a obesidade e as doenças crônicas.

Aparentemente há um problema com a “escolha” das sociedades modernas no campo da alimentação e na delimitação de que é bom para comer. E algumas questões surgem: nas sociedades modernas como se determina o que é bom para comer? Quem tem o direito, autoridade ou poder de determiná-lo?

2. A DIFICULDADE ATUAL PARA SE DETERMINAR O QUE É BOM PARA COMER

Marion Nestle, nutricionista dos Estados Unidos, aponta que o guia nutricional básico não tem mudado em mais de 50 anos: “Coma mais frutas e vegetais? Nada poderia ser mais evidente” (Nestle, 2007, p. 29). Porém a atual experiência da alimentação, do conhecimento e da prática de uma

boa alimentação, aparece como oposta a esta simplicidade. Em especial, destaca-se o fenômeno da cacofonia alimentar. Nos espaços de comunicação públicos e privados, científicos e informais, as referências sobre o que é bom para comer (e o que não é) se caracterizam por um sem fim de informações, muitas das quais contraditórias: “Trata-se de um caleidoscópio que mescla informações sobre dietas, moralidades, identidades e tantos outros ícones em associação permanente” (Oliveira, 2014, p. 41).

Em primeiro lugar, se reconhece que desde 1990 as autoridades de regulação da alimentação nacionais ou internacionais têm experimentado uma perda de legitimidade (Sklair, 2002; Nestle, 2007; Portilho et. al.2011). As causas são complexas e incluem conflitos de interesses como no caso do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA) e o *Codex Alimentarius* da FAO (Sklair, 2002; Nestle, 2007). Portilho et al. (2011) adicionam o efeito dos numerosos escândalos alimentares, de intoxicações ou doenças por consumo de determinados alimentos.

Complexificando esta situação, estão todos os casos nos quais o próprio risco de determinados alimentos está em debate. Por exemplo, pode-se pensar no amplo e complexo debate ao redor dos alimentos transgênicos defendidos, por um lado, como a solução da fome e da crise ecológica; e criticados, por outro lado, como causa de câncer, como reprodutores de desigualdades e aniquiladores da diversidade

natural. Diante do crescente problema da obesidade, a caça às bruxas tem apontado contra os alimentos ultra processados, alimentos que em geral têm importantes teores de sal, açúcar e gorduras. Como resultado, se tem gerado um contexto de ambiguidade ao redor da noção de alimento natural, o que tem sido lucrativamente aproveitado pelas empresas (Nestle 2015). Finalmente, o polêmico reconhecimento da OMS, em 2015, do vínculo entre o consumo de carne vermelha e processada com o desenvolvimento de certos tipos de cânceres (IARC-WHO, 2015). A lista poderia continuar com os laticínios, o glúten, as fibras, os corantes artificiais, os hormônios, os resíduos de agroquímicos, etcetera.

Em conjunto, se cria a sensação de que a determinação do que é bom para comer na modernidade é finalmente uma questão de opinião e de decisão individual: “Uma impressão enganosa pode ser dada, que cada visão é igualmente válida e que qualquer conselho é substancialmente infundado, uma mera questão de opinião ou fé” (Warde, 1997, p. 83).

Na medida em que esta situação se acentua, aumenta a tensão entre dois posicionamentos. Por um lado, a posição defendida pelos *Foodies* (consumidores para quem a alimentação é motivo de organização, debate e ação política) e os movimentos camponeses, que junto com a luta pela propriedade da terra, têm adotado a luta pelo direito à alimentação saudável, local e ecologicamente

sustentável (Portilho et al., 2011; McMichael, 2014). No outro lado, os defensores da liberdade de escolha que denunciam o perigo de um suposto fascismo alimentar: “A nossa liberdade está em jogo...Eles exigem uma revolução na alimentação - uma ditadura do proletariado de alimentos” (Lusk, 2013, p. 72-75).

Esse é o complexo cenário moderno no qual se debate o que é bom para comer: de falta de legitimidade ou efetividade das autoridades nutricionais; de inúmeras fontes de informação sobre o que se deve comer e que não; de debates intermináveis; de informações contraditórias; e de confronto entre aqueles para quem a alimentação é um campo político e aqueles para quem deve ser respeitada a liberdade individual de escolha.

No final da década de 1970 o sociólogo da alimentação Claude Fischler diagnosticou as sociedades modernas como atingidas por uma gastro-anomia. Termo que mistura a gastronomia, arte da boa comida, com a categoria de anomia de Durkheim, ausência de normas ou a existência de normas confusas e contraditórias. Com este conceito, o autor descreve uma sociedade moderna, na qual a determinação do que é bom para comer resulta não apenas no complexo senão no impossível: “o alimento, para falar com propriedade, tem se tornado um objeto sem história conhecida, um artefato que boia em um vácuo quase sideral, entre o passado e o futuro, ao mesmo tempo ameaçador e



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

fascinante” (Fischler, 2010, p. 10). Essa perda da capacidade para definir o que é bom para comer seria, segundo a tradição inaugurada por Durkheim, o resultado do colapso da tradição e do controle social direto próprio da modernidade.

O conceito de gastro-anomia captura a experiência da cacofonia alimentar atual, porém supõe uma interpretação decadentista da modernidade. É uma perspectiva baseada na ideia da modernidade como um destino trágico, como a derrota das formas de vida passadas, consideradas melhores, mas agora indefensíveis diante do avanço triunfal da modernidade capitalista (Echeverría, 1998, p. 14). A modernidade, é impossível negar, teve um efeito destruturador sobre a determinação do que é bom para comer, com os fluxos e trocas desencadeados entre as diferentes civilizações e, posteriormente, com as transformações na produção dos alimentos e nas condições de consumo. Entretanto, além da perspectiva decadentista da gastro-anomia, é possível identificar outra forma de pensar os efeitos do capitalismo sobre a alimentação. Uma baseada no balanço crítico das contradições da modernidade capitalista, sem assumir uma derrota diante dela nem defendê-la de forma irrestrita⁴. Esse equilíbrio crítico pode ser alcançado a partir da crítica marxista das sociedades modernas.

Aqui interessa sublinhar que o capitalismo destruiu como um tornado a velha lógica social da alimentação centrada

nas plantas-civilização, e a substituiu por uma lógica muito específica: a lógica do valor. Desta forma a modernidade capitalista não constitui um vácuo das referências sociais alimentares. A experiência de cacofonia é real, mas se trata apenas da forma mais imediata de manifestação da lógica do valor imposta sobre a alimentação. Como se tentará demonstrar, a instauração da lógica do capital permite explicar o porquê a experiência de caos de Fischler é apenas a expressão da imposição da alimentação propriamente capitalista.

3. O BOM PARA COMER NAS SOCIEDADES CAPITALISTAS: ENTRE O FETICHISMO DA MERCADORIA E A LÓGICA DO LUCRO

A obra principal de Marx, *O Capital*, é pouco resgatada nos debates sobre a alimentação moderna e a sua crise atual. No século XX o projeto de crítica marxista perpassou por vulgarizações economicistas e derrotas dos movimentos inspirados nele. Ao contrário dessa tendência, e como se pretende demonstrar, *O Capital* oferece importantes chaves de análise para compreender criticamente a situação alimentar atual.

O objetivo de Marx, em *O Capital*, é expor as leis que governam as sociedades modernas. Sua contribuição é ter descoberto que estas leis não são outra coisa se não a lei do valor, que, como um tornado, transforma e reorganiza todas as relações que encontra no

4 - A defesa militante do mundo existente considera a crise alimentar como um problema temporal, que o status quo (os business as usual) poderá resolver em algum momento futuro. Posicionamento baseado na teoria econômica ortodoxa ou em algumas correntes da sociologia do consumo, que ainda as diferenças teóricas, coincidem em identificar ao consumidor como soberano nas suas escolhas.

seu caminho, inclusive o que é bom para comer. A lei do valor não pode ser reduzida a sua expressão economicista, ou seja, a uma lei que unicamente diz respeito ao movimento e à determinação dos preços das mercadorias. Marx não defende uma leitura economicista das sociedades, pelo contrário, ele denuncia que na sociedade moderna o princípio que governa as relações sociais, incluindo a determinação de que é bom para comer, é um princípio econômico. A lei do valor é, assim, a lei da socialização na sociedade moderna, cuja finalidade última é a valorização do valor e na qual todos os indivíduos estão obrigados a se relacionar através da compra/venda de mercadorias. Isto supõe importantes consequências para a determinação do que é bom para comer. Nesse texto, são resgatadas duas dessas consequências, a primeira vinculada com o fetichismo da mercadoria e a segunda sobre os efeitos da lógica do lucro sobre a ciência da nutrição.

3.1 O BOM PARA COMER SEGUNDO O FETICHISMO DA MERCADORIA.

A mercantilização da riqueza social supõe que a satisfação das necessidades sociais está condicionada à realização do valor mercantil. Para consumir, é necessário, primeiro, comprar. Na América Latina, por exemplo, a dependência da alimentação sob o mercado é em torno de 70%, isto é, sete de cada 10 alimentos consumidos são

adquiridos através de compras no mercado, tanto nas regiões rurais quanto nas urbanas (FAOSAT-HS).

Esta mediação mercantil da alimentação não é trivial ainda seja o fato mais evidente, empírico e próprio do sentido comum. Nas nossas sociedades é necessário ser vendedor/comprador de mercadorias para existir física e socialmente. As condições que determinam quem se realiza efetivamente como proprietário privado, ainda seja só de sua força de trabalho e quem acede ao mundo das mercadorias e quem não – e sofre fome – ; corresponde a outro conjunto de categorias⁵. Ainda só reparando no nível da experiência mercantil e seus efeitos, é possível identificar as consequências desta mediação mercantil da alimentação, processo complexo que se resume na estrutura dual e contraditória das mercadorias (compostas por um valor e um valor de uso) e, cuja expressão, é o fetichismo da mercadoria.

A equivalência na qual se baseia a troca mercantil supõe que todas as características qualitativas dos objetos (por exemplo, as que fazem de um objeto bom para comer) sejam reduzidas a uma propriedade abstrata, o valor, referente à capacidade de troca no mercado. O mercado opera, assim, uma abstração real dos alimentos, uma desmaterialização progressiva da riqueza social. Desde o ponto de vista dos valores de uso, o que importa é o que e o como, enquanto como valores, o que importa é uma quantidade

5 - Este outro conjunto de categorias é: subsunção formal e real do processo de reprodução ao capital e a lei de acumulação capitalista. Categorias que ficam fora do escopo deste artigo.

abstrata. Nas sociedades capitalistas a relevância dos objetos para a reprodução social é estimada apenas em termos de valor. A ideia das plantas-civilização de Braudel perde significado na medida em que avança a mercantilização e em quanto os objetos valem para a sociedade por sua capacidade de se trocar no mercado e não pela sua capacidade de “produzir civilização”. A qualidade de estruturar a vida social, material e espiritual, como acontecia com as plantas-civilização, é agora ocupada pelo valor, o qual refere a uma propriedade social abstrata. Se as mercadorias pudessem falar, aponta Marx, diriam: “pode ser que os Homens estejam interessados em nosso valor de uso. Não é nossa preocupação como coisas. O que nos interessa como coisas é nosso valor” (Marx, 2003(1867), p.101).

A primeira expressão da contradição contida na mercadoria, entre o valor de uso e o valor, se expressa da seguinte maneira: nas sociedades capitalistas, as mercadorias devem realizar primeiro seus valores, ou seja, vender-se, antes de serem consumidas. Mas para que uma mercadoria possa ser vendida, deve-se demonstrar que ela tem uma utilidade social. Porém, apenas o mercado pode demonstrar que um objeto é útil para a sociedade (Marx, 2003(1867), p.105). Isto é, nas sociedades modernas, para satisfazer as necessidades alimentares é indispensável acudir o mercado, mas para que um alimento seja vendido, deve ser reconhecido como sendo bom para comer. E este

reconhecimento apenas pode acontecer no consumo, que é posterior ao ato de compra. A qualidade de ser vendível e a de bom para comer se encontram em uma relação contraditória e absurda, pela sua circularidade: a determinação de que é bom para comer está mediada pela capacidade de se realizar como valores no mercado, no entanto para que a venda seja efetiva é necessário que se seja bom para comer, o que só o consumo após venda pode demonstrar.

As contradições deste tipo, comuns em *O Capital*, não são contradições teóricas, nem malabares dialéticos do autor, mas a expressão de contradições reais. A solução é também real, ou melhor, prática: a própria circulação mercantil. A determinação de que é bom para comer fica sujeita à metamorfose continua das mercadorias no mercado, isto é, ao mar de movimentos flutuantes dos preços. Não se trata mais de um processo de reprodução social centrado em uma planta-civilização, identidade cultivada por milênios, mas de uma reprodução social sujeita e mediada pelo movimento da comunidade de mercadorias: o mercado. Marx insiste no fato de que nas sociedades modernas, predomina uma sociabilidade realizada através dos objetos mercantis. A isso Marx chama de fetichismo da mercadoria: nas sociedades modernas predomina a relação social entre as coisas e a relação mercantil entre as pessoas. A dependência para o mercado, esta compulsão a comprar e vender mercadorias, é em



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

realidade, uma relação indireta dos indivíduos entre si. A sentença de Marx é categórica: “os indivíduos são agora dominados por abstrações ao passo que antes dependiam uns dos outros” (Marx, 2011(1857-1858), p.112).

O fetichismo da mercadoria permite explicar três expressões da crise alimentar sobre a determinação do que é bom para comer: a experiência de falta de referência social, a cacofonia alimentar e o desperdício de alimentos.

Segundo o fetichismo da mercadoria, o movimento aparentemente aleatório dos preços no mercado é a forma na qual se realiza a conexão entre aquilo que se precisa consumir e aquilo que é produzido e comercializado. Mas nesse movimento não existe um ponto de equilíbrio, um referente estabelecido à priori do que será produzido e do que a sociedade necessitará consumir e em quais quantidades. Disso decorre a experiência cotidiana de uma ausência de referente social para guiar a alimentação. As referências não são mais, nem poderia ser, as plantas civilização, mas o movimento mercantil do enorme acúmulo de alimentos-mercadorias. Uma das principais características das sociedades modernas capitalistas é essa perda de controle sobre a reprodução material, ou, nas palavras de Marx, o fato do estranhamento: “Os indivíduos estão subsumidos à produção social que existe fora deles como uma fatalidade” (Marx, 2011 (1857-1858), p.107).

Do fetichismo é possível também derivar a proliferação de diferentes discursos que se tentam colocar como referência, ou seja, a cacofonia antes descrita. Na sociedade moderna, onde os indivíduos são compelidos a comprar e a vender mercadorias, a informação sobre o que o outro está produzindo ou necessitando é de crucial importância. Diante do movimento autônomo e aparentemente aleatório da comunidade das mercadorias, surgem múltiplas tentativas para controlá-lo e assegurar a venda das diferentes mercadorias. A condição de dependência para o mercado cria a necessidade de desenvolver os meios de comunicação, os sistemas de informação sobre preços e quantidades das mercadorias trocadas no mercado, as pesquisas sobre as tendências da demanda, os estudos de mercado centrados nas identidades, os estilos de vida e os padrões de consumo. Mas o aumento na disponibilidade de informação não faz mais que demonstrar a vigência do fetichismo da mercadoria. Como Marx percebe: “Paralelamente ao desenvolvimento do estranhamento, tenta-se suprir a contradição no seu próprio terreno; listas de preços correntes, taxas de câmbio, conexão postal dos produtores entre si (os meios de comunicação desenvolvem-se naturalmente ao mesmo tempo)” (Marx, 2011(1857-58), p.109).

É relevante mencionar outro efeito do fetichismo da mercadoria: o grande desperdício de alimentos. No

mundo, estima-se que a cada ano um terço dos alimentos produzidos se perde ao longo da cadeia de produção, comércio e consumo. Nesse processo, as frutas, vegetais, raízes e tubérculos são os grupos de alimentos que mais se desperdiça (PAHO, 2017, p. 118). Não existe uma referência fixa, a priori, sobre o que vai ser vendível no mercado e o que não. Os produtores de mercadorias sabem o que e quanto produzir apenas porque, no passado, determinadas mercadorias demonstraram a capacidade para realizar seus valores. Mas é sempre uma referência do passado. O fato de que, no momento anterior, uma mercadoria tenha sido vendida, não garante que, no futuro, ela o será. O mercado pode saturar-se e torná-la um excedente, um supérfluo, não vendível e, por tanto, inútil (Marx, 2003(1867), p.107). Assim, são cotidianas as notícias de produtores que preferem jogar sua produção antes de fazer cair o preço.

O fetichismo da mercadoria e suas diferentes expressões parecem confirmar a tese da gastroanomia. Muito embora essa seja uma aparência real, isto é, experimentada pelos indivíduos, não descreve a essência da determinação do que é bom para comer nas sociedades modernas. A descrição e crítica de Marx da sociedade moderna não se reduzem ao fetichismo da mercadoria. A lei do valor é o princípio que governa as sociedades modernas e ela não é aleatória, ainda que se expresse como tal. A experiência de falta de referência é apenas a

manifestação da instauração de um princípio social abstrato-quantitativo: a lógica de valorização do capital. A ser apresentada a continuação.

3.2 O BOM PARA COMER SEGUNDO A LÓGICA DO LUCRO.

Por traz da circulação mercantil se oculta o processo de valorização: a apetência sempre crescente a obter um lucro. Não apenas é necessário realizar um valor mercantil antes que as coisas possam satisfazer as necessidades sociais, mas neste valor mercantil deve estar contido um valor a mais, um lucro. Como resultado, a alimentação, além de estar mediada pela troca mercantil, tem que cumprir com a finalidade do capital de autovalorizar-se continua e crescentemente. A finalidade do capital se impõe sobre as necessidades da sociedade.

A partir da explicitação da imposição da lógica do lucro sobre a alimentação, pretende-se mostrar como por trás do aparente caos do mercado e da cacofonia alimentar, o consumo de determinados alimentos é favorecido e o consumo de outros desprezados em função da sua qualidade de gerar lucros, independentemente das suas propriedades nutricionais e sociais. Especificamente, recupera-se a forma na qual a lógica de valorização tem influído no desenvolvimento da ciência da nutrição, e na incapacidade desta ciência para se tornar um referente efetivo do que é bom para comer.



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

A nutrição, como ciência moderna, surge no final do século XVIII. Com ela procura-se encontrar o que é bom para comer em termos científicos, isto é, através de decompor, abstrair e identificar os elementos mais puros das necessidades alimentares e os componentes dos alimentos que podem satisfazê-las (Carpenter, 2003). No início, a alimentação era considerada um processo de tipo insumos-resultados e o corpo humano uma máquina fisiológica, que como qualquer outra máquina necessita de energia e outros insumos para funcionar (Nichols, 1992, p. 76).⁶ Como os valores de uso das mercadorias, o que é bom para comer sofreu também uma abstração e todo aspecto social e cultural da alimentação foi considerado secundário.

Mesmo reconhecendo as vantagens desta perspectiva científica da alimentação, é fácil reparar que ela se encontra longe da descrição do papel das plantas-civilização de Braudel. Dixon chama este processo de “nutrialização” (nutrialization) da alimentação (2009, p. 321), perspectiva reducionista e biológica do que é bom para comer e que: “está cada vez mais preocupada com a descrição e análise de partes estáticas, separadas e minúsculas de organismos removidos do espaço e do tempo, em condições concebidas para se aproximar às de um laboratório” (Cannon y Leitzmann, 2005, p. 692).

No final do século XX, diferentes autores reconheceram que este campo de conhecimento encontrava-se

em uma severa crise (Cannon, 2005, p.703). O problema foi identificado no caráter reducionista e que ignorou a complexidade social da delimitação do que é bom para comer (Cannon e Leitzmann, 2005; Nestle, 2007; Dixon, 2009). No Plano para a Ação pela Nutrição da FAO e da OMS de 1992, se reconheceu a necessidade de modificar a perspectiva dominante na ciência da nutrição: “A ciência não conseguiu ainda identificar completamente os nutrientes específicos envolvidos em uma dieta saudável... alimentos e dietas têm características culturais, étnicas, sociais e familiares que os nutrientes isolados não têm” (FAO-OMS, 1998, p.5).

Em decorrência, a FAO propôs reconfigurar as guias alimentares em termos de alimentos e práticas ao invés de nutrientes isolados (FAO, 2014). O resultado deste esforço não é reconfortante. Especificamente, como Marion Nestle tem denunciado, é possível ainda identificar a permanência de uma ambiguidade nas recomendações nutricionais que favorece o consumo de determinados alimentos. Em específico, destaca esta autora, quando se trata de favorecer o consumo de algum alimento faz-se referência aos grupos de alimentos, como cereais, frutas e legumes. No entanto, quando se trata de recomendar a redução do consumo, a mensagem torna-se ambígua, fazendo referência a componentes abstratos e não a alimentos específicos (Nestle, 2007:76).

6 - O que corresponde com o processo de generalização da mercadoria força de trabalho, através da qual os indivíduos se tornam, eles mesmos, mercadorias.

TABELA I - Indicações do que é bom para comer segundo a OMS (2003) (% da energia total)

Fator alimentar	Objetivo	Fator alimentar	Objetivo	Fator alimentar	Objetivo
Gorduras totais	15-30%	Hidratos de carbono	55-75%	Cloreto de sódio	< 5 g por dia
Ácidos graxos saturados	< 10%	Açúcares livres	< 10%	Frutas e legumes	≥ 400 g por dia
Ácidos graxos poli saturados	6-10%	Proteínas	10-15%	Fibra alimentaria total	Em alimentos
Ácidos graxos trans	< 1%	Colesterol	< 300 mg por dia	Polissacarídeos não amiláceos (PNAs)	Em alimentos

Fonte: PAHO (2017, p. 46)

TABELA II - Recomendações do Guia alimentar para a população brasileira.

Recomendações	Alimentos por tipo de processamento	Exemplos
Base da sua alimentação	<i>In natura</i> : aqueles que não tenham sofrido qualquer alteração	Frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos, ovos.
	Mínimamente processados : sem agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias.	Arroz, feijão, outras leguminosas, cogumelos, leite, carne, iogurtes e coalhadas.
Use em pequenas quantidades	Complementos : Óleos, gorduras, sal e açúcar.	Vegetais: soja, milho, girassol ou oliva. Gorduras: manteiga e gordura de coco, banha de porco. Sal refinado ou grosso. Açúcar: branco ou mascavo.
Consumo limitado a pequenas quantidades.	Alimentos processados : fabricados essencialmente com a adição de sal, açúcar, óleo ou vinagre ou processos de cozimento, secagem, fermentação, salga, salmoura, cura e defumação.	Legumes ou leguminosas preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre. Extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); Frutas em calda e frutas cristalizadas. Carne seca, toucinho ou atum enlatados. Queijos; Pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.
Evite o consumo	Alimentos ultra processados : formulações industriais feitas de substâncias extraídas de alimentos derivados de constituintes de alimentos ou sintetizados em laboratório.	Biscoitos, sorvetes, balas e guloseimas, cereais açucarados, bolos e misturas para bolo, barras de cereal, sopas, macarrão e temperos 'instantâneos', refrescos e refrigerantes, iogurtes e bebidas lácteas adoçadas e aromatizadas, produtos congelados e prontos para aquecimento, salsichas e outros embutidos, pães industriais.

Fonte: elaborado com base no Ministério da Saúde (2014)

É possível reconhecer esta tendência, por exemplo, nas recomendações da OMS divulgadas pela FAO, como apresentado na Tabela 1. Nesta definição moderna do que é bom para comer, os únicos grupos de alimentos explicitamente presentes são frutas e legumes, cujo consumo recomendável está formulado em termos de consumo mínimo (≥ 400 g por dia). No restante dos casos, tratam-se de componentes, como as gorduras, as proteínas, os hidratos de carbono, etc., cujas recomendações indicam níveis máximos de consumo,

mas não é claro de que alimento concretamente se está fazendo referência.

Esta curiosa tendência está relacionada com a configuração específica que a lógica do lucro produz sobre a alimentação. A configuração do que é bom para comer nas sociedades modernas, está longe de ser uma cacofonia que promove ou inibe por igual todos os alimentos. Os alimentos de origem animal e os produtos da indústria alimentar são beneficiados por esta confusão. O motivo: a lógica do capital.

A revolução que o modo de produção capitalista realizou na alimentação possui dois pilares: a revolução pecuária e a indústria alimentar. Nestle lembrando a ingerência dos interesses econômicos na formulação das diretrizes nutricionais nos Estados Unidos denuncia: “quando ‘comer menos carne’ chamou a indústria às armas, ‘comer menos gorduras saturada’ não o fez” (Nestle, 2007, p. 3).

Nos últimos anos, os alimentos ultra processados têm sido rotulados como alimentos que não são bons para comer pelo seu alto conteúdo de sal, gorduras e açúcar (PAHO, 2015). Nesse sentido, a discussão tem girado em torno à distinção entre quais seriam os alimentos não processados ou naturais. O Ministério de Saúde do Brasil realiza uma importante contribuição neste quesito no *Guia Alimentar para a população brasileira* (2014), reconhecido internacionalmente como a vanguarda nas recomendações nutricionais (PAHO, 2017).

Esse guia parte do princípio de que a alimentação é mais do que a ingestão de nutrientes, enfatizando o papel que possuem alimentos específicos e a sua combinação, bem como a forma de preparação nas mais variadas refeições (Ministério de Saúde, 2014, p.15). Baseado na constatação de que uma das principais mudanças no padrão alimentar brasileiro é a substituição de alimentos *in natura* por produtos industrializados, o guia propõe uma inovadora classificação

de alimentos segundo o tipo de processamento a que são submetidos⁷. As recomendações alimentares estão organizadas em quatro grupos, como resume a Tabela II.

A contribuição para a determinação do que é bom para comer do guia brasileiro é, sem dúvida, de muita importância. Em especial, por fornecer conceitos que permitem a fácil diferenciação entre o que são alimentos processados e os que não são. Porém ainda persiste certa ambiguidade em relação aos produtos de origem animal. A regra de ouro do guia é: “prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultra processados” (Ministério de Saúde, 2014, p.47). Esses grupos, como mostrado no quadro II, incluem a maior parte dos alimentos de origem animal e, em consequência, seu consumo é promovido livremente. Com as exceções das gorduras de origem animal, do queijo e das carnes secas, cujo consumo é limitado a pequenas quantidades; e do caso dos embutidos, iogurtes e bebidas lácteas adoçadas, cujo consumo deve evitar-se.

À primeira vista, o consumo de produtos animais é recomendado igualmente ao consumo de frutas, legumes e cereais. Porém, olhando em detalhe o guia, é possível encontrar um matiz de grande importância: a base da alimentação deve ser predominantemente vegetal. O texto recomenda o consumo de pequenas quantidades de alimentos de origem animal e apenas como complemento

7 - A justificativa dessa tipologia é: “o tipo de processamento empregado na produção dos alimentos condiciona o perfil de nutrientes, o gosto e o sabor que esses agregam à alimentação além de influenciar com quais outros alimentos serão consumidos, em quais circunstâncias (quando, onde, com que), e, mesmo, em que quantidades” (Ministério de Saúde, 2014, p.25).



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

dos alimentos de origem vegetal (Ministério de Saúde, 2014, p.30). A informação está presente no corpo do guia, mas ausente nas recomendações sintéticas. Na mensagem principal, fazer dos alimentos in natura e minimamente processados a base da alimentação, está excluída a recomendação de consumir uma quantidade limitada de alimentos de origem animal.

O Guia conserva, assim, uma das ambiguidades denunciadas por Marion Nestle, que beneficia o consumo de alimentos de origem animal. Esses alimentos são um caso difícil, o reconhecimento do vínculo entre seu consumo e a lógica do capital é uma das barreiras econômicas e ideológicas mais difíceis de ultrapassar.

A transformação que a lógica do capital introduziu na alimentação consistiu, mais que no aumento da quantidade e da diversidade, na modificação do tipo de alimento que é o coração da alimentação e a partir do qual o resto dos alimentos se organizam. O capitalismo significou a substituição paulatina das plantas-civilização por um alimento que, pela primeira vez na história, não é um hidrato de carbono complexo e sim um alimento de origem animal. O elemento que organiza o que é bom para comer nas sociedades modernas é a carne e, em menor medida, outros alimentos de origem animal (leite, derivados laticínios, ovos). Embora nenhuma civilização na história tenha sido inteiramente vegetariana, entre as diferentes

civilizações desenvolvidas no redor das plantas-civilização, o consumo de alimentos de origem animal tinha um papel secundário, de complemento. Unicamente, registra o próprio Braudel, na civilização europeia do trigo as atividades pecuárias tinham um papel de igual importância que a produção do cereal (Braudel, 1982:120).

A efetivação da lógica capitalista na alimentação expressou-se na conversão de algumas das antigas plantas-civilização em ração, como é o caso exemplar do milho. Com este novo sistema, desenvolvido principalmente nos Estados Unidos no final do século XIX, foi possível aumentar e intensificar a produção dos alimentos de origem animal. Esta conversão das plantas – civilização em ração esteve acompanhada, como é bem reconhecido, pela manipulação científica das sementes, as extensas monoculturas e o uso intensivo de fertilizantes, agroquímicos e água (A revolução Verde). Pacote tecnológico, que por sua vez, afeta a salubridade (*food safety*) das plantas produzidas. Os perigos do consumo de alimentos com resíduos desses químicos, ou agrotóxicos, tem ganhado espaço no debate sobre o que é bom para comer nas últimas décadas.

É importante ressaltar aqui a forma em que essa produção pecuária capitalista é funcional para a lógica do capital. O desvio dos produtos agrícolas em ração para a criação de gado é um movimento muito propício para o crescimento sem limites

da produção agrícola. Oferece um espaço de valorização que não existiria se a alimentação seguisse centrada em algum hidrato de carbono complexo. A taxa de transformação em proteína animal a partir de proteína vegetal é muito baixa, especialmente no gado bovino: “pelo menos 80 por cento e até 96 por cento de todas as proteínas, presentes nos cereais e leguminosas, não são convertidas em proteína animal comestível” (Smil, 2002, p. 617). Se a tendência à convergência das dietas for mantida e os altos níveis de consumo de carne generalizados, será necessário duplicar a produção mundial de cereais (Albritton, 2009, p.105). Trata-se de uma dinâmica interação entre a produção agrícola e a produção pecuária: “o uso dos cereais como alimento para o gado é o elemento mais dinâmico que impulsiona a economia mundial dos cereais, no sentido de que será responsável pela participação sempre crescente na demanda agregada de cereais” (FAO, 2003, p.74).

Brasil é um caso exemplar, de como importantes contribuições realizadas em matéria da determinação de que é bom para comer, o guia nutricional de 2014, se defrontam com uma economia estreitamente vinculada ao complexo da carne. O país é um dos principais produtores e exportadores de carne no mundo assim como é um dos principais produtores e exportadores de milho e soja para ração (Hiatt, 2013).

Como correlato deste circuito virtuoso para a

acumulação de capital, o vínculo entre o capitalismo e o consumo da carne mistifica-se. Na maior parte da literatura existente, o aumento do consumo de carne é naturalizado, explicado como o resultado do aumento da renda e o desenvolvimento (PAHO, 2017, p.22). Desde o final do século XIX, foi comum a ideia de que: “a força imponente do Ocidente era, em parte, devido ao consumo de carne e que uma dieta vegetariana era indigna de uma ‘nação civilizada’” (Osterhammel, 2014, p. 605). Assim, ser moderno e desenvolvido está relacionado com o consumo de grandes quantidades de produtos animais, como exemplo apenas dar uma olhada para a maior economia do mundo: nunca na história da humanidade, tantas pessoas consumiram tanta carne como nos Estados Unidos ao longo do século XX (Albritton, 2009, p. 101). A defesa ideológica do capitalismo encontra no consumo da carne um dos seus argumentos: “a carne como a grande contribuição civilizadora que o capital faz para a sociedade e no qual mostra sua bondade e grandeza histórica” (Barreda, 2007, p. 94).

A ciência da nutrição também colaborou nesta mistificação com, por exemplo, a denominada “artimanha da proteína” (Cannon, 2005). Ao longo das primeiras sete décadas do século XX, as autoridades nutricionais dos Estados Unidos recomendaram níveis de consumo de proteína animal equivalentes ao dobro do realmente necessário, sobretudo na periferia



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES

Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

capitalista (Nixon, 2009, p. 325). Impôs-se, então, a ideia de que o mundo atravessava uma pandemia global de desnutrição proteica (Cannon, 2005, p.704). A mensagem era clara: produzir mais alimentos de origem animal e, por tanto, aumentar e direcionar a produção agrícola para o setor pecuário. A artimanha terminou quando, na década de 1970, uma nova estimativa das necessidades proteicas foi realizada, e o déficit foi apagado magicamente (Cannon, 2005, p. 704).

Na década de 1980, a qualidade nutricional dos produtos de origem animal começou a ser explicitamente posta em dúvida. Em 1982 é divulgada a primeira evidência que conecta o consumo de carne com o desenvolvimento de alguns cânceres (Nestle, 2007, p.47). No entanto, passaram-se mais de 20 anos para que tal evidência recebesse atenção e publicidade internacional (IARC-WHO, 2015). Mais ainda, em 1998, nos Estados Unidos houve uma denúncia de que as indicações nutricionais tinham um viés racista ao recomendar o consumo de leite, dado que a maioria das pessoas não brancas é incapaz de digerir a lactose (Nestle, 2007, p.73).

Desde a perspectiva nutricional, os alimentos de origem animal não são, em si, nocivos, eles possuem um efeito restaurador: a carne contém os oito aminoácidos essenciais e é rica em zinco e vitamina B12 (Butler e Nixon, 2012, p.202). Mas, pela natureza mesma destes nutrientes, isso não significa que o consumo de

carne deva ser regular e, muito menos, diário, sobretudo pelas grandes quantidades de gordura que contém. Por exemplo, quando as reservas de B12 estão repletas, a liberação desses nutrientes acontece lentamente, ao longo de meses, sem a necessidade de se consumir fontes desta vitamina. O que não acontece com outros nutrientes, como aqueles presentes nas frutas e legumes, que devem ser ingeridos diariamente (Butler e Nixon, 2012, p.202).

Favorecer, direta ou indiretamente, o consumo de grandes quantidades de alimentos de origem animal responde, mais que às necessidades sociais e nutricionais, às necessidades da lógica do capital, de uma valorização sempre crescente. Esta lógica do lucro influi na opinião pública, assim como nas ciências para manter esse tipo de alimento como a definição, por excelência, do que é bom para comer no capitalismo, a custo de seus efeitos sobre a saúde e o ambiente. Assim a carne constitui um caso exemplar do estranhamento da capacidade social para determinar o que é bom para comer .

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O contraste entre a contribuição historiográfica de Braudel sobre as plantas-civilização e o estado atual da alimentação nos permite identificar alguns dos traços centrais das consequências sociais do capitalismo. O consumo destas plantas permanece, porém, o seu lugar no interior do processo

de reprodução social é outro. Elas não são mais o coração do processo civilizatório, esse está ocupado agora pelo valor que se valoriza, pelo capital. As plantas-civilização tampouco mantém uma posição central no âmbito da alimentação, pois o centro é agora ocupado por produtos de origem animal e alimentos processados. Como resultado, as antigas plantas-civilização são transformadas e, no caminho, deformadas como insumos para estas indústrias. O que era antes central, agora se converte em um veículo para novas prioridades, aquelas determinadas pela valorização do valor. A imposição da alimentação segundo as necessidades de acumulação do capital é expressão do estranhamento gerado pelo modo de produção capitalista, onde as necessidades humanas apenas são consideradas na medida em que colaboram na obtenção do lucro.

A transformação da alimentação sob o capitalismo é mistificada e naturalizada de muitas formas. O capitalismo introduz uma lógica específica na determinação do que é bom para comer, que favorece o consumo de alimentos de origem animal e o de alimentos processados, mas ao mesmo tempo gera uma experiência de caos e cacofonia alimentar.

Além do fetichismo da mercadoria e da lógica do lucro aqui apresentadas, o capital determina o que é bom para comer através da modificação das condições materiais e sociais nas quais os indivíduos satisfazem suas necessidades. Para entender

isto, é necessária a introdução de outras categorias da Crítica da Economia Política, que no momento ficaram fora deste análise, como são: a subsunção formal e real do processo de reprodução social ao capital e a lei de acumulação de capital.

Por último, esta análise quer destacar a importância de aplicar as contribuições da Crítica da Economia Política no estudo crítico de um dos temas mais importantes da nossa época: a alimentação e a sua crise. A perspectiva marxista permite superar as interpretações decadentistas, pessimistas, próprias da gastroanomia. Mas também evita incorrer no erro de achar que as ciências modernas são incapazes de dar conta da realidade social. Como se apresentou, os limites da ciência da nutrição não se encontram na própria ciência, no seu método, mas no fato que toda ciência moderna vai estar influenciada pela lógica do capital.

Por último, a análise marxista adquire relevância diante das interpretações que encontram no sistema agroalimentar atual o melhor dos mundos possíveis. A determinação do que é bom para comer de uma forma não estranhada requer, desde o ponto de vista marxista, a transformação da forma como a sociedade se organiza na sua totalidade, isto é: superar o modo de produção capitalista.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBRITTON, Robert. Let them eat junk, how capitalism creates hunger and obesity. Inglaterra Plutto Press. 2009 p. 272.

BARREDA Andrés. Crisis actual en la forma capitalista de consumir carnes y demás alimentos de origen animal em VERAZA Jorge (coord) Los peligros de comer en el capitalismo. México: Itaca, 2007. P. 34

BEDDINGTO John, ASADUZZAMAN Mohammed, CLARK Megan, FERNÁNDEZ Adrian, GUILLOU Marion, JAHN Molly, ERDA Lin, MAMO Tekaling. Achieving food security in the face of climate change: Final report from the Commission on Sustainable Agriculture and Climate Change. Copenhagen: CGIAR Research Program on Climate Change, Agriculture and Food Security (CCAFS).2012. p. 64.

BRAUDEL Fernand. Civilization and Capitalism 15th-18th Century. Volume I: The structures of everyday life. The limits of the possible. New York: William Collins Sons & Co LTD London and Harper & Row. 1979. p. 623.

BUTLER Colin e NIXON Jane. Plentiful Food? Nutritious Food? em ROSIN Christopher, STOCK Paul e CAMPBELL Hugh. (editores) Food systems failures. The Global food crises and the future of agriculture. Londres-Nueva York: Earthscan. 2012 p. 98-113.

CANNON Geoffrey, The rise and fall of dietetics and of nutrition science, 400 BCE-2000CE Public Health Nutrition, 8(6A), p. 701-705, 2005

CANNON Geoffrey e LEITZMANN Claus. The new nutrition science project. Public Health Nutrition: 8(6A) p. 673-694. 2005

CARPENTER Kenneth. A short history of nutritional Science: Part 1 (1785-1885) American society for Nutritional Sciences. 133(3). p.638-645. 2003

CONSEJO NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA POLÍTICA DE DESARROLLO SOCIAL (CONEVAL), Balance de la Cruzada Nacional contra el Hambre 2013-2016. México: CONEVAL. 2016. p.77.

CONSEJO NACIONAL DE EVALUACIÓN DE LA POLÍTICA DE DESARROLLO SOCIAL (CONEVAL). Pobreza por ingresos en México. México:CONEVAL. 2012. p. 106.



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

DE SCHUTTER Oliver. Informe final: El potencial transformador del derecho a la alimentación. Naciones Unidas-Asamblea General. 24 enero 2014.p.31

DIXON Jane. From the imperial to the empty calorie: how nutrition relations underpin food regime transitions. *Agricultural Human Values* 26. p.321–333. 2009

ECHEVERRÍA Bolívar .Valor de uso y utopía . México: Siglo XXI editores.1998. p. 197

FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO) El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Roma: FAO. 2017. p.144.

FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO) El Estado de las Guías nutricionales basadas en alimentos en América Latina y el Caribe, 21 años después de la conferencia Internacional sobre nutrición. Roma: FAO. 2014. p. 125.

FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION (FAO) World agriculture: towards 2015/2030 a FAO perspective. Londres : FAO - Earthscan Publications Ltd. 2003. p. 444

FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION E WORLD HEALTH ORGANIZATION (FAO-WHO) Preparation and use of food-based dietary guidelines. Geneva: FAO-WHO. 1998. p.108.

FIDDES Nick. Meat A Natural Symbol . Londres : Routledge. 1991, p. 272.

FISCHLER Claude. Gastro-nomía y gastro-anómia . Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gaceta de Antropología*. 26(1), artículo 09. 2010, p. 1-19.

GLOBAL PANEL (GLOPAN) Poor diets now pose a greater risk to health than unsafe sex, alcohol, drug and tobacco use combined. Press release. 2016

HIAT Marcos. A colonialidade do que se come: sobre a produção de carne e crise ambiental. *Ensaio de Geografia* vol.1, n.2 2012 p. 59-72.

INTERNATIONAL AGENCY FOR RESEARCH ON CANCER – WORLD HEALTH ORGANIZATION (IARC-WHO) Monografías del IARC evalúan el consumo de la carne roja y de la carne procesada. Comunicado N.240. 2015



Revista do Programa de
Pós-Graduação em Geografia e
do Departamento de Geografia
da UFES
Janeiro-Junho, 2018
ISSN 2175-3709

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE (IFPRI) 50 numbers on the World's Nutrition Challenge and Actions to Overcome it. Washington, DC: The global Nutrition Report. 2015, p. 168.

JACOBS Andrews e RICHTEL Matt. How Big Business Got Brazil Hooked on Junk Food. New York: New York Times, 15/09/2017.

LUSK Jayson. The food police , a well-fed manifesto about the politics of your plate. New York: Crown Forum. 2013, p. 240.

MAGDOFF Fred. The world Food crisis. Sources and Solutions. Estados Unidos: Monthly Review. Volume 60 , num 1. Maio 2008.

MARX Karl. Grundrisse , Manuscritos econômicos de 1857-1858. Esboços da critica da economia política. São Paulo: Boitempo Editorial. (1857-1858)2011, p. 792.

MARX Karl. El Capital, critica de la economía política, libro primero, vol. 1 . México: Siglo XXI editores. México (1867) 2003, p.425

MENEZES Francisco (coord) Repercussões do Programa Bolsa Familia na segurança alimentar e nutricional das familias beneficiadas . Relatorio técnico (preliminar). Brasil : IBASE, Finep. 2008, p. 21

MCMICHAEL Philip. Food regimes and agrarian questions. UK: Practical Action Publishing Ltd. 2014, p.196.

MINISTERIO DE SAÚDE. Guia Alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministerio de Saúde. 2014, p.156.

MINTZ Sidney. Dulzura y Poder, el lugar del azúcar en la historia moderna. México : Siglo XXI Editors. 1996, p. 304.

NESTLE Marion. Currently browsing posts about: Natural. Healthy? Natural? It's up to the FDA. Food politics. 2016

NESTLE Marion. Food politics. How de industry influences nutrition and health. Los Angeles-Londres: University of California Press. 2007, p. 469

NICHOLS Buford. A history of nutrition research reflected in the USDA Tables of food composition. Baltimore, Marylan: National Nutrient databank. 17th National Nutrient databank Conference. 1992, p. 10.

OLIVEIRA Flavia. Comendo Bem, que Mal tem? Um Estudo sobre as representações sociais dos riscos alimentares. 2014 Teses de doutorado – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade (CPDA), UFRRJ.

OSTERHAMMEL Jurgen. The transformation of the world, a global history of the nineteenth century. Princeton University Press. 2014, p. 1192.

PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION (PAHO) Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional. América Latina y el Caribe. Sistemas alimentarios sostenibles para poner fin al hambre y la malnutrición. PAHO-WHO. 2017, p. 174.

PAN AMERICAN HEALTH ORGANIZATION (PAHO) Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Whashington D.C: PAHO-WHO. 2015, p.76

PORTILHO Fatima, CASTAÑEDA Marcelo e DE CASTRO Inês. A alimentação no contexto contemporâneo: Consumo, ação política e sustentabilidade. Ciência & Saúde Coletiva, 16(1), p.99-106. 2011

SKLAIR Leslie The transnational capitalist Class and Global Politics: Deconstructing the Corporate-state Connection. International Political Science Review. Vol. 23 no. 2. p 159-174. 2002.

SMIL Vaclav. Eating meat: evolution, patterns, and consequences. Population and development review. Vol. 28, num. 4, p. 599-639. Decembro 2002.

WARDE Alan. Consumption, Food And Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture. Inglaterra: Sage publications.1997, p. 240.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO), Global status report on non- communicable diseases. WHO. 2012, p. 298

ZIEGLER Jean. Destruição massiva Geopolítica da Fome. Cortez Editora, São Paulo 2011.