

## Longa vida para quem?: O consumo de leite embebido por controvérsias científicas, rarefações discursivas e práticas ascéticas

Long-life for whom?: Milk consumption immersed in scientific controversies, discursive rarefactions, and ascetic practices

Lucas de Vasconcelos Teixeira<sup>1</sup>

**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 e consumo; Alimentação saudável; Indústria alimentícia; Biosociabilidade; Análise de discurso.

**Abstract:** The discussion proposed in this article aims to evaluate the types of discursive rarefactions present in the debates surrounding the health benefits and harms of milk consumption and how companies and entities related to this sector appropriate these discourses. The analytical methodology used is Foucauldian genealogy, and the theoretical framework encompasses authors from history, social sciences, health, and other specialties. The main results obtained were: the conflicting worldviews on both sides of the dispute rely on science, meaning that science is in favor of what they perceive as right; the discourse of the food industry and entities representing its interests imputes the responsibility for what one eats solely on the individual, encouraging moderate consumption of all types of food, including processed products.

**Keywords:** Communication and consumption; Healthy eating; Food industry; Biosociability; Discourse analysis.

### 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

---

<sup>1</sup> Doutor em Administração de Empresas pela Universidade de São Paulo (FEA-USP), Brasil. Doutor em Comunicação e Práticas de Consumo pela Escola Superior de Propaganda e Marketing (PPGCOM-ESPM), Brasil. Professor na Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM) e na Universidade do Oeste de Santa Catarina (Unoesc). E-mail: lvteixeira@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-3890-0747>

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).

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).

As vitaminas foram a nova obsessão do século 20, a descoberta que impactou as doutrinas dietéticas do mundo ocidental no novo século com uma força semelhante à exercida pelas proteínas e carboidratos no século 19. A vitamina quase poderia ser classificada como uma invenção e não como uma descoberta, postulada pouco antes da Primeira Guerra Mundial por cientistas engajados em uma busca alquímica pelo “princípio vital”, o ingrediente essencial dos alimentos pelo qual sustentava a vida (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 88, tradução nossa).

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 mediatizados por marcas globais. Neste sentido, constituem uma forma de poder mediatizado da comunicação mediada com interfaces em uma variedade de campos sociais por meio de seu alcance e pela atenção pública.

Neste ordenamento da sociedade em que a comunicação mediada, ou melhor, a midiática é preponderante e impulsionada, como processo social, pelo desenvolvimento técnico e pelas dinâmicas institucionais em que os sujeitos almejam se valer dos recursos da mídia. “Dessa perspectiva, as mídias são um recurso para representar informação e construir relacionamentos a partir da ação comunicativa” (HJARVARD, 2014a, p. 39). A(s) mídia(s) representa(m) modos particulares de circulação de informação entre determinados grupos de sujeitos.

Assim, a midiática também pode influenciar a cultura e a sociedade, conforme Hjarvard (2014b; 2015), na medida em que diferentes formas de intervenção midiática sobre a interação social relacionam-se com as características materiais, técnicas, estéticas e sociais que esta mídia proporciona a um usuário potencial. Para ilustrar esse fenômeno, Hjarvard (2015) recupera e recontextualiza o conceito de *affordances* do psicólogo James Gibson, que dizia respeito à percepção e interação dos seres humanos e dos animais frente ao mundo à sua volta. Ao deslocar esse conceito para interação midiática, considera-se “as tecnologias de mídia como moldadas pelo homem e pela sociedade, e como moldando a interação humana e social” (HJARVARD, 2015, p. 58). Desta feita, as *affordances* estruturam as ações entre atores e objetos, possibilitando algumas e limitando outras. Sendo assim, uma das principais consequências está na construção de um mundo de experiências compartilhadas e influenciadas pela mídia, como no caso das redes sociais. Portanto, a cultura e a sociedade estão de tal forma engendradas pela mídia que esta não pode mais ser concebida como algo à parte das demais instituições (HJARVARD, 2014b).

Além disso, outra das chaves para a inteligibilidade do contemporâneo se dá pelo consumo (MILLER; ROSE, 2012) e, mais especificamente, o consumo material e simbólico do alimento visibiliza processos de subjetivação. Subjetivação é

(...) o nome que se pode dar aos efeitos de composição e recomposição de forças, práticas e relações que se esforçam ou operam para transformar o ser humano em diversas formas de sujeito, que sejam capazes de se constituir em sujeitos de suas próprias práticas, bem como das práticas de outros sobre eles (ROSE, 2011, p. 236-237).

Com efeito, o consumo alimentar é como um palco em que esses efeitos de composição e recomposição de processos de subjetivação são visibilizados: “a subjetivação em questão é um produto, não da psique ou da linguagem, mas de um agenciamento heterogêneo de corpos, vocabulários, julgamentos, técnicas, inscrições e práticas” (ROSE, 2011, p. 252). 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 (MILLER; ROSE, 2012). 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 que se pretende realizar 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, 1999, 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’<sup>2</sup>. O leite continua sendo importante nos dias atuais, por exemplo, o Brasil conta com mais de 1 milhão de propriedades rurais de leite<sup>3</sup>, o consumo brasileiro per capita de

<sup>2</sup> 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).

<sup>3</sup> Fonte: Ministério da Agricultura e Pecuária do Brasil. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/mapa-do-leite#:~:text=O%20pa%C3%ADs%20conta%20com%20mais,e%20maior%20efici%C3%Aancia%20t%C3%A9cnica%20e>>. Acesso em: 22/05/2023.

leite UHT<sup>4</sup> 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 dia<sup>5</sup>.

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

## 2 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. Além disso, outros pontos comentados dizem respeito:

- (i) aos produtos artesanais, que precisam melhorar tanto em qualidade quanto em padrões de assepsia e segurança<sup>6</sup> para poderem sinalizar ao mercado que são alimentos saudáveis;
- (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

---

<sup>4</sup> *Ultra High Temperature*, ou seja, leite pasteurizado a altas temperaturas. Em outras palavras, leite longa vida.

<sup>5</sup> 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](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: 22/05/2023.

<sup>6</sup> 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).

- (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*<sup>7</sup> 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.

Em seus três minutos e 28 segundos, é explicado primeiramente 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.

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

<sup>7</sup> Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=oHm5WwkaCYQ>>. Acesso em: 22/05/2023.

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, para a SBAN, equilíbrio e variedade seriam fundamentais para uma alimentação saudável e para a formação de 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 efetuada no início de 2023, este *post* contava 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.

O tipo de comentário mais recorrente em relação à postagem sobre o vídeo da SBAN 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 alimento para bezerros, que é prejudicial à saúde humana, causando até osteoporose, e, além disso, 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 leite e tiveram boa saúde, que o importante seria 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.

Além disso, existiram comentários de profissionais da nutrição que atendem em seus consultórios pessoas nas quais o leite é causador de problemas inflamatórios, mas que não seria possível retirar o leite como fonte de cálcio para crianças e idosos – além de solicitar evidências científicas que refutassem esse procedimento. Em resposta, outro profissional da área disse que atende muitos adultos e crianças com intolerância, que isso não seria algo normal. Um terceiro nutricionista levantou a questão segundo a qual os aditivos podem ter relação com esse aumento de pessoas alérgicas. Por sua vez, mais um profissional da área alegou 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 e que pode ser substituído por outros alimentos, por exemplo, gergelim ou vegetais verde escuros. Em resposta, existiram argumentos de

nutricionistas na direção de que os alimentos vegetais possuem carências nutricionais e que, por terem formação na área, têm autoridade para poder 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, citando Danone, Unilever e Nestlé como algumas das empresas mantenedoras da SBAN e que, de modo geral, a indústria do leite adota práticas que deixariam qualquer pessoa com um mínimo de empatia arrasada. Além disso, foi lançada a seguinte discussão: “Devemos acabar com o consumo de leite pois o mesmo não é destinado a humanos ou porque a indústria é maligna?”.

### 3 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 a certos tipos de discurso para que determinado regime enunciativo possa emergir (FOUCAULT, 1999). Estas rarefações podem acontecer isoladamente, mas normalmente se articulam.

Conforme Foucault (1999), 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, 1999, 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, 1999, 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, 1999, 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* e *apropriações sociais* (FOUCAULT, 1999). 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, 1999, p. 44).

#### 4 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 pautar 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 artigo, vimos que o uso dos dados científicos foi a mola mestra da singularização discursiva e instrumentalização do poder para referendar os argumentos favoráveis ao seu espectro da disputa, proporcionada pelas *affordances* da interação midiática, que moldam e são moldadas pela interação dos sujeitos (HJARVARD, 2014b, 2015).

Além disso, Foucault (1999) aponta que as sociedades contemporâneas possuem o traço da logofobia, isto é, um temor da disseminação do conhecimento e que, por isso, as diferentes formas de rarefação do discurso perduram. No caso aqui em questão, evidencia-se 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 do leite.

O regime de verdade de uma sociedade é construído pelos efeitos de poder, coerções, tipos de discurso acolhidos, mecanismos de distinção dos enunciados falsos dos verdadeiros e como se referenda um e outro, além do que é valorizado para legitimá-los e quem pode validar aquilo que funciona como verdadeiro (FOUCAULT, 2015). Com efeito, novos saberes e poderes são engendrados, como as biossociabilidades (HOFF, 2015) que fomentam a controvérsia em relação ao consumo de leite. Desse modo, refletimos que o fundamento da ‘sociedade de normalização’ preconizada por Foucault (2015) ainda é válido especialmente no discurso das indústrias e de seus representantes, isto é, os discursos normativos baseados em saberes clínicos.

## 5 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. Com efeito, percebemos que essa dinâmica de apropriação do discurso científico está espreada 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. Portanto, são processos de subjetivação que fomentam biossociabilidades que convocam a assimilação de práticas ascéticas, na qual a alimentação saudável é imperativa.

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

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización**. Barcelona: Tusquets Editores, 2004.

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.

HJARVARD, Stig. Mídiação: conceituando a mudança social e cultural. **Matrizes**, v. 8, n. 1, 2014a, p. 21-44.

HJARVARD, Stig. **A mídiação da cultura e da sociedade**. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2014b.

HJARVARD, Stig. Da mediação à mídiação: a institucionalização das novas mídias. **Revista Parágrafo**, v. 2, n. 3, 2015, p. 51-62.

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.

LEMPS, 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, 2003, 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.

ROSE, Nikolas. **Inventando nossos selfs: psicologia, poder e subjetividade**. São Paulo: Vozes, 2011.

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.

*Recebido em: 23/05/23*

*Aceito em: 20/08/24*