



Photo by United Nations

Fake news e ativismo comprometem informação sobre nutrição

Por Márcia Terra*

Publicado em 28 fev 2018

Trabalhar com **informação sobre nutrição** nunca foi tão desafiador. Foi-se o tempo em que as fontes eram profissionais referências em suas áreas de atuação e os canais de comunicação, os jornais, as revistas e as emissoras de TV e rádio. Hoje as mídias são as mais diversas e as fontes do saber não se restringem a especialistas e estudiosos.

Sim, vivemos tempos conturbados na comunicação e a nutrição foi atingida em cheio pela onda das fake news. Trata-se da mais devastadora **praga** da nova era da informação. E, como toda praga, ela se espalha com uma facilidade e rapidez que fica quase impossível combatê-la.

Quando falamos em notícia falsa, quanto mais controverso e complexo for o assunto, mais atenção ele tende a atrair. Isso acontece porque ela tem a capacidade de simplificar temas complicados, difíceis de entender, tanto do ponto de vista científico, como social, político e econômico, uma vez

que manipula o conhecimento técnico e o sistema de valores vigente. A área de alimentos é a vítima perfeita para as *fake news*, pois está sujeita a um fluxo constante de informações e atualizações. Essa lógica se aplica, por exemplo, às culturas geneticamente modificadas, aos defensivos agrícolas e aos alimentos industrializados.

Ao contrário da mídia tradicional, cujos profissionais checam a veracidade das informações e entrevistam fontes gabaritadas para produzir conteúdo, não conseguimos verificar a procedência do que é veiculado nas “notícias” da internet e das redes sociais. Além disso, a informação não tem data definida. Uma vez na rede, ela se torna atemporal, indo e voltando de tempos em tempos — muitas vezes, fora de contexto.

Não é à toa que, a fim de diminuir os danos causados pelas *fake news*, têm surgido sites que prestam um serviço muito interessante: checar a veracidade da informação. Se você tem dúvida quanto à autenticidade de uma determinada história que circula por aí, pode procurar um site desses e checar, antes de repassá-la adiante.

Mas o problema nem sempre é o conteúdo falso, mas, sim, o conteúdo mal explicado. Quer fazer um teste? Aposto como você já leu sucessivas vezes que o uso de defensivo agrícola no Brasil é muito alto, certo? Em números absolutos isso até pode ser verdade, mas, quando vemos esse dado, precisamos refletir melhor sobre o contexto do qual ele faz parte.

Segundo a Associação Nacional de Defesa Vegetal (Andef), o Brasil é hoje o maior mercado mundial de defensivos agrícolas. Mas isso não significa que estamos sendo envenenados. A liderança brasileira nesse ranking é justificada pelas características climáticas do país, que por um lado permite o cultivo de duas a três safras anuais, porém exige tratamento constante contra pragas e insetos invasores. Com três ciclos de produção anuais, é esperado que o consumo de defensivos seja maior.

Nos Estados Unidos e na Europa, que colhem praticamente uma grande safra ao ano, parte do controle das pragas é feito naturalmente no inverno, quando a neve cobre o solo e impede a proliferação dos insetos. Ainda assim, no verão os defensivos são amplamente utilizados pelos produtores locais desses países com uma eficiência, diga-se, muito menor quando comparados aos agricultores brasileiros.

De acordo com um estudo realizado pela consultoria alemã Kleffmann, o Brasil colhe, em média, **142 quilos de alimentos** a cada dólar investido em defensivos. Nos Estados Unidos, a média é de 94 quilos por dólar, enquanto na Europa, berço dos ambientalistas, a produtividade é de apenas 51 quilos por dólar. O Japão tem o pior desempenho: 8 quilos para cada dólar investido. Portanto, se

há um título do qual o Brasil pode se orgulhar é o de campeão mundial de produtividade e eficiência no agronegócio.

Com esse exemplo reforço o pedido para você prestar atenção ao tipo de mensagem sobre alimentação que vem sendo veiculada no Brasil. Há muitas pessoas e grupos ativistas tentando nos convencer sobre o que não devemos comer. E, pior, usando política pública para nos fazer viver segundo suas opiniões. Embora muitos sejam ótimos no marketing pessoal e no de instituições, poucos conhecem as demandas de nosso estilo de vida, nutrição, agricultura e economia alimentar.

O Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado em 2014, é francamente contrário aos alimentos industrializados. Todo seu texto é permeado de críticas, que geram uma imagem distorcida e distópica da agricultura moderna, renegando sua história de sucesso e sua repercussão social.

O conselho mais seguro que posso lhe dar é: coma de forma variada e com moderação. E resista à intromissão dos ativistas alimentares dentro e fora do governo. Não existe nenhum alimento bom ou ruim. O que existe são hábitos alimentares equilibrados ou desequilibrados.

Dizer às pessoas que algo é bom ou ruim torna a população mais dependente de uma entidade ou governo agindo de forma paternalista. E isso só alimenta a falta de pensamento crítico. A solução para uma comunicação exagerada ou até mesmo falsa não é a criação de um selo ou frase de advertência estampados pelo governo nos produtos, desestimulando a compra pelo temor. A solução é a educação: ensinar as pessoas a lerem e interpretarem rótulos a fim de fazer escolhas conscientes e condizentes com a gestão da própria alimentação.

Por fim, depois de tantos desafios envolvendo a informação em nutrição, reproduzo abaixo o conteúdo de uma campanha publicitária veiculada há alguns anos que comparava a informação com dois ingredientes indispensáveis à sobrevivência humana: comida e água. Você pode recorrer à mesma analogia para verificar se uma informação sobre alimentação que chega até o seu computador ou celular é realmente boa.

*“Se não for fresca não serve,
sem conteúdo não sustenta,
muito rebuscada complica,
se não cheirar bem é melhor investigar,
se não acrescenta você deixa de lado,*

*sem bom senso não é levada a sério e
quando é feita por quem entende você vê logo a diferença.*

Boa informação é que nem comida, alimenta.”

“Se for só uma gotinha não sacia,

se for demais afoga,

se está contaminada não serve,

se não analisar é um perigo,

se não usar evapora,

sem conhecer a fonte não dá pra confiar e

se não chegar até você é inútil.

Boa informação é que nem água.”

** Márcia Terra é nutricionista e membro da diretoria da Sociedade Brasileira de Nutrição e Alimentação (SBAN)*