DEZ MITOS DO AGRONEGÓCIO BRASILEIRO DERRUBADOS[1]

FRANCISCO GRAZIANO NETO*

Nesse mundo chocante das fake news*, ninguém gosta de ser enganado. Todos querem separar o falso do verdadeiro. Daí surgiu a produção do livro "Agricultura: fatos e mitos".*

"FATOS" SIGNIFICAM conhecimento com embasamento científico, ou seja, informações demonstráveis. "Mitos", por sua vez, configuram dados e opiniões não referenciados pela pesquisa. Os fatos contrapõem-se aos mitos.

Mitos não apenas confundem as pessoas; eles podem influenciar políticas públicas. Por isso, representam não somente um perigo ao pensamento inteligente, mas um risco às melhores decisões sobre o futuro da sociedade.

Confira os dez principais mitos sobre o agro brasileiro, seguidos dos fatos que os desmentem.

Mito 1: 70% da produção de alimentos do Brasil vem da agricultura familiar.

Fato: o Censo Agropecuário de 2017, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), trouxe dados precisos: no feijão, considerando os quatro tipos de lavoura, a agricultura familiar responde por 23,1% da produção; na fumicultura, é responsável por 94%; e, na mandioca, por 70% da colheita. No geral, a chamada agricultura familiar responde por 23% do valor da produção agropecuária do País.

Mito 2: gasta-se 15 mil litros de água para produzir 1 quilo de carne bovina.

Fato: a conta considera todo o volume de água ingerido pelo animal na sua vida e soma, ainda, a quantidade de água existente nas rações, a chuva que molha as pastagens e a água gasta na indústria de máquinas. Ou seja, trata-se de uma contabilidade que exprime o volume de água que, teoricamente, perpassou o ciclo de vida da mercadoria. A metodologia de cálculo desconsidera que os animais devolvem ao meio ambiente a água ingerida, por meio da urina e das fezes. Falar em "consumo", nessa situação, significa desprezar o ciclo hídrico da natureza.

Mito 3: alimentos transgênicos fazem mal à saúde humana e ao meio ambiente.

Fato: jamais, em qualquer lugar do mundo, relatou-se um problema causado por ingestão de comida geneticamente modificada. A biossegurança permitiu a 387 eventos transgênicos se espalharem por 26 países, 17 milhões de agricultores e 191,7 milhões de hectares. O sucesso é flagrante. Na Medicina, a Engenharia Genética avança sem parar: 100% da insulina ministrada aos diabéticos é de origem transgênica; e há vacinas desenvolvidas contra a COVID-19 que utilizam a recombinação genética. Na alimentação, queijos são fermentados com microrganismos geneticamente modificados.

Mito 4: alimentos orgânicos não utilizam agrotóxicos no controle de pragas.

Fato: a produção orgânica permite, sim, o uso de defensivos químicos. Proíbe-se apenas ingredientes sintéticos, desenvolvidos em laboratório, mas pesticidas à base de cobre, potássio ou enxofre são normalmente utilizados no controle fitossanitário. Elaboradas com metais pesados, embora naturais, as caldas bordalesa e sulfocálcica apresentam risco, sendo tóxicas tanto à saúde humana, quanto ao meio ambiente, exigindo cuidados, e prazo de carência, na aplicação de campo e no manejo de colheita. *Idem* ao que ocorre na agricultura convencional.

Mito 5: a agropecuária é responsável pelo desmatamento da Amazônia.

Fato: há vários vetores de desmatamento, incluindo, ainda, a mineração. Entre 2010 e 2016, os assentamentos de reforma agrária foram os principais responsáveis pelo desmatamento na Amazônia, com 28,9% do total. Em seguida, aparecem as propriedades rurais (24,3%), seguidas pelas "terras públicas não destinadas" (24,0%) e, por fim, pelas áreas de parques e reservas (11,8%). Ademais, é necessário distinguir a Floresta Amazônica (bioma) da Amazônia Legal, um território político que engloba áreas de Cerrado. A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) atesta que 84,1% da Floresta Amazônica continua intacta.

Mito 6: gado polui mais do que automóvel.

Fato: confunde-se emissões de metano, advindas da ruminação bovina, com os gases tóxicos derivados da queima de combustíveis. O primeiro está associado ao efeito estufa da Terra. Já

os gases liberados pelos escapamentos de motores causam problemas de saúde. Se for considerado o balanço de carbono da pecuária, as emissões podem compensar-se pelo sequestro de CO_2 no sistema produtivo. Quem atesta é a Embrapa, por meio do seu programa Carne Carbono Neutro. (CCN)

Mito 7: leite de vaca faz mal à saúde.

Fato: leite provoca sintomas àquelas pessoas que apresentam intolerância a lactose (um açúcar natural) ou aos humanos que têm alergia a proteína do leite de vaca (APLV), reações que afetam 2,2% das crianças no Brasil. Fora isso, leite de vaca e os seus derivados (queijos principalmente) são alimentos nutritivos presentes na dieta civilizatória desde tempos remotos.

Mito 8: o Brasil produz o suficiente para alimentar seis vezes a sua população, ou seja, 1,7 bilhão de pessoas no mundo.

Fato: a informação parte da suposição, atribuída à Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, na sigla em inglês), de que a segurança alimentar de uma nação se obtém pelo consumo médio de 250 toneladas/habitante/ano. No Brasil, retirando-se da produção total de alimentos (408,31 milhões de toneladas) a quantidade exportada, chega-se ao volume de 256 milhões de toneladas (2019). Dividindo-se esse volume pela população, chega-se ao valor de 1.219 quilos/habitante/ano. Mais acertado é afirmar que um quarto da população mundial consome algum alimento produzido no Brasil.

Mito 9: estamos sendo envenenados por agrotóxicos.

Fato: a mais completa pesquisa feita pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) indicou 5,4% das amostras analisadas com resíduos de pesticidas acima do Limite Máximo de Resíduos (LMR). A margem de segurança, porém, é de cem vezes, e, por essa razão, apenas 0,89% do total das amostras representava um potencial de risco agudo à saúde. Quanto ao risco crônico, o resultado foi zero. Ademais, os resíduos químicos, quando presentes, são metabolizados, ou seja, eliminados pelo organismo humano.

Mito 10: hormônios na carne de frango fazem mal à saúde.

Fato: segundo dados do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC/Animal, 2019), apenas 0,13% das amostras analisadas apresentaram problema, o que atesta a qualidade da avicultura de corte no Brasil. Para funcionarem, os hormônios teriam que ser injetados animal por animal. Sabendo que o País aloja perto de 1,5 bilhão de aves, essa operação seria, obviamente, impossível de ser realizada. Além disso, os hormônios exigem um tempo de latência, entre sessenta e noventa dias, para sua resposta funcional do organismo, mas os frangos são abatidos ao redor de cinquenta dias de idade. O rápido crescimento dos frangos deve-se ao melhoramento genético das aves combinado a sistemas de nutrição animal. ■

1 As referências das informações aqui expostas constam no livro "Agricultura: fatos e mitos", da Editora Baraúna, na sua 2ª edição em 2021. Para adquirir um exemplar autografado, peça por meio do número +5511999764570, no WhatsApp

* Engenheiro-agrônomo e doutor em Administração de Empresas pela Fundação Getulio Vargas (FGV)

