

CUSTO DE VIDA

# Inflação fecha 2025 na meta

Alimentos mais baratos ajudaram a frear o IPCA do ano passado — 4,26% —, apesar da alta da energia elétrica e da habitação

» RAFAELA GONÇALVES

O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), indicador oficial da inflação no Brasil, registrou alta de 0,33% em dezembro, segundo dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Com o resultado, a inflação acumulada de 2025 ficou em 4,26%.

O índice encerrou o ano dentro do teto da meta estabelecida pelo Conselho Monetário Nacional (CMN), fixada em 3% com margem de tolerância de 1,5 ponto percentual — que permite variação entre 1,5% e 4,5%. A permanência dentro desse intervalo evitou o descumprimento formal da meta e reduziu a pressão sobre a política monetária.

O resultado marca uma inflexão em relação a 2024, quando o país voltou a estourar o teto inflacionário. Ao longo da série histórica do regime de metas, vigente desde 1999, o governo não conseguiu cumprir a missão de manter a inflação sob os limites do CMN em oito anos: 2001, 2002, 2003, 2015, 2017, 2021, 2022 e 2024.

O governo comemorou o resultado. O presidente Luiz Inácio Lula da Silva criticou as previsões pessimistas do mercado de que a meta não seria alcançada em 2025, lembrando que, há um ano, as estimativas indicavam que a inflação encerraria o período em torno de 5% — meio ponto percentual acima do teto estabelecido.

Lula avaliou que os números reforçam o desempenho do governo ao longo do mandato. “Esse dado confirma: teremos, em quatro anos, a menor inflação acumulada da história”, previu Lula. Para ele, o IPCA acumulado de 2025 é “resultado de uma política econômica séria, que faz o Brasil crescer, distribuir renda e considera, em primeiro lugar, o bem-estar do povo brasileiro”.

No comando interino do Ministério da Fazenda, o secretário executivo Dário Durigan destacou que o resultado representa a quinta menor taxa de inflação desde 1995 e supera todas as expectativas do mercado. Ele também ressaltou os efeitos da estabilidade econômica e fiscal e afirmou que o governo segue firme com o compromisso de entregar a menor inflação acumulada de um mandato presidencial desde o Plano Real, lançado em 1994, para combater a hiperinflação que marcou os anos anteriores, desde os últimos anos da Ditadura Militar.

“Mas não paramos por aí. Com a estabilidade econômica e fiscal que devolvemos ao Brasil,

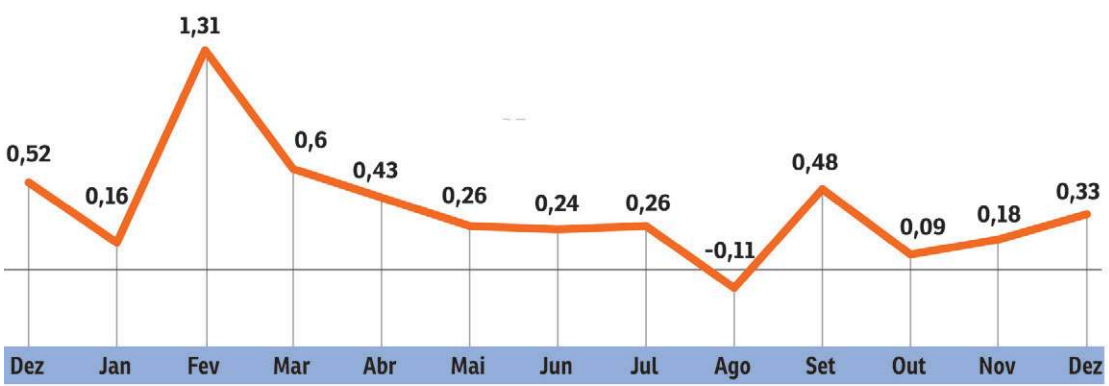
pacífico

## Entre altas e alívios

IPCA de 2025 reflete pressão da energia e desaceleração dos alimentos

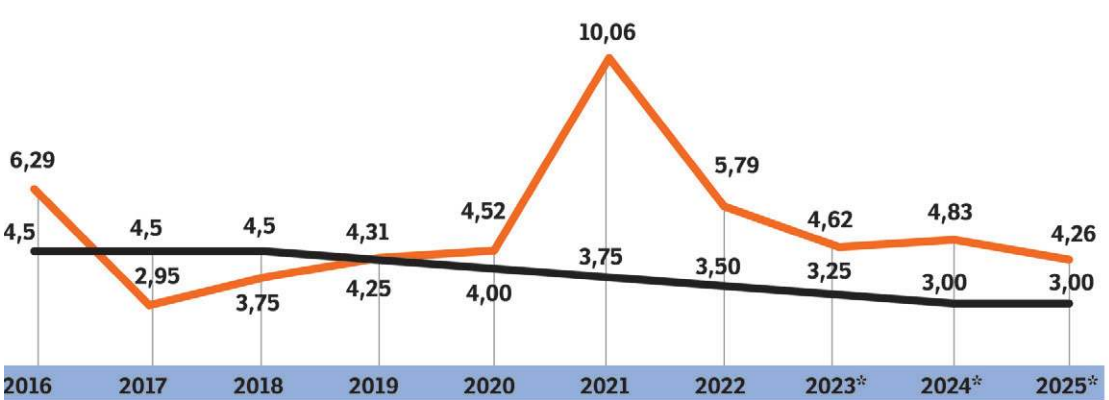


MÊS A MÊS (em %)



ANO A ANO (em %)

— Meta — Inflação efetiva



\*Governo Lula

### MAIORES ALTAS

Em 2025, a inflação foi puxada principalmente pelos seguintes grupos:

- Habitação:** alta de **6,79%**, com o maior impacto no índice no período (1,02 ponto percentual);
- Educação:** variação de **6,22%**;
- Despesas pessoais:** avanço de **5,87%**;
- Saúde e cuidados pessoais:** alta de **5,59%**.

A energia elétrica residencial, que subiu **12,31%** no ano, foi o subitem com maior impacto no resultado anual do IPCA

### ALIMENTAÇÃO

O grupo alimentação e bebidas desacelerou em 2025 na comparação com 2024, ao passar de alta de 7,69% para 2,95%.

Entre os itens que mais subiram, destacam-se:

- Café moído:** alta de **35,65%**;
- Chocolate em barra e bombom:** avanço de **27,12%**;
- Pão francês:** alta de **5,86%**.

Fonte: IBGE.

Já entre os itens que mais caíram, os destaques foram:

- Arroz:** queda de **26,56%**;
- Leite longa vida:** recuo de **12,87%**.

colhemos bom crescimento do PIB, baixo desemprego, aumento da renda real do trabalho e queda da pobreza, da extrema pobreza e da desigualdade. Não tenham dúvidas: em 2026, não será diferente”, escreveu Durigan em uma rede social.

### Comida x energia

Em 2025, a desaceleração dos preços dos alimentos foi determinante para conter a inflação e manter o IPCA dentro da meta, ao compensar pressões vindas de outros grupos, como serviços e preços administrados. Itens básicos da cesta, como arroz e feijão, registraram queda em relação a 2024.

“Os preços dos produtos alimentícios subiram 2,95% em 2025, abaixo do resultado de 2024, quando registraram alta de 7,69%. Com os produtos não alimentícios, ocorreu o movimento inverso: alta de 4,64% em 2025, frente aos 4,07% observados em 2024”, apontou Fernando Gonçalves, gerente da pesquisa.

No detalhamento do grupo, a alimentação no domicílio avançou 1,43%, o menor resultado desde 2023, quando houve deflação, enquanto a alimentação fora do domicílio teve alta de 6,97%.

Já o avanço da inflação no ano foi puxado, principalmente, pelo grupo habitação, que subiu 6,79%, ante 3,06% em 2024, exercendo o maior impacto no índice anual. Entre todos os itens pesquisados, a energia elétrica residencial teve o maior efeito individual, com alta acumulada de 12,31%.

O resultado refletiu uma combinação de reajustes tarifários, que variaram de uma redução de 2,16% a aumentos de até 21,95%, além da incorporação do Bônus de Itaipu em janeiro e agosto. Segundo Gonçalves, também pesou a maior prevalência de bandeiras tarifárias, que encareceram a conta de luz dos consumidores. “Isso ocorreu de forma diferente de 2024, quando houve oito meses de bandeira verde, sem custo adicional”, comentou ele.

### INPC abaixo de 4%

O Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC) — que mede a inflação de produtos e serviços consumidos por famílias de baixa renda com rendimento mensal entre 1 e 5 salários mínimos — registrou alta de 0,21% em dezembro. O resultado ficou 0,18 ponto percentual acima do observado em novembro e em menos da metade do percentual de dezembro de 2024, de 0,48%.

No acumulado de 2025, o INPC avançou 3,9% — abaixo

dos 4,77% registrados em 2024, com uma diferença de 0,87 ponto percentual. Com esse resultado, o reajuste das aposentadorias ficará abaixo da inflação oficial acumulada no período.

### Política monetária

Com a inflação dentro do intervalo da meta, o desafio do Banco Central passa a ser conduzir o índice para mais perto de 3% (centro da meta). Para Sidney Lima, analista da Ouro Preto Investimentos, os dados indicam um processo relevante de desinflação, ainda que não totalmente estrutural, comandado pela autoridade monetária com sua política de juros altos.

Segundo o analista, o resultado reflete fatores pontuais verificados ao longo do ano passado, como a contribuição mais favorável de alguns preços administrados e dos alimentos em determinados períodos. “O fato de ser o menor nível desde 2018 confirma que a estratégia do Banco Central foi eficaz e adequada ao cenário atual, mas não autoriza uma flexibilização automática dos juros, já que a autoridade monetária segue focada na convergência sustentável da inflação ao centro da meta e atenta aos riscos fiscais e às expectativas inflacionárias”, afirmou.

Lima avalia ainda que, olhando para 2026, o cenário de inflação mais controlada tende a trazer efeitos positivos. “Esse quadro deve melhorar a confiança, reduzir incertezas macroeconômicas e abrir espaço, de forma gradual e cautelosa, para condições financeiras menos restritivas, o que pode favorecer a expansão do crédito e sustentar um crescimento econômico mais equilibrado no próximo ano”, disse o analista de investimentos.

Na mesma linha, o economista Heliezer Jacob, do C6 Bank, avaliou que a queda nas cotações das commodities em reais ajudaram a aliviar a inflação. “Para 2026 e 2027, projetamos um IPCA de 4,8%, com pressão do mercado de trabalho aquecido e de um real mais depreciado”, destacou.

Apesar disso, Jacob ressaltou que os dados recentes da economia brasileira não alteram a avaliação da política monetária no curto prazo. “Os dados do IPCA não mudam nossa expectativa de que a Selic seja mantida em 15% na próxima reunião do Copom, no final de janeiro. Acreditamos que o ciclo de cortes deve começar em março, com os juros chegando a 13% no fim de 2026”, projetou o economista.

## CB.AGRO

# Plantas não convencionais são “joias” da gastronomia

» CAETANO YAMAMOTO\*

As plantas alimentícias não convencionais (pnc) são vegetais com potencial nutricional que não fazem parte do consumo usual da população, sendo, muitas vezes, chamadas popularmente de “mato”. Luiz Lira, chefe de cozinha do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac) e campeão do reality *Chef de alto nível*, da TV Globo, participou do *CB.Agro* — parceria entre o **Correio** e a TV Brasília — para falar sobre as pnc, seu uso na culinária e sobre o projeto do restaurante dedicado a esses alimentos, que vai ser aberto aqui em Brasília.

Na conversa com os jornalistas Sibeles Negromonte e Roberto Fonseca, Lira explicou que se destacou no programa de TV pela experiência com produtos orgânicos pouco conhecidos. “Foi mais fácil visualizar o potencial dessas joias e criar pratos que surpreendem até os melhores chefs do mundo, mostrando que não é necessária uma proteína animal quando se trabalha bem hortaliças como cenoura e beterraba”, exemplificou.

Segundo o chef, as pnc são

alimentos que brotam em abundância, inclusive em áreas urbanas, são robustas e aguentam variações de temperatura e de chuvas melhor do que um tomate. “As pnc sobrevivem em quase qualquer território por serem rústicas. Na África, por exemplo, existe um projeto de consumo de pnc para combater a fome, justamente por serem alimentos riquíssimos em proteínas e outros benefícios”, afirmou.

Luiz Lira comentou que visita a Ceasa aos sábados para ver os produtos sazonais que chegam a cada temporada, mas diz que é possível encontrar esses produtos em feiras de rua. “Hoje, existem aplicativos que identificam se a planta é comestível por meio da câmera do celular. Pesquisas indicam que 80% do que chamamos de mato nas ruas é comestível. No Ceasa, existem bancas específicas para orgânicos e pnc”, alegou.

### Restaurante-escola

O convidado falou que o novo restaurante do Senac, Embaixada da Gastronomia Brasileira, não funcionará apenas como um espaço de alimentação, mas um

Bruna Gaston CB/DA Press



Bertalha, ora-pro-nóbis e taioba estão entre as pnc preferidas do chefe de cozinha Luiz Lira, do Senac

complexo que une restaurante, café e escola, focado em contar a história do Brasil por meio de seus alimentos e biomas. “Esse projeto é um presente para a cidade. Trabalharemos os seis biomas em um prédio de três pavimentos. A inauguração está prevista para

o primeiro semestre de 2026. Os preços ainda estão sendo definidos, mas teremos dinâmicas educacionais gratuitas e outras pagas”, comentou.

Lira destaca que cada andar terá uma concepção diferente. “No térreo, teremos um café com torra

própria de grãos de vários biomas, pães de fermentação natural, confeitaria brasileira e sorvetes de frutas nativas sazonais. No segundo pavimento, haverá uma área educacional com dinâmicas como o ‘jantar no escuro’, em que os clientes, vendidos, provarão uma sequência de seis

pratos representando os biomas. No terceiro andar, funcionará o restaurante com menu de degustação focado em pnc e na fusão dos biomas.”

Ao falar dos produtos que costuma usar em suas receitas, o chefe de cozinha cita a bertalha, a ora-pro-nóbis, a taioba e o peixinho. Ele também faz testes com outras espécies de plantas. “Quero elevar a gastronomia de Brasília e dar importância ao produtor, inclusive, promovendo jantares onde eles possam provar o resultado final de seu trabalho dedicado e minucioso”, disse.

Além de restaurante, a Embaixada da Gastronomia Brasileira também se dedicará à formação profissional e à empregabilidade. “O Senac já possui o Ceag na 116 Sul, que tem uma das maiores bibliotecas de gastronomia do Centro-Oeste e forma cozinheiros e garçons. O novo espaço, no Eixo Monumental, também será uma escola onde os alunos colocarão em prática o que aprenderam, seguindo a filosofia do aprender fazendo. Isso ajuda a quebrar preconceitos gastronômicos desde a formação do profissional”, complementou Lira.

\*Estagiário sob a supervisão de Vinicius Doria