echo DES MARCHÉS

MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET DE LA PROMOTION DES PME

DOSSIER DE LA SEMAINE

LA CONSERVATION DES ALIMENTS

LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES

+

C'EST COMBIEN ?
LES COÛTS MOYENS
DES MARCHÉS DE LA SEMAINE.

LES PRODUITS DE SAISON
LE MAÏS DANS TOUS SES ÉTATS !

ASTUCES DE LA SEMAINE
PIEGE A MOUSTIQUES MAISON

01 AU 08 JUILLET 2019

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

VOTRE BULLETIN HEBDOMADAIRE

ÉCHO DES MARCHÉS, C'EST POUR VOUS !

Au contact de l'air, de la chaleur ou de l'humidité, les aliments perdent de leur fraîcheur et pourrissent. Il est donc essentiel de procéder à une bonne conservation des produits. En effet, la conservation des aliments sert à préserver leurs qualités gustatives et nutritives ainsi que leur texture et leur couleur en empêchant le développement de bactéries, de champignons et de micro-organismes qui pourraient entraîner une intoxication alimentaire. Congélation, réfrigération, pasteurisation, mise sous vide, appertisation, salaison...il existe différents procédés. En quoi consistent les différentes techniques de conservation des aliments ? Quels sont les avantages de chaque technique ? Tour d'horizon dans LE DOSSIER DE LA SEMAINE.

Le maïs est en Côte d'Ivoire, la céréale la plus cultivée après le riz. Sec ou frais, le maïs présente d'importantes qualités nutritives. Il est utilisé également pour l'alimentation animale (volailles, porcs, bovins) et sert de matière première dans certaines industries (brasserie, savonnerie et huilerie). Quels sont les bienfaits de cette céréale ? On en parle dans notre rubrique PRODUIT DE SAISON.

La semaine dernière, nous vous avions donné des astuces pour chasser les moustiques de chez vous à l'aide de plantes naturelles. Cette semaine, L'ASTUCE DE LA SEMAINE, vous dit comment fabriquer un piège à moustiques maison. Car il faut absolument se protéger de cet insecte vecteur de tant de maladies.

Sans oublier la rubrique C'EST COMBIEN ? qui vous livre les tendances du marché des produits de grande consommation. Du vivrier aux produits manufacturés, en passant par les produits frais.

Parce qu'ensemble c'est possible !

Dr Ranie-Didice **BAH-KONE**
Secrétaire Exécutive du CNLVC

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

C'EST COMBIEN?

TABLEAU DE L'EVOLUTION DES PRIX DE LA SEMAINE

C'EST COMBIEN? Les Coûts Moyens des Marchés

Chaque semaine, nous faisons le tour des marchés pour vous livrer les prix moyens des produits de grande consommation. Du vivrier aux produits manufacturés, en passant par les produits frais, etc.

		PRODUITS	COUTS MOYENS FR/KG						TENDANCES DES PRIX
			ABIDJAN	SAN-PÉDRO	BOUAKÉ	YAMOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO	
PRODUITS VIVRIERS	SAISON PRODUITS DE	IGNAME KPONAN	-	700	600	-	-	-	
		IGNAME KLEGLE	-	650	400	-	600	-	■
		IGNAME KPONAN DU GHANA	600	-	-	-	-	-	■
		IGNAME BÈTÈ BÈTÈ	300	300	250	-	250	300	■
		MANIOC	300	200	200	200	150	300	■
		CITRON	300	400	700	1000	250	500	▼
		POMME DE TERRE	600	600	600	500	600	600	■
		ANANAS	250	200	400	500	100	400	■
		MIL	400	400	400	375	400	350	■
		FONIO	800	-	-	-	-	-	■
		RIZ LOCAL (LONGS GRAINS)	600	400	350	600	350	350	▼
		RIZ LOCAL (BRISURES)	350	400	300	500	350	300	▼
		GOMBO TYPE DIOULA	350	400	200	500	300	700	▲
		GOMBO TYPE BAOULÉ	600	400	250	500	-	800	■
		AUBERGINE N'DROWA	450	300	300	500	400	500	■
		AUBERGINE VIOLETTE	500	300	350	500	200	250	■
		BANANE DOUCE	385	300	125	100	100	300	■
		OIGNON VIOLET - NIGER- BF	500	400	350	500	500	400	▼
		OIGNON BLANC	-	500	350	400	-	-	▼
		PIMENT	500	600	1000	500	300	700	▼
		GRAINE DE PALME	150	200	150	250	150	250	■
		CITRON	300	400	700	1000	250	500	▼
		GINGEMBRE	400	300	300	500	300	400	■
		CAROTTE	1000	800	900	1200	1500	1200	▲
		CHOU	400	300	200	500	250	350	■
		COURGETTE	400	300	400	400	300	300	■
		NAVET	500	600	600	300	-	600	■
		POIVRON	1500	1500	1000	1000	1500	1500	▲
		CONCOMBRE	400	400	300	400	200	400	■
		HARICOT VERT	1000	1000	500	1000	1000	2000	▼
		HARICOT NIEBE BLANC	500	400	400	-	400	650	■
		PAMPLEMOUSSE	300	-	-	-	-	-	■
		PAPAYE	500	600	300	100	-	600	■
		GOYAVE	900	-	-	-	-	-	■
		MANGUE	250	400	500	400	250	125	▼
		TANGELO	800	-	-	-	-	-	■
		ORANGE	300	400	250	125	200	350	▲
		AVOCAT	250	300	300	300	200	300	▼
		COROSSOL	1000	-	200	300	-	300	▲
		BANANE PLANTAIN	500	300	500	500	300	400	▲
	PRODUITS HORS SAISON	TOMATE TYPE SALADE	1200	1000	1000	800	1000	1200	▲
		PATATE DOUCE	350	300	500	-	200	300	■
		ARACHIDE DECORTIQUÉE	800	700	400	800	800	400	■
PRODUITS FRAIS	BOUCHERIE	POULET DE CHAIR	1800	2000	2000	2500	2000	2000	■
	POISSONNERIE	CARPE NOIRE D'AQUACULTURE	2500	-	-	-	-	-	■
		CARPE ROUGE	3200	-	-	-	-	-	■
		THON NOIR	1400	-	-	-	-	-	■
		THON ROUGE	2500	-	-	-	-	-	■
		SOSSO	3200	-	-	-	-	-	■
		MÂCHOIRON FRAIS LOCAL	2000	-	-	-	-	-	■
		SARDINE FUMÉE (MANGNE)	850	-	-	-	-	-	■
		ESCARGOT LOCAL	2500	-	-	-	-	-	■
		CREVETTE	2000	-	-	-	-	-	-
MANUFACTURES		RIZ IMPORTE DU VIETNAM / SAC 5 KGS	3500	-	-	-	-	-	■
		RIZ IMPORTE DU VIETNAM / SACHET 900G	650	-	-	-	-	-	■
		RIZ IMPORTE DE THAÏLANDE / SAC 5 KGS	3750	-	-	-	-	-	■
		RIZ IMPORTE DE THAÏLANDE / SACHET 900G	700	-	-	-	-	-	■
		HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 5L	4500	-	-	-	-	-	■
		HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 3L	2800	-	-	-	-	-	■
		HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 1,5L	1400	-	-	-	-	-	■
		HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 0,9L	875	-	-	-	-	-	■
		TOMATE CONCENTRÉE / BOÎTE 2,2 KGS	2000	-					■
		TOMATE CONCENTRÉE / BOÎTE 400G	400	-	-	-	-	-	■
		FARINE DE BLÉ PÂTISSIÈRE / PAQUET 1 KG	550	-	-	-	-	-	■
		SUCRE EN POUDRE BLANC / SACHET 1 KG	750	-	-	-	-	-	■
		SUCRE EN POUDRE BLANC / VRAC	700	-	-	-	-	-	■
		SUCRE EN MORCEAU BLANC / PAQUET 1 KG	850	-	-	-	-	-	■
		LAIT EN POUDRE / BOITE 1,8 KG	8500	-	-	-	-	-	■
		LAIT EN POUDRE / BOITE 900G	4800	-	-	-	-	-	■
		LAIT EN POUDRE / BOITE 400G	2400	-	-	-	-	-	■
		LAIT EN POUDRE / SACHET 26G	100	-	-	-	-	-	■
		PÂTES ALIMENTAIRES SPAGHETTIS / PAQUET 200G	175	-	-	-	-	-	■
		PÂTES ALIMENTAIRES VERMICELLES / SACHET 200G	175	-	-	-	-	-	■
		EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / BOUTEILLE 1,5 L	400	-	-	-	-	-	■
		EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / BOUTEILLE 1,2 L	250	-	-	-	-	-	■
		EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / BOUTEILLE 33 CL	150	-	-	-	-	-	■
		EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / VERRE 33 CL	100	-	-	-	-	-	■

Retrouvez plus d'informations sur le site www.cnlvc.ci

Signalez tout contrevenant au N°VERT GRATUIT 800 000 99

cnlvc

LES PRODUITS DE SAISON

LE MAÏS DANS TOUS SES ÉTATS !

Le maïs est en Côte d'Ivoire, la céréale la plus cultivée après le riz. Sec ou frais, le maïs présente d'importantes qualités nutritives. Il est utilisé également pour l'alimentation animale (volailles, porcs, bovins) et sert de matière première dans certaines industries (brasserie, savonnerie et huilerie). Quels sont les bienfaits de cette céréale ?

APPORTS NUTRITIONNELS ET BÉNÉFICES SANTÉ

LUTTE CONTRE LA FATIGUE

Le maïs grain se distingue par sa couleur jaunâtre et par ses apports en éléments nutritionnels utiles pour combattre la fatigue. En effet, les vitamines B contenues dans le maïs luttent contre l'épuisement et interviennent dans la production d'énergie dans l'organisme.

FAVORISE LA SANTÉ VISUELLE

Le maïs est riche en lutéine et zéaxanthine. Ces deux puissants antioxydants de la famille des caroténoïdes protègent les cellules de la rétine contre les dommages produits par les radicaux libres. Ils s'opposent à la dégénérescence maculaire et favorisent la régénérescence cellulaire.

BAISSE LE TAUX DE CHOLESTÉROL

Le maïs doux contient des quantités importantes d'acides gras insaturés (polyinsaturés et monoinsaturés). Ces composés régulent la cholestérolémie, conservent le bon cholestérol « HDL » et diminuent le taux du mauvais « LDL ».

ATTÉNUE CERTAINES INFECTIONS

La richesse du maïs en eau et potassium fait de cette céréale un puissant diurétique. Les stigmates de la plante appelée aussi « barbe de maïs » sont préparés en infusion afin de stimuler les sécrétions biliaires, accélérer la cicatrisation des plaies et calmer les douleurs. Ils favorisent également les mixions, aident dans le traitement de la Cystite (infection urinaire) et même la Goutte.

Saisonnalité

Juin-juillet

Zone de production

Le climat de la CI permet de cultiver le maïs sur la quasi totalité du territoire.

LA CONSERVATION DES ALIMENTS

LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES

Au contact de l'air, la chaleur ou de l'humidité, les aliments perdent de leur fraîcheur et pourrissent. Il est donc essentiel de procéder à une bonne conservation des produits. En effet, la conservation des aliments sert à préserver leurs qualités gustatives et nutritives ainsi que leur texture et leur couleur en empêchant le développement de bactéries, de champignons et de micro-organismes qui pourraient entraîner une intoxication alimentaire. Congélation, réfrigération, pasteurisation, mise sous vide, appertisation, salaison...il existe différents procédés. En quoi consistent les différentes techniques de conservation des aliments ? Quels sont les avantages de chaque technique ?

Afin de conserver les aliments plus longtemps, il existe plusieurs méthodes de conservation, à chaud, à froid ou encore par ajout de conservateurs tels que le sel.

LES TECHNIQUES DE CONSERVATION PAR LA CHALEUR

Le traitement des aliments par la chaleur est la technique la plus utilisée pour la conservation de longue durée. Les techniques de conservation par la chaleur les plus courantes sont :

La pasteurisation

La pasteurisation consiste à soumettre les aliments à une température comprise entre 85° C et 100° C pendant une durée déterminée et à les refroidir brutalement.
Avantage Elle préserve les caractéristiques des denrées alimentaires, notamment leur saveur. Les denrées pasteurisées comportent une date limite de conservation (DLC) et sont à garder au frais.

La stérilisation

Il s'agit d'un traitement thermique à des températures supérieures à 100° C.
Avantage C'est un procédé qui peut se faire facilement à la maison et les préparations peuvent se conserver jusqu'à 5 ans.

Le traitement à ultra haute température (UHT)

Avec cette méthode de conservation, le produit (lait, par exemple) est porté à une haute température au- delà de 135°C pendant une courte période (1 à 5 secondes), puis immédiatement et très rapidement refroidi. Il est ensuite conditionné aseptiquement.
Avantage Ce procédé permet une conservation longue des produits à température ambiante.

L'appertisation

L'appertisation consiste à porter les aliments à des températures supérieures à 100°C dans des bocaux fermés dans le but de faire le vide d'air. Les produits appertisés sont conditionnés en boîtes métalliques, en bocaux de verre, en barquettes ou en briques.
Avantage Les produits obtenus sous forme de conserve peuvent se garder plusieurs années à température ambiante (jusqu'à 5 ans maximum).

LES TECHNIQUES DE CONSERVATION PAR LE FROID

Le froid arrête ou ralentit l'activité cellulaire, les réactions enzymatiques et le développement des micro-organismes. Les procédés par le froid couramment utilisés :

La réfrigération

Cette technique consiste à abaisser la température des aliments entre 0 et + 4° C.

Avantage

La réfrigération permet d'allonger la durée de distribution des produits frais (produits laitiers, viandes, poissons, fruits et légumes).

La congélation

La congélation est une technique consistant à abaisser la température d'une denrée alimentaire de façon à faire passer à l'état solide l'eau qu'il contient. Cette cristallisation de l'eau contenue dans l'aliment permet de ralentir ou d'arrêter l'activité microbienne et enzymatique.
Avantage La congélation permet de conserver les produits plus longtemps.

La surgélation

La surgélation consiste à abaisser très rapidement la température d'une denrée en deçà de -18°C. Grâce à ce procédé, l'eau contenue dans les cellules se cristallise finement limitant ainsi la destruction cellulaire.
Avantage Les produits surgelés conservent leur texture, leur saveur et peuvent être conservés plus longtemps.

LES AUTRES TECHNIQUES DE CONSERVATION

Il existe de multiples autres techniques de conservation. Voici les quatre plus répandus :

Le conditionnement sous vide

Cette technique réduit la quantité d'air autour de la denrée alimentaire et donc l'action de l'oxygène sur celle-ci.
Avantage La durée de conservation de l'aliment est multipliée par 5.

La déshydratation et le séchage

Consiste à éliminer partiellement ou totalement l'eau contenue dans l'aliment.
Avantage Les produits obtenus (lait en poudre, céréales, fruits secs) se conservent à température ambiante quand ils sont conditionnés dans des emballages les protégeant de l'humidité.

La lyophilisation

Consiste à congeler un aliment puis à le placer sous vide. L'eau passe ainsi directement de l'état solide à celui de vapeur (sublimation).
Avantage La forme et l'aspect des produits sont bien conservés, leur qualité aromatique reste authentique.

Le salage

Vise à soumettre la denrée alimentaire à l'action du sel soit en le répandant directement à la surface de l'aliment (salage à sec), soit en immergeant le produit dans une solution d'eau salée (saumurage). Cette technique est essentiellement utilisée en fromagerie, en charcuterie et pour la conservation de certaines espèces de poissons (harengs, saumon, etc.) ou denrées alimentaires végétales (condiments).
Avantage Suivant le degré de salage, les produits se conservent à température ambiante ou au froid positif (frigidaire) pendant quelques semaines à plusieurs mois.

ATTENTION !
Il ne faut surtout pas décongeler un produit congelé à température ambiante mais plutôt au froid c'est-à-dire en les mettant au frigidaire ou dans de l'eau glacé, afin de ne pas déclencher la reprise de l'activité microbienne ou enzymatique. De même, les produits surgelés ne doivent pas, au cours de leur stockage ou de leur transport, subir de variations de températures et ne doivent pas être recongelés après une décongélation.

MINISTÈRE DU COMMERCE
DE L'INDUSTRIE ET DE LA PROMOTION DES PME

AVIS AUX IMPORTATEURS DE MARCHANDISES EN CÔTE D'IVOIRE

Objet : Opérationnalisation du programme de Vérification de la Conformité (VOC)

Références : - **Décret n° 2017-567** du 06 septembre 2017 portant approbation des conventions de concession du service publique de Vérification de la Conformité des produits embarqués à destination de la Côte d'Ivoire.

- **Avis n°530/MCIPPME/DGCE** du 30 janvier 2019 portant mesures conservatoires pour l'optimisation du processus de délivrance des Certificats de Conformité pendant la nouvelle phase pilote.

Il est porté à la connaissance des usagers que la phase pilote du programme de Vérifiation de la Conformité (VOC), en viguer conformément aux dispositions de l'avis susmentionné, prendra fin le 30 juin 2019.

Par conséquent, à compter du 1er juillet 2019, le programme rentrera dans sa phase opérationnelle et se poursuivra avec les acquis de la phase pilote, à savoir la liste des produits, les procédures de contrôle, et les mesures conservatoires publiées sur le site web du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME (www.commerce.gouv.ci).

SECRETATRIAT D'ETAT AUPRES DU PREMIER MINISTRE, CHARGE DU BUDGET ET DU PORTEFEUILLE DE L'ETAT

Moussa SANOGO

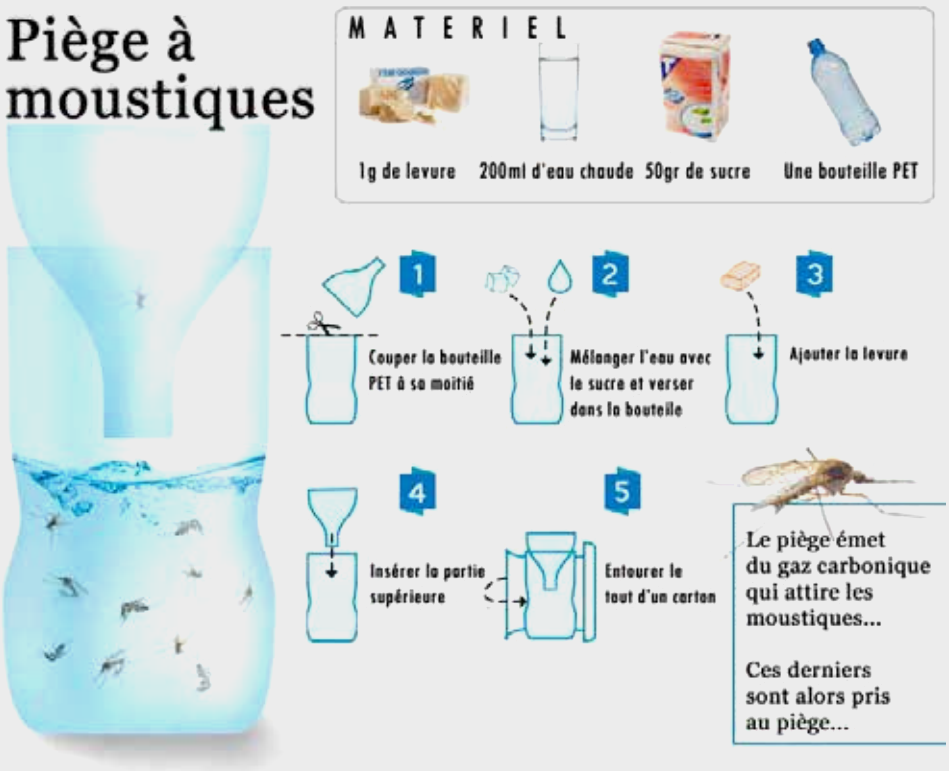
MINISTERE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET DE LAPROMOTION DES PME

Souleymane DIARRASSOUBA

Immeuble Postel 2001, 18ème étage
BP V 142/143 Abidjan Tél: (+225) 20 22 95 28
E-Mail: info@commerce.gouv.ci
facebook.com/mcippme twitter.com/mcippme www.commerce.gouv.ci

PIEGE A MOUSTIQUES MAISON

La semaine dernière, nous vous avions donné des astuces pour chasser les moustiques de chez vous à l'aide de plantes naturelles. Cette semaine, on vous dit comment fabriquer un piège à moustiques maison. Car il faut absolument se protéger de cet insecte vecteur de tant de maladies.



LE MATERIEL

1 bouteille en plastique vide ;
2 gr de levure ;
3 sucres en morceaux ;
1 verre d'eau.

LA RÉALISATION

A l'aide d'un outil tranchant, coupez la bouteille en deux par sa moitié, de manière à obtenir un récipient de fond et un goulot qui fera office d'entonnoir une fois placé à l'envers. Dans le fond de la bouteille, verser 1 verre d'eau et ajoutez-y le sucre puis mélangez légèrement le tout. Ajouter ensuite la levure. Une fois le mélange terminé, insérer la partie supérieure dans le fond, le goulot vers le bas comme pour faire un entonnoir. Entourer le tout avec un papier journal ou du papier foncé si possible et déposer ce piège à moustique dans un coin de la maison.

LE RÉSULTAT

L'eau sucrée et la levure vont faire une réaction chimique ce qui va produire une fermentation. Les moustiques seront attirés par les gaz carbonique que dégage cette fermentation et resteront enfermés dans la bouteille. Il ne restera plus qu'à renouveler le piège chaque semaine.

cnlvc

Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible !

Infoline Secrétariat Exécutif

Responsable : Dr Ranie-Didice BAH-KONE
+225 **22 52 68 17**
r.bah@cnlvc.ci
Localisation : 2 Plateaux, carrefour Las-Palmas

www.cnlvc.ci | Conseil National de Lutte contre la Vie Chère | N° vert : 80 00 00 99

Editeur :
Ministère du Commerce,
de l'Industrie et
de la Promotion des PME

Rédacteur en Chef :
Secrétariat Exécutif du CNLVC

Régie : **MOUSTIK SARL**
Standard : +225 **22 41 16 62**
Email : info@moustik.ci
Localisation : 2 Plateaux vallons - Rue des Jardins
Production et distribution : **COM'ON**
Rédaction : **Oumar NDAO, Marie-Emile KABLANTCHI**
Conception graphique : **David ALABI**