



DOSSIER DE LA SEMAINE

RAMADAN

PLUS ON JEÛNE...
PLUS ON CONSOMME !

+

C'EST COMBIEN ?

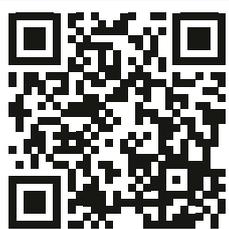
LES COÛTS MOYENS
DES MARCHÉS DE LA SEMAINE.

LES PRODUITS DE SAISON

LES DATTES POUR L'ÉNERGIE

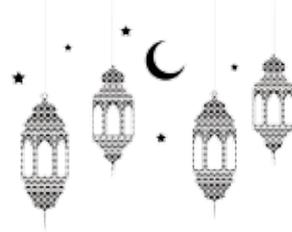
ASTUCES DE LA SEMAINE

COMMENT SE DÉBARRASSER
DES FOURMIS



06 AU 13 MAI 2019

O t i n e



VOTRE BULLETIN HEBDOMADAIRE

ÉCHO DES MARCHÉS, C'EST POUR VOUS !

Le Ramadan correspond au neuvième mois du calendrier hégirien, qui débute avec l'exil de Mahomet de La Mecque vers Médine. Pratiquer le jeûne fait partie des cinq piliers de l'Islam et commémore la révélation des textes sacrés par l'Archange Gabriel à Mahomet. Durant ce mois, des millions de musulmans vont jeûner de l'aube au crépuscule.

Au-delà de l'aspect religieux et de pénitence que revêt cette période, le Ramadan est aussi un moment de grande consommation. En quoi la période du Ramadan constitue-t-elle un pic de consommation ? Quels sont les produits phares de ce mois ? Comment se caractérise la consommation des ménages durant ce mois sacré ? Eclairage dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE**.

En ce début du jeûne musulman, on trouve des dattes un peu partout sur nos marchés. Nombre de musulmans l'utilisent pour rompre leur jeûne. Ce n'est pas un hasard. En effet, la datte est particulièrement riche en vitamines, minéraux et oligo-éléments et à ce titre elle apporte de nombreux bienfaits. Nous vous disons tout sur ce produit dans notre rubrique **PRODUIT DE SAISON**.

Tout le monde s'accorde à dire que les fourmis sont des animaux très utiles en extérieur dans la nature. Mais dans la maison, c'est une toute autre histoire ! Pas de panique si ces envahisseurs ont déjà pris possession de votre domicile. **L'ASTUCE DE LA SEMAINE** vous donne une astuce efficace et pas chère pour vous débarrasser des fourmis.

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.

ECHO DES MARCHÉS, c'est un bulletin d'information conçu et pensé pour le consommateur ivoirien.

Parce qu'ensemble c'est possible !

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



Ensemble c'est possible !

C'EST COMBIEN?

TABLEAU DE L'ÉVOLUTION 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		COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCES DES PRIX	
		ABIDJAN	SAN-PÉDRO	BOUAKÉ	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO		
PRODUITS VIVRIERS	SAISON PRODUITS DE	IGNAME KPONAN	-	-	600	-	-	-	▲
		IGNAME KLEGLE	400	650	400	-	600	600	▲
		IGNAME ASSAWA	-	-	350	-	-	-	▲
		IGNAME BÊTÈ BÊTÈ	300	350	250	500	300	400	▲
		MANIOC	250	200	200	200	250	250	▲
		CITRON	400	600	700	400	450	400	▲
		POMME DE TERRE	500	500	400	500	500	600	▲
		ANANAS	350	200	400	500	250	400	▲
		MIL	400	400	400	350	400	350	▲
		FONIO	800	-	-	-	-	-	▲
		RIZ LOCAL (LONGS GRAINS)	600	400	350	600	375	300	▲
		RIZ LOCAL (BRISURES)	400	400	300	500	375	300	▲
		GOMBO TYPE DIOULA	400	600	350	500	350	700	▼
		GOMBO TYPE BAOULÉ	500	600	350	400	700	600	▼
		AUBERGINE N'DROWA	250	400	300	500	200	500	▼
		AUBERGINE VIOLETTE	350	400	250	500	300	350	▼
		BANANE DOUCE	385	300	100	150	100	300	▲
		OIGNON VIOLET - NIGER-	400	400	300	400	400	400	▼
		OIGNON BLANC	500	350	400	350	-	500	▲
		PIMENT	800	600	1000	500	200	600	▲
		GRAINE DE PALME	250	150	100	150	100	250	▲
		CITRON MEYER	700	-	-	-	-	-	▲
		GINGEMBRE	400	300	300	500	300	300	▲
		CAROTTE	800	800	800	1500	1000	1000	▲
		CHOU	350	250	300	500	300	250	▲
		COURGETTE	350	300	400	400	350	250	▲
		NAVET	650	600	600	300	-	600	▲
		POIVRON	900	1000	600	1000	2000	800	▲
		CONCOMBRE	500	250	500	400	600	500	▲
		HARICOT VERT	800	800	500	1000	1500	1000	▲
		HARICOT NIEBE BLANC	400	400	400	-	400	700	▲
		PAMPLEMOUSSE	300	-	-	-	-	-	▲
		PAPAYE	400	500	200	100	150	200	▲
		GOYAVE	900	-	-	-	-	-	▲
		MANQUES	400	-	-	-	-	150	▲
TANGELO	800	-	-	-	-	-	▲		
ORANGE	300	400	200	-	250	350	▲		
AVOCAT	300	300	200	100	200	200	▼		
COROSSOL	1000	-	200	300	-	300	▲		
PRODUITS HORS SAISON	BANANE PLANTAIN	300	300	300	500	500	400	▲	
	TOMATE TYPE SALADE	700	700	400	600	700	600	▲	
	PATATE DOUCE	300	300	500	500	500	300	▲	
PRODUITS FRAIS	BOUCHERIE	ARACHIDE DECORTIQUÉE	600	600	400	800	700	350	▲
		VIANDE DE BŒUF SANS OS	2750	2500	2200	2200	2300	2000	▲
		VIANDE DE BŒUF AVEC OS	2300	2200	2000	2000	2000	1600	▲
		VIANDE DE MOUTON	3400	4000	3000	3500	4000	3000	▲
	POULET DE CHAIR	2000	2000	2000	2500	2500	2000	▲	
	POISSONNERIE	CARPE NOIRE D'AQUACULTURE	3250	-	-	-	-	-	▲
		CARPE ROUGE	3500	-	-	-	-	-	▲
		THON NOIR	1400	-	-	-	-	-	▲
		THON ROUGE	2500	-	-	-	-	-	▲
		SOSSO	3000	-	-	-	-	-	▲
		MÂCHOIRON FRAIS LOCAL	2000	-	-	-	-	-	▲
SARDINE FUMÉE (MANGNE)		850	-	-	-	-	-	▲	
ESCARGOT LOCAL	2500	-	-	-	-	-	▲		
CREVETTE ET ÉCREVISSE	-	-	-	-	-	-	▲		
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 PÂTISSÈRE / 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	-	-	-	-	-	▲		

▲ PRIX EN HAUSSE
■ PRIX STABLES
▼ PRIX À LA BAISSE



LES DATTES POUR L'ÉNERGIE



En ce début du jeûne musulman, on trouve des dattes un peu partout sur nos marchés. Nombre de musulmans l'utilisent pour rompre leur jeûne. Ce n'est pas un hasard. En effet, la datte est particulièrement riche en vitamines, minéraux et oligo-éléments et à ce titre elle apporte de nombreux bienfaits.

APPORTS NUTRITIONNELS ET BÉNÉFICES SANTÉ

FAVORISE UNE BONNE DIGESTION

Nous le savons, il est indispensable de manger des aliments riches en fibres pour rester en bonne santé. Les dattes favorisent une bonne digestion et combattent la constipation passagère. Les aliments riches en fibres permettent également de conserver les intestins en bonne santé.

SOURCES D'ÉNERGIE POUR L'ORGANISME

La datte est excellente pour la santé car elle est riche en fructose, dextrose, saccharose, maltose. Des glucides qui sont de vraies sources d'énergie pour l'organisme.

LUTTE CONTRE LE VIEILLISSEMENT DES CELLULES

La datte est riche en antioxydants. Les caroténoïdes et les composés phénoliques sont très utiles pour lutter contre l'accumulation de graisses dans l'organisme, notamment au niveau des artères. Les antioxydants permettent également de lutter contre le vieillissement des cellules.

RICHE EN VITAMINES.

C'est aussi pour ses vitamines qu'il faut consommer les dattes. On trouve en effet dans ce fruit des vitamines C, E, B2 et B3, mais aussi A1, B1, B5, B6 et K. La vitamine B6 est par exemple connue pour améliorer les performances du cerveau. Quant à la vitamine E, elle peut retarder ou prévenir les maladies coronariennes.

COMBAT LA FATIGUE

Grâce à tous ces nutriments, la datte sera excellente pour combattre la fatigue et pour renforcer votre système immunitaire. Manger des dattes permet donc à l'organisme de mieux se protéger contre les agressions extérieures. Par ailleurs, les dattes offrent un véritable apport énergétique recommandé chez les sportifs.

RÉDUIT LA DOULEUR DE L'ACCOUCHEMENT

Autre bienfait insoupçonné de la datte : elle réduit les douleurs de l'accouchement. C'est ce que révèle une étude menée par une équipe de chercheurs de l'Université de Jordanie. Selon ces travaux, une alimentation riche en dattes permettrait également de réduire les saignements et de mieux gérer l'après-accouchement chez la femme.

SAISONNALITE & ZONE DE PRODUCTION

Non produit en Côte d'Ivoire, la datte est tout de même bien visible sur les marchés ivoiriens à la faveur du jeûne musulman. Les dattes exigent de la chaleur, c'est pourquoi elles sont produites dans les régions arides et semi-arides (Irak, Égypte, Algérie, Tunisie, Maroc...).





RAMADAN

PLUS ON JEÛNE...
PLUS ON CONSOMME !

Pratiquer le jeûne fait partie des cinq piliers de l'islam et commémore la révélation des textes sacrés par l'archange Gabriel à Mahomet. Durant ce mois des millions de musulmans vont jeûner de l'aube au crépuscule. Au-delà de l'aspect religieux et de pénitence que revêt cette période, le Ramadan est aussi un moment de grande consommation. En quoi la période du Ramadan constitue un pic de consommation ? Quels sont les produits phares de ce mois ? Comment se caractérise la consommation des ménages durant ce mois sacré ?





Durant le mois de Ramadan, jeûner rime souvent avec consommer. Et ce, pour le plus grand bonheur des commerçants et de la grande distribution. Pendant ce mois sacré, la consommation des ménages explose, tirée notamment par les produits alimentaires.

UN PIC DE LA CONSOMMATION

Au Maroc, le Haut Conseil du Plan (HCP) révèle que pendant le ramadan, les dépenses alimentaires augmentent de 37%. En Tunisie, selon les statistiques de l'Institut National de la Consommation (INC), la consommation des produits alimentaires de base augmente durant le Ramadan : +60% pour la consommation de sucre, +41% pour la viande de volaille et +420% pour la consommation de thon. En France, selon les résultats d'une étude menée par le cabinet Solis, les dépenses alimentaires des ménages musulmans augmentent de 30% durant le mois de ramadan. Quant à la Côte d'Ivoire, le mois du ramadan est la deuxième période de forte consommation, arrivant juste derrière les fêtes de fin d'année.

Le mois béni du Ramadan l'est donc également pour les enseignes de la distribution, qui pour l'occasion aménagent des rayons de produits alimentaires « spécial Ramadan », pris d'assaut par des consommateurs, dont la propension à l'achat est dopée par le jeûne.

MOMENT DE PARTAGE

Il est vrai que durant ce mois, l'élan de générosité et de partage est plus que jamais marqué. Ce qui peut occasionner un surplus de dépenses qui se comprend parfaitement. La vie sociale pendant le mois de Ramadan est particulièrement active : les gens reçoivent des convives ou sont invités par des parents et amis. Les visites sont principalement centrées autour du repas de rupture du jeûne, qui est un repas riche et festif.

PLUS ON JEÛNE... PLUS ON MANGE !

L'éventail de produits dont la consommation explose est à peu près le même d'une année sur l'autre : dattes, lait, sucre, œuf, pain, beurre, fruits, jus locaux, sodas, pâtes, charcuterie halal... Autant de denrées consommées auxquelles il faut ajouter les produits de grande consommation comme le riz, le poisson, la viande de bœuf ou de mouton, le poulet ou encore les légumes.

Gros plan sur le mil, denrée phare du Ramadan et produit coup de cœur de la rédaction !



LE MIL, PRODUIT PHARE DU RAMADAN

Le mil est un nom vernaculaire utilisé pour désigner diverses espèces ou variétés de graminées cultivées comme céréales secondaires. On distingue les « gros mils » et les « petits mils » ou millets. Si on analyse la composition globale du mil on voit qu'il est composé majoritairement de glucides complexes c'est-à-dire de l'amidon. Il présente donc un intérêt pour apporter l'énergie nécessaire au fonctionnement de notre corps. Une fois décortiqué le mil contient peu de lipides c'est-à-dire de graisses. Le mil rouge est riche en calcium tandis que le petit mil (ou millet perlé) est riche en fer.

EN BOUILLIE OU EN BEIGNET



Que serait un repas du Ramadan sans la bouillie ? Communément appelé " Baka", la bouillie de mil est l'un des aliments les plus consommés en ce mois de Ramadan. Vous retrouverez ce plat sur toutes les tables pour la rupture du jeûne. De même, le « gnomi », la galette de mil est la petite douceur de ce temps de carême. Rien de mieux que du bon gnomi chaud accompagné de bouillie de mil pour rompre le jeûne.

Excellent ramadan à tous !



APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ EN SUCRE PENDANT LA PÉRIODE DU RAMADAN : LE MINISTRE SOULEYMANE DIARRASSOUBA RASSURE



C'est sur une note de satisfaction que le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME, Monsieur Souleymane Diarrassouba, a achevé une série de visites, le lundi 29 avril 2019, dans les unités de production de Sucaf à Ferké 1 et de Sucrivoire à Borotou-Koro, dans les départements respectifs de Ferkéssédougou et de Touba.

Sur place, après s'être assuré que toutes dispositions sont prises pour accompagner la période de forte consommation de sucre durant la période du Ramadan, le Ministre en charge de l'Industrie a félicité les équipes des deux unités de production.

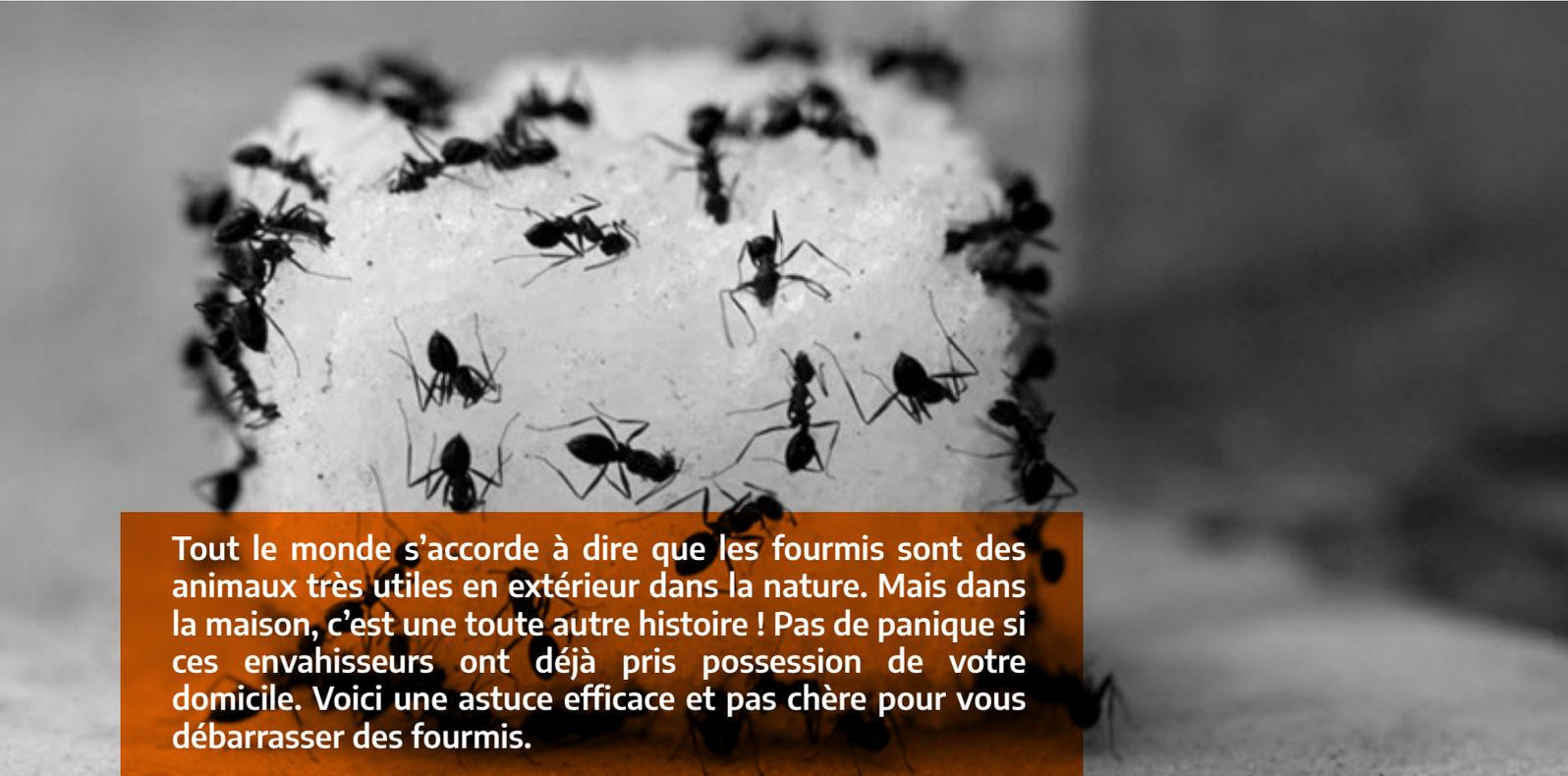
« Je voudrais féliciter les équipes de Sucaf et Sucrivoire qui ont maintenu intacts ces importants outils de production durant toutes ces années, même pendant celles les plus difficiles », a-t-il salué. Il a indiqué qu'il repartait satisfait.

Et cela, d'autant plus que les deux unités de production ont anticipé les besoins, avec un niveau de stocks disponibles sur le marché ivoirien pour cette période supérieure à 80 000 tonnes. Ce qui lui permet de rassurer les populations de la disponibilité du sucre pendant le mois de carême musulman. Mieux, le Ministre Souleymane Diarrassouba a rassuré que les prix resteront inchangés.





COMMENT SE DEBARRASSER DES FOURMIS



Tout le monde s'accorde à dire que les fourmis sont des animaux très utiles en extérieur dans la nature. Mais dans la maison, c'est une toute autre histoire ! Pas de panique si ces envahisseurs ont déjà pris possession de votre domicile. Voici une astuce efficace et pas chère pour vous débarrasser des fourmis.

LE CONCOMBRE : L'ARME CONTRE LES FOURMIS

Les fourmis fuient le concombre soit à cause de son odeur, soit à cause de la substance particulière qui se trouve sous la peau et qui protège le légume contre les insectes nuisibles. Cette substance pourrait être toxique pour les fourmis et quelques morceaux de peau de concombre devraient suffire à les repousser.

Alors si vous en consommez, ne jetez surtout pas les pelures de concombres, et pensez plutôt à les récupérer. Ensuite, placez-les aux endroits où vous avez constaté la présence de fourmis. Mettez-en aussi sur le rebord des fenêtres et près des portes.

Vous serez étonné de l'efficacité de cette astuce ! Adieu les fourmis !



Ensemble c'est possible !



Infoline Secrétariat Exécutif

Responsable : Dr Ranie-Didice BAH-KONE

+225 22 52 68 17

r.bah@cnilvc.ci

Localisation : 2 Plateaux, carrefour Las-Palmas

www.cnilvc.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