

DOSSIER DE LA SEMAINE

# LE CHOCOLAT MADE IN CI

À consommer et offrir pour Pâques



## C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS  
DES MARCHÉS DE LA SEMAINE.

## LES PRODUITS DE SAISON

LA BANANE DESSERT,  
UN FRUIT INCONTOURNABLE

## ASTUCES DE LA SEMAINE

COMMENT NETTOYER  
VOTRE TÉLÉPHONE !



15 AU 22 AVRIL 2019

# Opti dito

**VOTRE BULLETIN HEBDOMADAIRE**

## **ÉCHO DES MARCHÉS, C'EST POUR VOUS !**

A l'origine, il y eut l'œuf de poule. Symbole de vie et de renouveau chez les Egyptiens, les Perses et les Romains, il était offert au printemps. Les chrétiens ont perpétué cette tradition et fêté avec lui la résurrection du Christ au moment de Pâques. Les œufs de Pâques, un symbole religieux, synonyme d'abondance et de renouveau, mais aussi une occasion de savourer du chocolat sous toutes ses formes. Les valeurs de partage et de convivialité portées par le chocolat soutiennent sa consommation pendant cette période. Pâques est le rendez-vous traditionnel avec les chocolatiers. Qui sont nos chocolatiers ivoiriens ? Qui sont les acteurs qui se sont donné pour mission de faire découvrir et aimer le chocolat aux consommateurs ivoiriens ? Quelles sont les initiatives du secteur pour rendre le chocolat accessible au plus grand nombre ? C'est le sujet de notre **DOSSIER DE LA SEMAINE !**

Saviez pas que votre téléphone peut contenir 18 fois plus de bactéries que la cuvette de vos WC ? Vous l'ignorez peut-être, mais votre smartphone est beaucoup plus sale que vous ne le croyez. On le tripote tellement et dans n'importe quelle situation que cela n'est pas étonnant. Mais heureusement il existe des gestes simples et efficaces pour éliminer toutes les bactéries de votre téléphone. Notre **ASTUCE DE LA SEMAINE** vous dit comment nettoyer votre smartphone.

Sans oublier votre **PRODUIT DE SAISON** qui cette semaine vous présente la banane douce. Condensé de vitamines, vous saurez tout sur ses bienfaits.

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

**Parce qu'ensemble c'est possible !**

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



# 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	-	700	600	-	-	-	■	
		IGNAME KLEGLE	400	650	400	-	500	500	■	
		IGNAME ASSAWA	-	600	-	-	-	-	■	
		IGNAME BÊTÈ BÊTÈ	250	300	250	500	350	300	■	
		MANIOC	300	200	200	200	200	300	■	
		CITRON	2000	800	700	1000	1000	800	▼	
		POMME DE TERRE	500	500	400	500	600	600	■	
		ANANAS	250	200	400	500	300	400	■	
		MIL	450	350	400	400	400	350	■	
		FONIO	800	-	-	-	-	-	■	
		RIZ LOCAL (LONGS GRAINS)	600	400	350	600	375	350	▼	
		RIZ LOCAL (BRISURES)	350	400	300	500	375	300	▼	
		GOMBO TYPE DIOULA	350	600	300	500	300	700	■	
		GOMBO TYPE BAOULÉ	400	600	300	500	400	800	■	
		AUBERGINE N'DROWA	400	350	300	500	200	500	■	
		AUBERGINE VIOLETTE	350	350	300	500	300	350	■	
		BANANE DOUCE	385	300	100	200	-	300	■	
		OIGNON VIOLET - NIGER- BF	400	350	300	350	300	500	▼	
		OIGNON BLANC	400	350	350	300	-	500	▼	
		PIMENT	600	500	1000	500	150	600	▲	
		GRAINE DE PALME	150	200	150	150	100	250	■	
		CITRON	2000	800	700	1000	1000	800	▲	
		GINGEMBRE	500	300	300	500	300	400	■	
		CAROTTE	1100	1000	500	1500	1200	1000	▲	
		CHOU	350	350	200	500	400	250	■	
		COURGETTE	400	400	400	400	300	300	■	
		NAVET	500	500	600	300	800	600	■	
		POIVRON	1200	1000	600	1000	2000	800	■	
		CONCOMBRE	500	300	350	400	500	500	■	
		HARICOT VERT	1300	1000	500	1000	1500	1000	■	
	HARICOT NIEBE BLANC	500	350	400	-	350	650	■		
	PAMPLEMOUSSE	300	-	-	-	-	-	■		
	PAPAYE	400	500	300	100	300	400	■		
	GOYAVE	900	-	-	-	-	-	■		
	MANGUE	300	400	250	200	-	200	■		
	TANGELO	800	-	-	-	-	-	■		
	ORANGE	250	200	250	-	-	350	■		
	AVOCAT	300	300	400	100	100	300	▼		
	COROSSOL	1000	-	200	300	-	300	▲		
	BANANE PLANTAIN	400	300	200	500	500	400	▲		
	TOMATE TYPE SALADE	750	800	700	750	1000	800	▲		
	PATATE DOUCE	350	300	500	500	-	300	■		
	ARACHIDE DECORTIQUÉE	800	600	400	800	700	400	■		
	PRODUITS HORS SAISON	VIANDE DE BŒUF SANS OS	2750	2500	2200	2200	2300	2200	■	
		VIANDE DE BŒUF AVEC OS	2300	2200	2000	2000	2000	1600	■	
VIANDE DE MOUTON		3400	4000	3000	3500	4000	3000	■		
POULET DE CHAIR		1800	2000	2000	2500	2000	2000	■		
CARPE NOIRE D'AQUACULTURE		2500	-	-	-	-	-	■		
CARPE ROUGE		3000	-	-	-	-	-	■		
THON NOIR		1400	-	-	-	-	-	■		
THON ROUGE		2500	-	-	-	-	-	■		
SOSSO		3000	-	-	-	-	-	■		
MÂCHOIRON FRAIS LOCAL		2000	-	-	-	-	-	■		
SARDINE FUMÉE (MANGNE)		850	-	-	-	-	-	■		
ESCARGOT LOCAL		2500	-	-	-	-	-	■		
CREVETTE		2000	-	-	-	-	-	■		
PRODUITS FRAIS		BOUCHERIE	VIANDE DE BŒUF SANS OS	2750	2500	2200	2200	2300	2200	■
			VIANDE DE BŒUF AVEC OS	2300	2200	2000	2000	2000	1600	■
	VIANDE DE MOUTON		3400	4000	3000	3500	4000	3000	■	
	POULET DE CHAIR		1800	2000	2000	2500	2000	2000	■	
	CARPE NOIRE D'AQUACULTURE		2500	-	-	-	-	-	■	
	POISSONNERIE	CARPE ROUGE	3000	-	-	-	-	-	■	
		THON NOIR	1400	-	-	-	-	-	■	
		THON ROUGE	2500	-	-	-	-	-	■	
		SOSSO	3000	-	-	-	-	-	■	
		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 / BÔTE 2,2 KGS	2000	-	-	-	-	-	■
			TOMATE CONCENTRÉE / BÔTE 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 BAISSÉ



## LA BANANE DESSERT, UN FRUIT INCONTOURNABLE



Les bananes douces sont parmi les fruits les plus populaires au monde. Et cela pour une bonne raison : elles sont pleines de nutriments et contiennent des quantités élevées de fibres et d'antioxydants.

### APPORTS NUTRITIONNELS ET BÉNÉFICES SANTÉ

#### FAVORISE LA DIGESTION

Le potassium contenu dans la banane joue un rôle majeur dans le bon fonctionnement de notre système digestif. Les bananes représentent aussi une bonne source de fibres alimentaires, facilitant le déplacement de la nourriture à travers notre tube digestif. Et selon une publication de Harvard School of Public Health, la banane aide même à prévenir la constipation.

#### AIDE À PRÉVENIR L'ULCÈRE

Les bananes sont riches en potassium, magnésium et manganèse. Elles contiennent également des fibres, des vitamines B6 et C, et de l'acide folique. Les bananes contiennent également une enzyme qui aide à inhiber la croissance des bactéries qui causent les ulcères. Elles sont aussi un antiacide naturel, qui peut aider à protéger contre le développement de l'ulcère.

#### A DES PROPRIÉTÉS ANTI-CANCER

Riche en vitamine C, les bananes peuvent aider à lutter contre la formation des radicaux libres connus pour causer le cancer. Grâce à ses apports élevés en

fibres, les bananes sont également associés à un risque moindre de cancer colorectal.

#### LE FRUIT PARFAIT POUR L'EFFORT PHYSIQUE

Les électrolytes comme le potassium sont perdus en grande quantité pendant l'effort physique, ce qui peut affecter la santé générale. Pour cela une portion de banane fournit les nutriments essentiels, y compris les glucides pour vous donner de l'énergie. Les bananes aident à remplacer le potassium perdu pendant le sport et fournissent des quantités importantes de fibres, de manganèse et de vitamines B6 et C.

#### AMÉLIORE L'HUMEUR ET RÉDUIT LE STRESS

La banane est une bonne source de tryptophane, un acide aminé qui est transformé en sérotonine une fois dans le corps. Des niveaux appropriés de sérotonine aident à améliorer l'humeur, à réduire le stress et améliorer notre bien-être général. Elles contribuent également à réguler de bonnes habitudes de sommeil.

### Saisonnalité

Avril-Mai

### Zone de production

Trois principales régions productrices : la région du Sud Comoé (Aboisso), la région des Lagunes (Dabou) et la région de l'Agneby (Tiassalé).





# LE CHOCOLAT MADE IN CI

À consommer et offrir pour Pâques

Les œufs de Pâques, un symbole religieux, synonyme d'abondance et de renouveau, mais aussi une occasion de savourer du chocolat sous toutes ses formes. Les valeurs de partage et de convivialité portées par le chocolat soutiennent sa consommation pendant cette période. Pâques est le rendez-vous traditionnel avec les chocolatiers. Qui sont nos chocolatiers ivoiriens ? Qui sont les acteurs qui se sont donné pour mission de faire découvrir et aimer le chocolat aux consommateurs ivoiriens ? Quelles sont les initiatives du secteur pour rendre le chocolat accessible au plus grand nombre ?

# LE DOSSIER DE LA SEMAINE

## LE CHOCOLAT MADE IN CI



On le sait, la Côte d'Ivoire est le premier producteur de cacao au monde, avec une part de marché de plus de 40 %. Mais quand est-il du chocolat ? En 2018, un Ivoirien a mangé en moyenne 500 grammes de chocolat contre 3,6 kilos pour un Français. Un comble au pays du cacao ! Force est de constater que les Ivoiriens ne consomment que très peu de chocolat.

La faute certainement à un manque d'habitude. Mais bonne nouvelle ! Les lignes sont en train de bouger grâce aux différentes initiatives pour produire du chocolat 100% ivoirien, du chocolat « made in CI ».

Tour d'horizon des maîtres chocolatiers qui se sont donnés pour ambition de faire aimer le chocolat aux ivoiriens.

## QUELQUES INITIATIVES

### INSTANT CHOCOLAT SARL

Instant Chocolat SARL, c'est avant tout l'histoire d'un jeune Ivoirien, Axel Emmanuel, ancien banquier qui décide de tout plaquer pour devenir maître chocolatier et fonder avec deux amis, Yvan Patrick Akre et Mac Arthur Kouassi, la très prometteuse entreprise qui se spécialise dans la fabrication de chocolat et dérivés de cacao. Et depuis, c'est le succès avec à la clé de nombreuses récompenses : vice-champion d'Afrique dans la catégorie chocolat-pâtisserie, jeune talent de la Francophonie ou encore lauréat du prix Alassane Ouattara du jeune entrepreneur émergent en 2015...

**Ambitions de ce trio ?** Valoriser le chocolat made in Côte d'Ivoire et encourager la consommation nationale de chocolat.

**Atout ?** Une production variée, du chocolat au gingembre, maïs, coco, riz soufflé, banane plantain, baobab, piment ou autres ingrédients typiquement ivoiriens ou africains, Axel Emmanuel s'amuse à marier des fruits, légumes ou céréales pour nous étonner. Des goûts originaux qui font sa particularité et garantissent ses qualités nutritionnelles. Chez Instant Chocolat, la fève de cacao subit une transformation selon des techniques artisanales, et rien d'autre. Pas d'ajout chimique altérant ses propriétés nutritionnelles. Très peu sucré, qu'il soit noir, ou avec un apport laitier et autres ingrédients, le goût du terroir où il a été cultivé est conservé. L'originalité des emballages, ainsi que la créativité des designers font de la marque "Le Chocolatier ivoirien" le spécialiste du chocolat personnalisé au design africain.



### LES DOUCEURS DE SUZANNE

Avec sa décoration où le cacao foisonne de partout et sous toutes ses formes, la Maison du chocolat ivoirien, créée en 2006 sous le nom des Douceurs de Suzanne est un salon de thé proposant plus de 350 références de produits chocolatés 100 % made in Côte d'Ivoire : coco grillé, gianduja, ganache riz soufflé, ganache d'arachide et caramel, crème pistache et billes croquantes, crème de café avec grains, crème vanille et billes croquantes, crème vanille, gingembre râpé, crème d'arachide et ganache, praliné gingembre confit, nougat, noix de cajou, caramel gingembre, cannelle noisette... Vous découvrirez le savoir-faire de **Suzanne Kabanni, maîtresse des lieux et seule femme maître-chocolatier d'Afrique de l'Ouest**. Vous pourrez aussi déguster un velouté au cacao maison aux divins arômes, ou encore apprendre les vertus de la cuisine au beurre de cacao. En puriste avérée, Suzanne choisit elle-même ses fèves, crée de nouveaux parfums, innove sur les formes, et propose des dosages cacaotés variés, allant du 38-45 % au 100 %. Dans ses fourrages n'entrent que des ingrédients 100 % ivoiriens produits dans les villages de la Côte d'Ivoire.



**Les plus ?** Des chocolats santé, garantis sans lécithine de soja ni huile végétale, arôme artificiel ou conservateur, et la possibilité de commander des douceurs " sur mesure " avec le fourrage de votre choix, pour des coffrets et cadeaux gourmands inédits. Ici, on valorise le savoir-faire et les produits ivoiriens dans toutes leurs dimensions et sous toutes leurs formes.

### CHOCOLAT BY SANI

Kady Daffé est ce qu'on pourrait appeler une « autodidacte » dans la chocolaterie. Guidée par sa gourmandise, elle a décidé de travailler sur une pâte à tartiner avec des produits de qualité. Après plusieurs mois de recherche, elle a élaboré la recette qui lui semblait à même de répondre aux attentes des consommateurs ivoiriens.



Ainsi est née la pâte à tartiner SANI, un trésor qui valorise notre cacao. Même si elle n'est qu'au début de son aventure, sa création séduit déjà : « **Ceux qui ont osé goûter, en parlent et reviennent s'approvisionner.** »

**Nos clients sont nos commerciaux !** Dit-elle. Son succès grandissant est dû à « toute l'attention que nous portons à la qualité des matières premières, et aux soins mis dans le processus de fabrication. Chez nous, pas de place pour l'à peu près. Nous voulons prouver que le bon chocolat peut être fait désormais en Côte d'Ivoire. Et inciter les Ivoiriens à consommer le chocolat made in Côte d'Ivoire. » Voilà qui est dit !



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

## COMMUNIQUE

Le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME a procédé le 30 mars 2019 à la saisie réelle et à la mise sous scellés en vue de destruction, de la cargaison des 18 000 tonnes de riz d'origine birmane déchargée au Port Autonome d'Abidjan du 11 au 18 mars 2019 par le navire Océan Princess, en provenance d'Asie.

Après les diligences requises en la matière, le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME informe la population et les associations des consommateurs du **démarrage effectif de l'opération de destruction de ce stock de riz à compter du mardi 16 avril 2019** au Centre de Valorisation et d'Enfouissement Technique de Kossihouen.

Le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME remercie les populations pour leur confiance.

Souleymane DIARRASSOUBA

Immeuble Postel 2001, 18<sup>ème</sup> étage  
BP V 142/143 Abidjan Tél: (+225) 20 22 95 28  
E-Mail: [info@commerce.gouv.ci](mailto:info@commerce.gouv.ci)

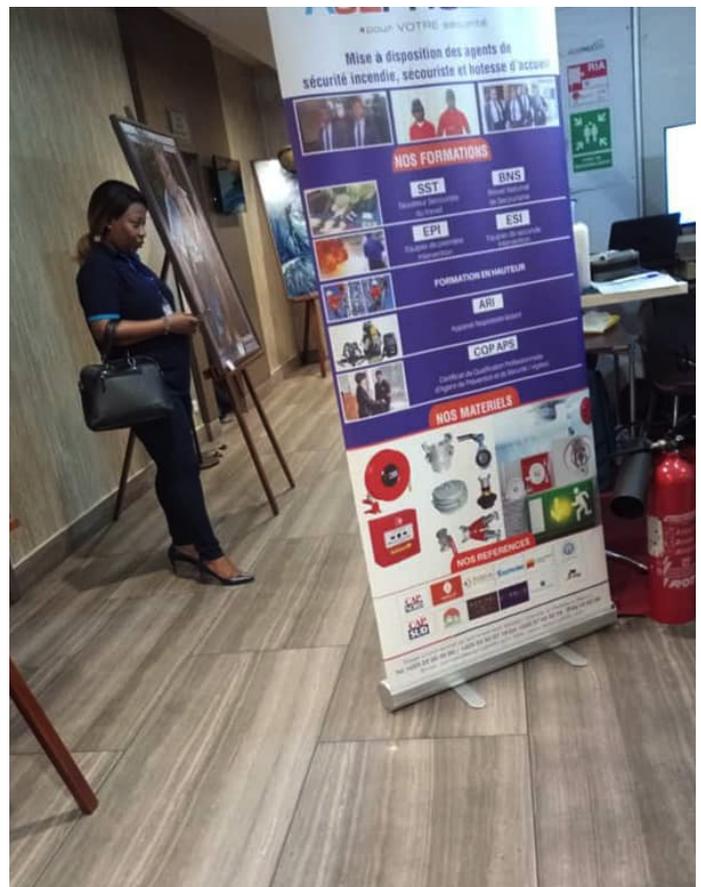
[facebook.com/mcippme](https://www.facebook.com/mcippme) [twitter.com/mcippme](https://twitter.com/mcippme) [www.commerce.gouv.ci](http://www.commerce.gouv.ci)



Cette semaine, nous vous recommandons la formation en secourisme incendie d'ASEPRO 225.

## FORMATION

## FORMATION GRATUITE EN SECOURISME INCENDIE



Vous souhaitez acquérir les compétences, les techniques et les particularités du domaine de l'incendie en entreprise ?

- Multiplier votre panel de compétence pour le secourisme sauveteur au travail ?
- Être en mesure d'animer les formations en interne au sein de sa propre structure professionnelle ?

ASEPRO 225 offre une session gratuitement les 15, 16, 17, 18 et 19 Avril 2019 dans ses locaux sis aux 2 Plateaux Sanon non loin du collège ITES.

Pour l'ensemble de cette formation de 5 journées, de face à face pédagogique et de mises en pratiques réelles, tout sera mis en œuvre pour vous transmettre les capacités d'animer d'une main de maître vos prestations.

A l'issue de la 5ème journée, hors de question de vous laisser partir sans être certain de votre possibilité d'intervenir en cas de sinistre au sein de votre établissement ou ailleurs.

**PRIX : GRATUIT**





## VOTRE TÉLÉPHONE EST BEAUCOUP PLUS SALE QUE VOUS NE CROYEZ ! VOICI COMMENT LE NETTOYER !

Saviez pas que votre téléphone peut contenir 18 fois plus de bactéries que la cuvette de vos WC ? Vous l'ignorez peut-être, mais votre smartphone est beaucoup plus sale que vous ne le croyez. On le tripote tellement et dans n'importe quelle situation que cela n'est pas étonnant. Mais heureusement il existe des gestions simples et efficaces pour éliminer toutes les bactéries de votre téléphone. Notre ASTUCE DE LA SEMAINE vous dit comment nettoyer votre smartphone.



### MATERIEL

- 1 flacon spray (petit si possible);
- 1 chiffon microfibre
- Vinaigre blanc
- Eau

### COMMENT PROCEDER !

Remplissez votre flacon à moitié avec de l'eau et l'autre moitié avec du vinaigre blanc. Ensuite, après avoir revissé le bouchon, secouez le flacon pour bien mélanger. Puis, pulvérisez un peu de ce mélange sur un chiffon microfibre et passez-le partout sur votre téléphone.

Et voilà ! Les bactéries ne pullulent plus sur votre smartphone grâce aux pouvoirs antibactériens du vinaigre blanc. Pensez à nettoyer votre téléphone une fois par semaine si vous l'utilisez souvent.

### ATTENTION !

Utilisez de l'eau minérale plutôt que l'eau du robinet. En effet, cette dernière peut contenir des impuretés et rayer l'écran de votre téléphone.

Ne jamais pulvériser le produit nettoyant directement sur votre téléphone.





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](mailto:r.bah@cnlvc.ci)

**Localisation :** 2 Plateaux, carrefour Las-Palmas

[www.cnlvc.ci](http://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](mailto: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