

DOSSIER DE LA SEMAINE

ETIQUETAGE ET COMPOSITION DES PRODUITS

COMMENT S'Y RETROUVER ?

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS
DES MARCHÉS DE LA SEMAINE.

LES PRODUITS DE SAISON

LA FLEUR DE ROSELLE :
QUAND GOÛT ET SANTÉ S'ALLIENT

ASTUCES DE LA SEMAINE

COMMENT ÉLIMINER LES MAUVAISES
ODEURS DANS LE MICRO-ONDES



23 AU 30 SEPT 2019



VOTRE BULLETIN HEBDOMADAIRE ÉCHO DES MARCHÉS, C'EST POUR VOUS !

O
t
i
b
w

L'étiquetage des produits, qu'il s'agisse des produits alimentaires, chimiques ou textiles, répond à des règles. Cette réglementation a pour objectif d'informer et de protéger le consommateur. Mais parfois les étiquettes des produits comportent des informations difficiles à comprendre. Alors avant de vous aventurer dans vos prochains achats, décryptage des mentions obligatoires dans LE DOSSIER DE LA SEMAINE.

Appelée « Karkadé » en Égypte, « Agua de Jamaica » au Mexique, « Foléré » au Cameroun, « Groseille pays » en Martinique et en Guadeloupe ou encore « fleur de roselle » ou « fleur d'ibiscus », le jus de Bissap est cette boisson rafraîchissante aux mille noms. Son goût acidulé et son parfum de fruits rouges en font une boisson agréable et désaltérante, qui se consomme aussi bien chaude que froide. Le jus de bissap est une boisson réputée pour ses nombreux bienfaits sur la santé. Découverte dans la rubrique PRODUIT DE SAISON.

Décongeler, réchauffer et même cuire les aliments en quelques secondes, le micro-ondes est rapide, efficace et pratique ! Il est d'une précieuse aide en cuisine lorsque l'on est pressé. Mais à force de l'utiliser, le four micro-ondes peut devenir sale et dégager de mauvaises odeurs. Comment nettoyer son micro-ondes ? L'ASTUCE DE LA SEMAINE vous propose une solution simple et rapide.

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 MARCHES, 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'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		COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCES DES PRIX		
		ABIDJAN	SAN-PÉDRO	BOUAKÉ	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO			
PRODUITS VIVRIERS	SAISON PRODUITS DE	IGNAME KPONAN	350	400	600	600	400	400	▲	
		IGNAME KLEGLE	-	-	-	-	-	-	■	
		IGNAME ASSAWA	350	350	400	500	350	-	■	
		IGNAME BÈTÈ BÈTÈ	-	-	-	-	-	-	■	
		MANIOC	250	150	200	200	150	300	■	
		CITRON	250	200	300	700	200	350	▼	
		POMME DE TERRE	500	600	600	500	700	600	■	
		ANANAS	250	300	500	500	-	400	■	
		MIL	400	350	400	375	400	350	■	
		FONIO	800	-	-	-	-	-	■	
		RIZ LOCAL (LONGS GRAINS)	600	350	350	500	375	350	▼	
		RIZ LOCAL (BRISURES)	350	350	300	400	375	300	▼	
		GOMBO TYPE DIOULA	350	400	100	500	300	200	▲	
		GOMBO TYPE BAOULÉ	350	400	100	500	250	600	■	
		AUBERGINE N'DROWA	250	200	150	500	200	250	▼	
		AUBERGINE VIOLETTE	250	200	200	500	200	200	■	
		BANANE DOUCE	385	300	100	100	100	400	■	
		OIGNON VIOLET - NIGER- BF	600	500	500	500	500	500	▼	
		OIGNON BLANC	400	400	500	400	500	500	▼	
		PIMENT	800	400	1000	500	150	500	▲	
		GRAINE DE PALME	150	250	200	100	100	250	■	
		CITRON	250	200	300	700	200	350	▼	
		GINGEMBRE	400	300	300	500	300	400	■	
		CAROTTE	700	600	1000	1000	1300	1000	▲	
		CHOU	300	250	300	500	250	300	■	
		COURGETTE	300	250	300	400	350	300	■	
		NAVET	600	500	300	300	600	400	■	
		POIVRON	700	1000	800	600	2000	500	▲	
		CONCOMBRE	300	200	300	400	150	250	■	
		HARICOT VERT	700	500	500	700	600	700	▼	
	HARICOT NIEBE BLANC	500	350	400	-	400	650	■		
	PAMPLEMOUSSE	300	-	-	-	-	-	■		
	PAPAYE	350	500	200	100	-	600	■		
	GOYAVE	900	-	-	-	-	-	■		
	MANGUE	-	-	-	-	-	-	▼		
	TANGELO	800	-	-	-	-	-	■		
	ORANGE	300	200	250	125	200	350	▲		
	AVOCAT	250	500	400	1000	500	300	▼		
	COROSSOL	1000	-	200	300	-	300	▲		
	BANANE PLANTAIN	250	300	500	500	250	350	▲		
	TOMATE TYPE SALADE	400	500	200	400	700	400	▲		
	PATATE DOUCE	350	200	500	400	200	500	■		
	ARACHIDE DECORTIQUÉE	800	600	400	800	700	400	■		
	PRODUITS HORS SAISON	VIANDE DE BŒUF SANS OS	2700	2500	2200	2200	2300	2200	■	
		VIANDE DE BŒUF AVEC OS	2350	2200	2000	2000	2000	1600	■	
VIANDE DE MOUTON		3500	4000	3000	3500	4000	3000	■		
POULET DE CHAIR		1700	2000	2000	2500	2000	2000	■		
CARPE NOIRE D'AQUACULTURE		2500	-	-	-	-	-	■		
CARPE ROUGE		3200	-	-	-	-	-	■		
THON NOIR		1400	-	-	-	-	-	■		
THON ROUGE		2500	-	-	-	-	-	■		
SOSSO		3000	-	-	-	-	-	■		
MÂCHOIRON FRAIS LOCAL		2000	-	-	-	-	-	■		
PRODUITS FRAIS	BOUCHERIE	SARDINE FUMÉE (MANGNE)	850	-	-	-	-	-	■	
		ESCARGOT LOCAL	2500	-	-	-	-	-	■	
		CREVETTE	2000	-	-	-	-	-	■	
		POISSONNERIE	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	-	-	-	-	-	■			

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

LES PRODUITS DE SAISON



LA FLEUR DE ROSELLE QUAND GOÛT ET SANTÉ S'ALLIENT

Appelée « Karkadé » en Égypte, « Agua de Jamaica » au Mexique, « Foléré » au Cameroun, « Groseille pays » en Martinique et en Guadeloupe ou encore « fleur de roselle » ou « fleur d'ibiscus », le jus de Bissap est cette boisson rafraîchissante aux mille noms. Son goût acidulé et son parfum de fruits rouges en font une boisson agréable et désaltérante, qui se consomme aussi bien chaude que froide. Le jus de bissap est une boisson réputée pour ses nombreux bienfaits sur la santé.

APPORTS NUTRITIONNELS ET BÉNÉFICES SANTÉ

AIDE À ÉLIMINER LES TOXINES

Riche en polyphénols, elle aide à éliminer les toxines, ce qui permet au corps de se débarrasser de nombreuses substances nocives.

DIMINUE LES RISQUES DE MALADIES CARDIO-VASCULAIRES.

Cette infusion favorise également la fluidité du sang, ce qui permet de diminuer les risques de maladies cardio-vasculaires.

CONTRE LES PROBLÈMES DIGESTIFS

Très efficace pour lutter contre les problèmes digestifs et les troubles du transit, le jus de Bissap a des propriétés diurétiques. Il permet également de prévenir les infections urinaires.

BON POUR LA PEAU

La fleur d'ibiscus diminue les manifestations liées aux dermatoses, à l'eczéma et aux allergies. La fleur de roselle a des propriétés antiseptiques. On l'utilisera dans ce cas par voie externe, sous forme de cataplasmes à poser localement.

CONTRE LES MAUX DE TÊTE

Le jus de bissap est également efficace contre les maux de tête. Il a des propriétés antispasmodiques et sédatives.

LUTTE CONTRE LE VIEILLISSEMENT

Avec une forte teneur en vitamine C et en oligo-éléments, le bissap aurait des propriétés anti-âge.

Saisonnalité

Les feuilles de bissap sont globalement disponibles toute l'année, avec une abondance pendant la saison des pluies, de mai à septembre.

Zone de production

En Côte d'Ivoire, la fleur de roselle se cultive essentiellement dans les zones urbaines et péri-urbaine d'Abidjan et de Yamoussoukro.



SEMAINE DU 23 AU 30 SEPTEMBRE 2019



ETIQUETAGE ET COMPOSITION DES PRODUITS COMMENT S'Y RETROUVER ?

L'étiquetage des produits, qu'il s'agisse des produits alimentaires, chimiques ou textiles, répond à des règles. Cette réglementation a pour objectif d'informer et de protéger le consommateur. Mais parfois les étiquettes des produits comportent des informations difficiles à comprendre. Alors avant de vous aventurer dans vos prochains achats, décryptage des mentions obligatoires.



En Côte d'Ivoire, l'emballage et l'étiquetage sont régis par le décret n° 92-487 du 26 août 1992 portant étiquetage et présentation des denrées alimentaires.

DEUX GRANDES REGLES

a) L'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins en français ;

b) L'étiquetage doit être loyal et précis ; il ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine, etc.).

Ces règles ont pour but d'aider les consommateurs à bien choisir. Si ces règles sont respectées, le consommateur dispose d'informations détaillées sur les produits qu'il achète.



LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES

La dénomination de la denrée

C'est la description du produit. Pour les produits alimentaires, elle indique la nature de l'aliment et le traitement subi par l'aliment (déshydraté, surgelé, fumé, stérilisé etc.). Il s'agit d'une description du produit qui doit permettre au consommateur d'identifier le produit qu'il achète.

Attention : La dénomination ne doit pas être confondue avec le nom commercial ou la marque du produit.

La liste des ingrédients

Il s'agit de l'énumération de tous les ingrédients utilisés. La liste commence par l'ingrédient qui représente le poids le plus important et continue ainsi en ordre décroissant. Les additifs et les arômes doivent également être mentionnés. Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief.

L'étiquetage nutritionnel

Elle concerne les informations relatives à la valeur énergétique et aux nutriments suivants : protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires, sodium, vitamines et sels minéraux.

La quantité nette

Elle indique la mesure de la partie consommable du produit. Elle est indiquée en litres ou millilitres (l ou ml) pour les liquides et en kilogrammes ou grammes pour les autres produits. La quantité nette d'une denrée est son poids sans l'emballage.

Les dates de durabilité minimale et de limite de consommation

Il existe deux types de date de consommation :

- La Date Limite de Consommation (DLC) : « A CONSOMMER JUSQU'AU ... » Elle apparaît sur les denrées

périssables du point de vue microbiologique. Leur consommation après la date indiquée représente un risque pour la santé. Après cette date, l'aliment ne doit plus être vendu.

- La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : « A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT ... » Cette date indique le délai au-delà duquel les qualités gustatives ou nutritionnelles de l'aliment risquent de s'altérer. Le produit est toujours consommable mais risque d'être moins bon.

Les conditions particulières de conservation et d'utilisation

Ces conditions sont du type « A conserver au frais » ou « A conserver au sec ». Si « A conserver au frais » est mentionné sur l'étiquette, le produit doit être stocké, transporté et mis en vente à des températures ne dépassant pas 7°C. Un mode d'emploi est également requis lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée.

L'identification de l'opérateur

L'étiquetage doit obligatoirement comprendre le nom et l'adresse de l'exploitant. Si le conditionnement du produit est opéré par un prestataire, les coordonnées du centre d'emballage doivent également apparaître.

Le pays d'origine ou lieu de provenance

La mention du pays d'origine ou lieu de provenance est obligatoire.

Le taux d'alcool

Il est obligatoire pour les boissons alcoolisées dont la teneur en alcool dépasse 1,2 % en volume.

Le numéro du lot de fabrication

A des fins de traçabilité, il doit impérativement être indiqué le numéro du lot de fabrication.



LES PRODUITS DANGEREUX

Il s'agit d'une vaste gamme de produits divers qui inclut certains produits d'entretien (déboucheurs, produits à base de chlore, etc.), certains matériaux de bricolage (peintures, colles, solvants, laques, etc.), certains produits de jardinage (pesticides, insecticides, fongicides, etc.), certains produits cosmétiques (aérosols, colorations...), etc. La présence d'une étiquette est obligatoire sur l'emballage d'un produit dangereux. Elle indique tout ce que le consommateur doit savoir pour utiliser ce produit sans risque. Les pictogrammes de sécurité précisent le type de danger auquel l'utilisateur est confronté. Ces pictogrammes sont généralement accompagnés d'une mention d'avertissement, d'une mention de danger et d'un ou plusieurs conseils de prudence.

SANTÉ PUBLIQUE : LA VACCINATION DÉSORMAIS GRATUITE ET OBLIGATOIRE POUR LES ENFANTS ET LES FEMMES ENCEINTES



Le Gouvernement a adopté mercredi 18 septembre 2019, lors du Conseil des Ministres qui s'est déroulé à Yamoussoukro, un projet portant réglementation de la vaccination en Côte d'Ivoire qui rend obligatoire la vaccination des femmes enceintes et des enfants de zéro à 11 mois.

Selon le porte-parole du Gouvernement, le Ministre de la Communication et des Médias, Monsieur Sidi Touré, beaucoup trop de personnes échappent encore aux différentes vaccinations en dépit des acquis des Programmes Elargis de Vaccination (Pev). Des opérations initiées depuis plusieurs dizaines d'années et qui ont permis de bouter hors du pays plusieurs maladies jadis endémiques.

Le nouveau décret prévoit notamment de sévir contre deux groupes de personnes essentiellement. Il s'agit d'une part de ceux des parents qui refusent de soumettre leur progéniture au système de lutte préventive contre les maladies, et d'autre part le personnel médical indélicat qui se livre à la vente illégale des vaccins pourtant déclarés gratuits.



COMMENT ÉLIMINER LES MAUVAISES ODEURS DANS LE MICRO-ONDES



Décongeler, réchauffer et même cuire les aliments en quelques secondes, le micro-ondes est rapide, efficace et pratique ! Il est d'une précieuse aide en cuisine lorsque l'on est pressé. Mais à force de l'utiliser, le four micro-ondes peut devenir sale et dégager de mauvaises odeurs. Comment nettoyer son micro-ondes ? L'ASTUCE DE LA SEMAINE vous propose une solution simple et rapide.

En chauffant, le micro-ondes se salit à cause des projections d'aliments et de liquides sur ses parois. A la longue, il peut s'en dégager une mauvaise odeur. Voici comment entretenir votre micro-ondes.

1. Placez un bol contenant un mélange d'eau et de citron dans le micro-ondes. Vous pouvez remplacer le citron par du vinaigre blanc.
2. Mettre en marche votre four pendant 3 minutes à pleine puissance.
3. Retirer le bol du micro-ondes.
4. Prenez une éponge et essuyer la condensation sur les parois.



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