



Dossier de la Semaine

BILAN DU “MOIS D'OCTOBRE, MOIS DU CONSOMMER LOCAL” : LES PRODUITS LOCAUX GAGNENT EN VISIBILITÉ

L'édition 2024 du “Mois d'octobre, mois du Consommer Local », initiative portée par l'UEMOA vient de prendre fin. En Côte d'Ivoire, cette célébration s'est particulièrement focalisée sur les farines locales. Bilan de cette édition.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

L'ÉPINARD, LA FEUILLE DÉLICIEUSE AUX MULTIPLES BIENFAITS

ASTUCE DE LA SEMAINE

ENLEVER LES ODEURS D'HUMIDITÉ SUR DES VÊTEMENTS



SCANNEZ POUR ACCÉDER AUX NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



L'édition 2024 du « Mois d'octobre, mois du Consommer Local », initiative portée par l'UEMOA vient de prendre fin. En Côte d'Ivoire, cette célébration s'est particulièrement focalisée sur les farines locales. Cet événement a permis de sensibiliser les consommateurs à l'importance de privilégier la consommation de produits locaux. Bilan de cette édition dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Très appréciée comme légumineuse nutritionnelle, l'épinard peut être cuisiné seul ou mélangé avec d'autres légumes dans divers plats. Les feuilles d'épinard sont riches en nutriments essentiels tels que le fer, le calcium, et les vitamines A et C. Cela en fait une excellente source pour combler les besoins nutritionnels, et c'est notre **PRODUIT DE SAISON**.

Vous en avez assez de laver votre linge et qu'il sente encore l'humidité

? Il est temps de retrouver la fraîcheur pour l'ensemble de votre garde-robe. Découvrez dans **l'ASTUCE DE LA SEMAINE** deux techniques qui vont vous permettre d'enlever les odeurs d'humidité sur vos vêtements.

Pour terminer sur un sourire, rendez-vous dans la rubrique **HUMOUR**, pour démarrer la semaine dans la bonne humeur.

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.

ÉCHO 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

Sécrétaire Exécutive du CNLVC

C'est Combien ?

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.

TABLEAU DE L'ÉVOLUTION DES PRIX DE LA SEMAINE

PRODUIT	COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCE DES PRIX			
	ABIDJAN	SAN PEDRO	BOUAKÉ	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO				
PRODUIT VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	400	400	700	700	300	300	▼	
		BANANE PLANTAIN (kg)	350	500	400	500	500	500	500	■
		IGNAME KPONAN LOCAL (kg)	500	650	700	700	500	600	600	■
		KLEGLE (kg)				700				■
		BETE BETE (kg)								▲
		PATE DE PLACALI (kg)	300							■
		OIGNON BLANC (kg)	550	600	500	600	500	700	700	■
		GRAINE DE PALME (kg)	350	300	350	250	250	300	300	■
		POIVRON (kg)	700	1000	500	1500	1500	1500	1500	■
		CHOU (kg)	350	400	400	1500	400	600	600	▼
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	500	600	600	400	700	600	600	▼
		HARICOT VERT (kg)	700	600	500	1600	1000	1300	1300	▼
		AUBERGINE N'DROWA (kg)	450	500	800	500	200	500	500	■
		PIMENT FRAIS (kg)	1500	500	900	500	325	500	500	▼
		GOMBO (kg)	600	700	1000	500	450	600	600	■
		CAROTTE (kg)	800	1000	900	2000	1000	1000	1000	■
			350	400	350	600	100	300	300	■
			350	400	400	500	300	300	300	■
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	NAVET (kg)	1000	900	400	600	1000	1000	1000	■	
	MANIOC (kg)	400	350	300	500	250	400	400	■	
	POMME DE TERRE (kg)	800	900	800	1000	800	900	900	■	
	PATE ARACHIDE (400 g.)	1200			1000				■	
	PATE PISTACHE (400 g.)	2000			1500				■	
	PATE D'ANACARDE (500 g.)	2000							■	
	HUILE ROUGE (L)	1900							■	
	GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)	700			500				■	
									■	
									■	
VOS PROTÉINES	VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000		3000	3000	3000	2500	2500	■	
	VIANDE DE BŒUF AVEC OS (kg)	2800		2500	2500	2600	2000	2000	■	
	DINDE (kg)	5000							■	
	LAPINS (kg)	5000							■	
	PINTADE (kg)	5500							■	
	POULET DE CHAIR (kg)	2500		2200	2200	2200	2000	2000	■	
	PATTES DE POULETS (kg)	1200							■	
	PONDEUSES (kg)	2700							■	
	POISSON SOSSO IMPORTE (kg)	2500							■	
	POISSON MAGNE FRAIS MOYEN (4 unités)	250							■	
	POISSON MAGNE SEC MOYEN (4 unités)	500							■	
	POISSON CHINCHARD IMPORTE (kg)	1500							■	
	POISSON CARPE IMPORTE (kg)	1700							■	
	POISSON CARPE AQUACULTURE (kg)	3500							■	
	POISSON THON (kg)	850							■	
	POISSON MAQUEREAU IMPORTE (kg)	1500							■	
	POISSON MACHOIRON IMPORTE (kg)	1750							■	
	VIANDE DE MOUTON (kg)	4500							■	
	KPLO (unité moyen)	500			250				■	
	ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	3000							■	
VIANDE DE PORC (kg)	2000			2200				■		
COTE DE PORC (kg)	1100			1200				■		
PATTE DE PORC (kg)	1300							■		
PATTE DE BŒUF (kg)	1500			2500				■		
FRUIT	ANANAS (kg)	400		700	1000	250	500	500	■	
	CITRON (kg)	300		500	700	720	900	900	■	
	AVOCAT (kg)	450		400	1000	500	500	500	■	
	NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150							■	
	BANANE DESSERT (kg)	350		300	350	350	400	400	■	
	PAPAYE (kg)	350		200	300	200	500	500	■	
	ORANGE (kg)	300		350	350	250	300	300	■	
	PASTEQUE (kg)	400							■	
									■	
									■	
CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500		500					■	
	RIZ LOCAL DANANE (kg)	650		600					■	
	FARINE DE SOJA (kg)	800							■	
	FARINE DE MAIS (kg)	500							■	
	FARINE DE SORGHO (kg)	600-700							■	
	FARINE DE MAIS - KABATO (kg)	600							■	
	FARINE DE MIL (kg)	500							■	
	FARINE AMANDE DE CAJOU (kg)	5000							■	
	FARINE DE MANIOC (PLACALI) kg								■	
	PATE DE PISTACHE (kg)								■	
	PATE D'ARACHIDE (kg)								■	
	SESAME (kg)								■	
	NIEBE (kg)								■	
	FONIO PRECUI (kg)								■	
	DIVERS	SUCRE ROUX (kg)			1000	1000				■
SUCRE BLANC (kg)									■	
LAIT LIQUIDE (L)									■	
GINGEMBRE (kg)				300	700				■	
FEUILLE DE BISSAP (kg)									■	
TOMI (kg)								■		

L'épinard, la feuille délicieuse aux multiples bienfaits

Très appréciée comme légumineuse nutritionnelle, l'épinard peut être cuisiné seul ou mélangé avec d'autres légumes dans divers plats. Les feuilles d'épinard sont riches en nutriments essentiels tels que le fer, le calcium, et les vitamines A et C. Cela en fait une excellente source pour combler les besoins nutritionnels.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

POUR LES OS ET LE TONUS

L'apport en vitamines C des épinards permet de combattre la fatigue physique et intellectuelle. Comme ces légumes sont également riches en magnésium, ils sont utiles pour le tonus, mais aussi pour la santé osseuse. Avec une combinaison qui allie potassium, calcium et vitamine K, ils constituent une barrière pour lutter contre l'ostéoporose.

POUR LA VUE ET LE CERVEAU

Les épinards aident à lutter contre la fameuse cataracte, la dégénérescence maculaire liée à l'âge et la rétinite pigmentaire. La présence d'acide folique permet aux épinards de combattre la déprime et de lutter contre le vieillissement cérébral.



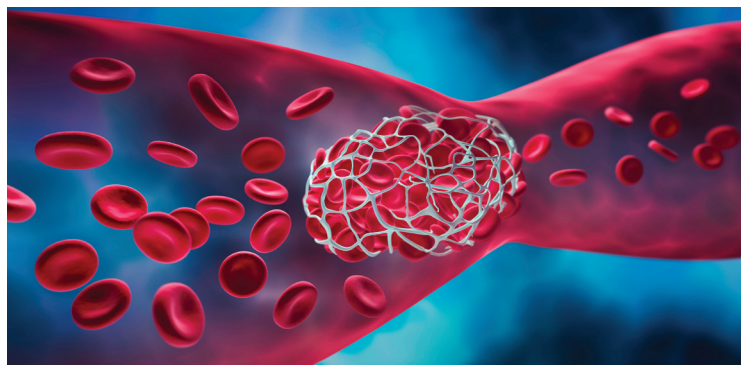
CONTRE LE STRESS

Légumes utiles pour les stressés, les épinards sont de véritables alliés contre le stress grâce à leur teneur en antioxydants.



UN ANTICOAGULANT

Les épinards sont riches en vitamines K qui sont nécessaires à la coagulation du sang. Si vous prenez certains médicaments anticoagulants, il est possible que votre alimentation soit restreinte, notamment dans la consommation des épinards. En effet, il fait partie de la liste des légumes qui doivent être consommés maximum une fois par jour.



Saisonnalité

Novembre à mars.

Zone de production

La région des Lagunes (notamment autour d'Abidjan), La région des Hauts-Bassins (Bouaké, Katiola), Les zones périurbaines d'Abengourou et de Yamoussoukro, La région de San Pedro et de Sassandra.

laity
Instantané

LAITY
BIEN PLUS
QUE DU LAIT

02 FEVRIER 2022



GRAND PRIX
ELU PRODUIT ET SERVICE DE L'ANNEE
PAR LES CONSOMMATEURS



LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE !



*Les pâtes maman,
un vrai régal !*



Maman, c'est toi qu'on préfère





Dossier de la Semaine

BILAN DU “MOIS D’OCTOBRE, MOIS DU CONSOMMER LOCAL” : LES PRODUITS LOCAUX GAGNENT EN VISIBILITÉ

L'édition 2024 du “Mois d'octobre, mois du Consommer Local », initiative portée par l'UEMOA vient de prendre fin. En Côte d'Ivoire, cette célébration s'est particulièrement focalisée sur les farines locales. Cet événement a permis de sensibiliser les consommateurs à l'importance de privilégier la consommation de produits locaux. Bilan de cette édition dans LE DOSSIER DE LA SEMAINE.



LE FESTIVAL DES FARINES LOCALES : UN VOLET PHARE DE L’INITIATIVE

Le Festival des Farines Locales a été l’un des moments forts de ce mois dédié à la consommation locale. Ce volet a permis de mettre à l’honneur des produits comme le manioc, le maïs, le mil ou encore le sorgho, à travers des expositions et dégustations gratuites dans les enseignes partenaires de l’évènement. Les visiteurs ont eu l’opportunité de savourer des pains, viennoiseries et pâtisseries réalisés à partir de farines locales, tout en découvrant leurs avantages nutritionnels.

ont pu redécouvrir des produits locaux à travers des recettes innovantes et des présentations attractives.



LES CONSOMMATEURS CONQUIS

Dr Ranie-Didice Bah-Koné, Secrétaire Exécutive du Conseil National de Lutte Contre La Vie Chère, CNLVC, a recueilli les avis des clients à travers une tournée dans les enseignes et constaté leur intérêt croissant pour les produits nationaux. Les retours des consommateurs ont été unanimes : la qualité et la diversité des produits locaux ont été très appréciés. “C’est une fierté de consommer ce qui est produit chez nous”, a déclaré un participant enthousiaste.

UN ENGAGEMENT DES ENSEIGNES PARTENAIRES

Dans le cadre de l’initiative, plusieurs enseignes de grande distribution, notamment Auchan, PlaYce Palmeraie, PlaYce Marcory et Sococé 2 Plateaux, ont joué un rôle actif avec :

- La mise en avant des produits locaux : ces enseignes ont aménagé des espaces spécialement dédiés aux produits locaux, les rendant plus accessibles et visibles.



- Dégustations gratuites : les consommateurs

Continuons à consommer local au-delà du mois d’octobre. Ensemble, soutenons nos artisans, nos agriculteurs et nos entreprises pour un avenir plus durable.



SURVEILLANCE DU MARCHÉ : DES PRODUITS COSMÉTIQUES SAISIS DANS LE DISTRICT D'ABIDJAN

Le mardi 29 octobre 2024, dans le cadre de ses actions de lutte contre la vie chère et de protection des consommateurs, la Brigade de Contrôle Rapide (BCR) a procédé à la saisie de produits cosmétiques dans trois communes du district d'Abidjan. Il s'agit d'Adjamé, de Cocody, et du Plateau.

Au cours de cette descente, plusieurs commerçants ont été épinglés, notamment un grossiste de produits cosmétiques et d'hygiène corporelle. Les contrôles ont révélé l'absence d'indications sur les dates de fabrication et de péremption pour des produits tels que des déodorants.

Il faut aussi noter qu'une boulangerie a également été épinglée pour non-respect du poids réglementaire et indisponibilité de la baguette de pain à 150 FCFA. En effet, cette boulangerie ne propose pas à la vente la baguette de 150 FCFA et ne respecte pas le poids minimum homologué de 230 g pour la baguette à 200 FCFA.



Astuce de la Semaine

ENLEVER LES ODEURS D'HUMIDITÉ SUR DES VÊTEMENTS

Vous en avez assez de laver votre linge et qu'il sente encore l'humidité ? Il est temps de retrouver la fraîcheur pour l'ensemble de votre garde-robe. Découvrez deux astuces qui vont vous permettre d'enlever les odeurs d'humidité sur vos vêtements.

MODE D'EMPLOI

1. Utiliser du vinaigre blanc pour éliminer les odeurs d'humidité sur les vêtements : Pour les vêtements malodorants, le vinaigre blanc est excellent. Il suffit de laisser tremper vos vêtements une nuit entière dans une bassine d'eau mélangé à du vinaigre blanc. Puis, les laver normalement. Ne faites cela que lorsque vos habits dégagent une odeur particulièrement forte.

2. Les effets du bicarbonate de soude dans l'élimination des odeurs de moisi. Le bicarbonate de soude est un produit particulièrement efficace pour éliminer les odeurs. Pour l'utiliser, humidifiez le tissu et saupoudrez de bicarbonate de soude sur les zones les plus odorantes (souvent, les aisselles). Rincez ensuite après une heure ou une nuit.

Humour de la Semaine






Infoline Secrétariat Exécutif

Responsable : Dr Ranie-Didice BAH-KONE

Tel. : +225 25 21 01 79 99 - Email : raniebah@yahoo.fr

Localisation : 2 plateaux carrefour las palmas

www.cnlvc.ci

 conseil national de lutte
contre la vie chère

 N° vert : 25 21 01 79 99



Ensemble c'est possible

COM'ON
Studio Créatif

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE, ET DE
L'INDUSTRIE

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON :**

Oumar NDAO

Mathilde Oulai

Regie : **COMON**

Standard : **+225 27 22 41 16 62**

Email : **commercial@comon.ci**

Localisation : **2 Plateaux Vallon - Rue des Jardins**

Production et Distribution : **COM'ON**