



Dossier de la Semaine

SOUVERAINETE ET SECURITE ALIMENTAIRE : LE SECTEUR DU VIVRIER EN COTE D'IVOIRE

Zoom sur le vivrier en Côte d'Ivoire.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES BIENFAITS DE LA TOMATE

ASTUCE DE LA SEMAINE

NETTOYER UN MIXEUR



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
AUX NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Puissance agricole, la Côte d'Ivoire ne veut pas dépendre du reste du monde pour se nourrir. Au-delà, des cultures de rente qui contribuent pour une part importante au Produit Intérieur Brut (PIB), le pays entend assurer sa sécurité et sa souveraineté alimentaire. Pour cela, d'importants investissements et programmes sont actuellement en cours. Zoom sur le vivrier en Côte d'Ivoire dans LE DOSSIER DE LA SEMAINE.

La tomate est un fruit-légume charnu qui se consomme cru ou cuit. Au fil des ans, elle est devenue un élément incontournable de la gastronomie dans de nombreux pays. Mais au-delà de sa belle couleur rouge et de son goût acidulé, savez-vous que la tomate regorge de nombreux bienfaits pour l'organisme ? Rendez-vous dans la rubrique LE PRODUIT DE SAISON.

Le mixeur est un appareil pratique pour vous faire gagner du temps en cuisine. Cependant, quand il est question de le nettoyer, les choses se compliquent. En raison de sa forme, il s'avère difficile d'éliminer tous les résidus qui se nichent entre les lames. Heureusement, il existe une technique pour nettoyer facilement et efficacement votre mixeur. A découvrir dans L'ASTUCE DE LA SEMAINE.

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

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	IGNAME "KPNAN GHANA" (kg)	700		500	700		
		IGNAME KPNAN COTE D'IVOIRE (kg)	800					
		IGNAME KLEGLE	500		350	700		500
		IGNAME BETE BETE	350	350	300	350	350	300
		MANIOC (kg)	300	250	300	300	200	300
		PATE DE PLACALI (kg)	300					
		AVOCAT (kg)	300	400	400	500	400	500
		GRAINE DE PALME (kg)	250	250	300	300	150	300
		PIMENT FRAIS (kg)	1000	1000	1300	500	325	600
		AUBERGINE NDROWA (kg)	700	500	800	500	400	600
		GOMBO (kg)	650	600	1000	500	500	500
		HUILE ROUGE (L)	1500				1000	
		CONCOMBRE (kg)	500	600	350	300	300	300
		COURGETTE (kg)	400	400	350	500	300	300
LES AUTRES INDISPENSABLES POUR VOS REPAS	NAVET (kg)	1400	1500	500	600	1000	1000	
	CHOU (kg)	500	600	500	600	600	500	
	OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	800	800	800	700	700	900	
	OIGNON BLANC (kg)	900	950	800	600		900	
	TOMATE TYPE SALADE (kg)	900	1300	1200	1200	1500	1500	
	GNANGNAN (kg)	1800						
	HARICOT VERT (kg)	800	1000	700	1600	1000	1000	
	POIVRON (kg)	1000	1300	1000	1700	2000	1700	
	CAROTTE (kg)	2600	2500	2500	2000	2500	2500	
	BANANE PLANTAIN (kg)	500	450	250	1000	500	600	
	POMME DE TERRE (kg)	900	900	700	1200	1200	1200	
	PATE ARACHIDE (400 g.)	1000			500	900		
	PATE PISTACHE (400 g.)	2000			1000	1500		
	PATE D'ANACARDE (500 g.)	2000						
GOMBO SEC EN POUFRE (400g.)	700		500	500	500			
PATATE DOUCE (kg)	350	400	500	500	300	250		
PRODUIT FRAIS	VOS PROTEINES	VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000	3000	3000	3200	3000	2500
		VIANDE DE BŒUF AVEC OS (kg)	2800	2600	2500	2500	2500	2000
		DINDE (kg)	5000					
		LAPINS (kg)	5000					
		PINTADÉ (kg)	5500					
		POULET DE CHAIR (kg)	2200	2100	2200	2200	2200	2000
		PATTES DE POULETS (kg)	1200					
		PONDEUSES (kg)	2700		2700	2700	4000	
		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)	2000					
		POISSON CARPE AQUACULTURE (kg)	3500					
	POISSON THON (kg)	850						
	POISSON MAQUEREAU IMPORTE (kg)	1500						
	POISSON MACHOIRON IMPORTE (kg)	1750						
	VIANDE DE MOUTON (kg)	4500		4000	4000	5000		
	KPLO (unité moyen)	500			500	400		
	ESCARGOT (LOT DE 4 MOYENS)	1500						
	VIANDE DE PORC (kg)	2000						
	COTE DE PORC (kg)	1100						
	PATTE DE PORC (kg)	1200			1200			
	PATTE DE BŒUF (kg)	1200			1200	1500		
FRUIT	ANANAS (kg)	350	500	700	1000	200	500	
	CITRON (kg)	600	950	875	450	700	800	
	ORANGE (kg)	350	200	250	125	250	300	
	NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150				250		
	BANANE DESSERT (kg)	400	400	350	350	400	400	
	PAPAYE (kg)	400	400	200	250	100	500	
	PASTEQUES (kg)	500						
	MANGUE (kg)	400			400			
	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	600	450	400	
	RIZ LOCAL DANANE (kg)	600						
AUTRES PRODUITS POUR VOTRE NUTRITION	MAIS (kg)	500						
	SOJA (kg)	800						
	FARINE DE SOJA (kg)	900						
	MAIS DECORTIQUE (kg)	350				800		
	MAIS POUFRE - KABATO (kg)	500			500			
	PISTACHE (kg)	2250						
	ARACHIDE DECORTIQUES (kg)	900	900	1000	1000	1000	650	
	MIL (KG)	500	500	600	350	500		
	FARINE DE MIL (kg)	500						
	AMANDE DE CAJOU (100 gr.)	1000			1000			
	SORGHO (kg)	700						
	SESAME (kg)	1500						
	NIEBE (kg)	700						
	FONIO (kg)	1500						
DIVERS	SUCRE ROUX (kg)				1000			
	SUCRE BLANC (kg)							
	LAIT LIQUIDE (L)							
	GINGEMBRE (kg)	500		300	300			
	FEUILLE DE BISSAP (kg)	2500						
TOMI (kg)	800							

LES BIENFAITS DE LA TOMATE

La tomate est un fruit-légume charnu qui se consomme cru ou cuit. Au fil des ans, elle est devenue un élément incontournable de la gastronomie dans de nombreux pays. Mais au-delà de sa belle couleur rouge et de son goût acidulé, savez-vous que la tomate regorge de nombreux bienfaits pour l'organisme ?

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

BONNE POUR LE FOIE

La tomate contient des traces d'éléments antitoxiques appelés chlorure et soufre. Le chlorure permet de mieux filtrer les déchets de l'organisme et le soufre protège le foie contre certains engorgements.

CONTRE LE DIABÈTE

En raison de sa richesse en lycopène et en chrome, un oligo-élément très important dans le processus de métabolisation du glucose, la tomate aide à améliorer le contrôle de la glycémie et prévenir l'apparition du diabète de type 2.



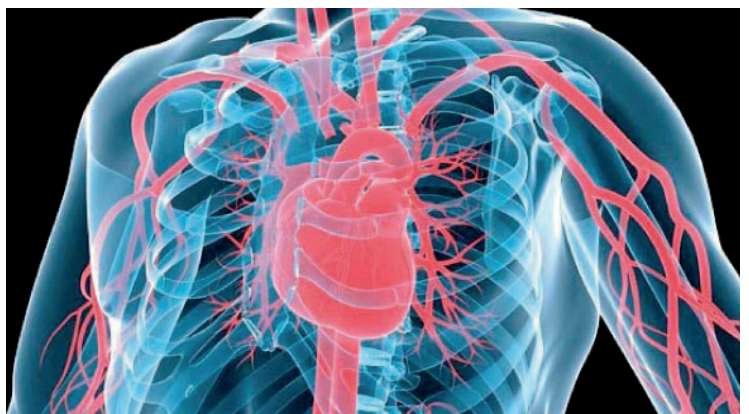
BONNE POUR LE TRANSIT

Grâce à sa richesse en fibres, la tomate est idéale pour relancer en douceur les transits intestinaux. Pour profiter au mieux des fibres de la tomate, on n'oublie pas de la manger avec la peau, sans la peler.



CONTRE LES MALADIES CARDIOVASCULAIRES

Grâce à sa richesse en vitamines A, C et E, mais également en calcium, en potassium et en lycopène, la tomate empêche le mauvais cholestérol de s'attacher aux parois des vaisseaux sanguins.



Saisonnalité

Juillet - décembre.

Zone de production

Les principales zones de production de la tomate sont Yamoussoukro, Agnibilékro, Bouaké et Sakassou.



SACHETS 1 DOSE



LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

SOUVERAINETE ET SECURITE ALIMENTAIRE : LE SECTEUR DU VIVRIER EN COTE D'IVOIRE

Puissance agricole, la Côte d'Ivoire ne veut pas dépendre du reste du monde pour se nourrir. Au-delà, des cultures de rente qui contribuent pour une part importante au Produit Intérieur Brut (PIB), le pays entend assurer sa sécurité et sa souveraineté alimentaire. Pour cela, d'importants investissements et programmes sont actuellement en cours. Zoom sur le vivrier en Côte d'Ivoire.



DE LA TERRE A NOS ASSIETTES

La culture et la commercialisation des produits vivriers permettent de réaliser le transfert des produits vivriers, du lieu de production au lieu de consommation. Elle fait intervenir une série d'activités déployées autour du produit, de sa production à son acquisition par un consommateur. Ces activités interconnectées impliquent la récolte, le tri, le conditionnement, le transport, le stockage, la distribution et la vente. C'est l'ensemble de ces activités qui composent ce qu'on appelle communément « les marchés Gouro ». Chaque jour, dès 5 heures du matin, des camions en provenance de Man, de Guiglo, de Bonon, de Bouaflé, de Sinfra, de Daloa, de Yamoussoukro ou encore de Bouaké approvisionnent les marchés en banane plantain, aubergine, gombo, piment, tomate, maïs... D'autres contrées du pays comme Abengourou ou encore Niakaramandougou apparaissent également comme des nids du vivrier.



L'ACTION DU GOUVERNEMENT EN FAVEUR DU VIVRIER

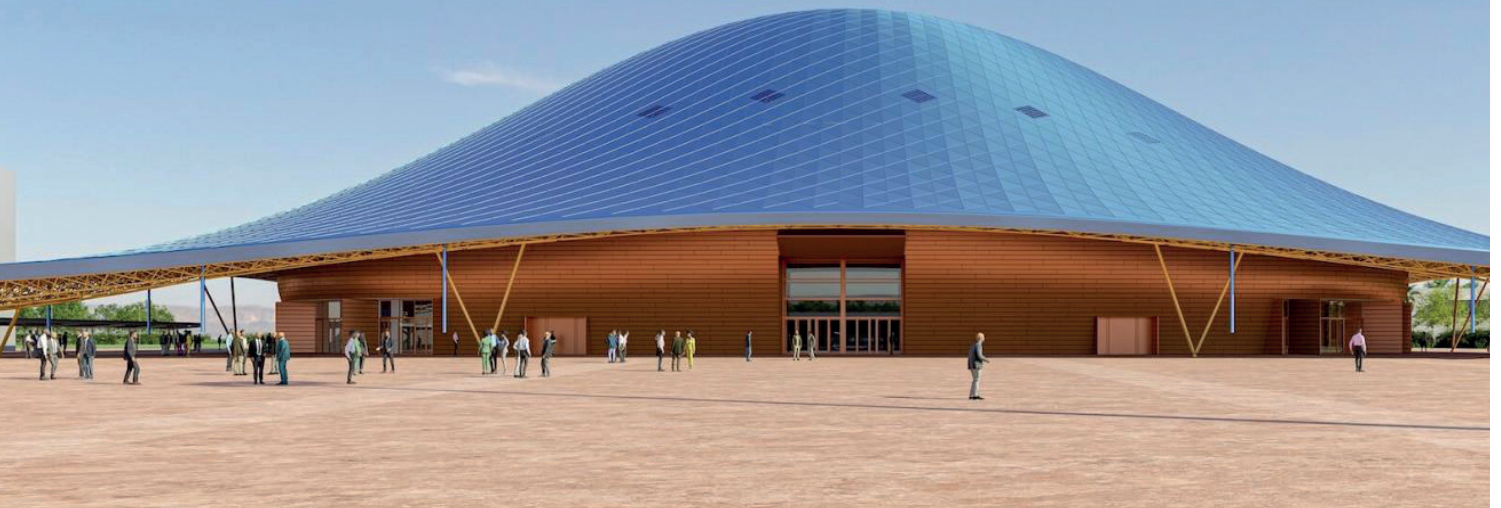
Ainsi, à titre d'exemple, le Gouvernement a mobilisé plus de 50 milliards de FCFA en 2020 au profit du secteur vivrier afin d'anticiper une éventuelle crise alimentaire en pleine crise sanitaire de la Covid-19..

De même, en 2022, le Gouvernement, a doté les coopératives du vivrier d'équipements et d'intrants agricoles, d'un coût de plus de 2,5 milliards de FCFA. Ceci, en vue d'améliorer les capacités et systèmes de production. Déterminé à aller plus loin, le Gouvernement prévoit à travers le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME, la construction de 03 marchés de gros, de 10 marchés relais et de 40 marchés de proximité sur le territoire national. Il est également prévu la mise en œuvre du Programme d'Appui au Secteur Vivrier en Côte d'Ivoire (PASVCI), financé à hauteur de plus de 13 milliards de FCFA. L'objectif étant d'accélérer la production et la commercialisation des produits vivriers.

Tous ces efforts financiers et structurels de l'Etat ivoirien en faveur du secteur du vivrier permettent, d'une part, au Gouvernement de préserver le pouvoir d'achat des populations et, d'autre part, de favoriser l'autonomisation des femmes.

QUAND LE MARCHÉ DE VIVRIER S'INVITE DANS LES SUPERMARCHÉS

Les grandes surfaces de distribution de denrées alimentaires se multiplient en Côte d'Ivoire depuis un moment. Cet engouement va au-delà de la commercialisation des produits manufacturés. En effet, les énormes potentiels du secteur et l'intérêt des consommateurs pour les produits vivriers ont fini par convaincre la grande distribution. La plupart de nos supermarchés disposent désormais de rayon produits frais bien garnis. Mieux, des supermarchés se spécialisent dans la vente de produits vivriers venus fraîchement des campagnes ivoiriennes. Pour le bonheur des consommateurs qui ont des produits de qualité à moindre coût et surtout bien conservés.



PARC DES EXPOSITIONS D'ABIDJAN : UN CHEF D'OEUVRE QUI FAIT LA FIERTE DE LA CÔTE D'IVOIRE À L'ÉCHELLE INTERNATIONALE

L'objectif visé par la construction du Parc des Expositions d'Abidjan est d'impacter la compétitivité des entreprises, a affirmé le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des Petites et moyennes entreprises (PME), Dr Souleymane Diarrassouba, lors de l'inauguration de cette infrastructure par le vice-président, Koné Tiémoko Meyliet, lundi 17 juillet 2023.

Pour le Ministre Diarrassouba, le Parc des Expositions est une opportunité pour les entreprises d'effectuer des échanges commerciaux, de valoriser les produits artisanaux et d'offrir une place de choix aux artisans, PME, Startup et à l'industrie culturelle et créative.

De plus, cet espace du fait de sa situation géographique, près de l'aéroport International Félix Houphouët-Boigny, de sa grande capacité d'accueil, de ses équipements et ses services à valeur ajoutée, constitue un bon levier pour accroître le taux de captation des grandes manifestations, a-t-il souligné.

D'une superficie totale de 30 ha, le

Parc des Expositions d'Abidjan est bâti sur une surface de 16 hectares. Ses clôtures s'étendent sur 2 km. Il possède un Convention Center de 5 000 places assises, des gradins rétractables permettant d'accueillir jusqu'à 10 000 personnes debout, un grand hall d'exposition de 7 200 m², un bâtiment administratif comprenant un poste de sécurité, un poste de police, une infirmerie, des équipements techniques et des locaux de stockage, un parking semi couvert de 800 places et divers ouvrages extérieurs. Le Parc des Expositions d'Abidjan a généré plus de 700 emplois directs pendant sa construction.

Astuce de la Semaine

NETTOYER UN MIXEUR

Le mixeur est un appareil pratique pour vous faire gagner du temps en cuisine. Cependant, quand il est question de le nettoyer, les choses se compliquent. En raison de sa forme, il s'avère difficile d'éliminer tous les résidus qui se nichent entre les lames. Heureusement, il existe une technique pour nettoyer facilement et efficacement votre mixeur. A découvrir.

MODE D'EMPLOI

1. Verser de l'eau dans le mixeur jusqu'aux $\frac{3}{4}$ et jouter quelques gouttes de liquide vaisselle. Une cuillerée suffit pour éviter que la mousse déborde ;
2. Fermer et laisser tourner le mixeur pendant 30 secondes ;
3. Rincer abondamment. Votre Blender est dégraissé, vous n'avez plus qu'à le rincer.

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 : **Cocody-Angré, en face de la CNPS**

www.cnlvc.ci

 conseil national de lutte
contre la vie chère

 N° vert : 25 21 01 79 99



cnlvc
Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible

COM'ON
COMMERCIAL

Editeur :

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

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON** :

Marie-Emile KABLANTCHI

Regie : **MOUSTIK SARL**

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

Email : **commercial@comon.ci**

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

Production et Distribution : **COM'ON**