

Dossier de la Semaine

LES MARCHÉS DE PROXIMITÉ : VERS UNE CÔTE D'IVOIRE BIEN NOURRIE

Focus sur les marchés de proximité, volonté gouvernementale hautement stratégique pour l'économie nationale.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES VERTUS DU BISSAP

ASTUCE DE LA SEMAINE

ENLEVER LES TACHES DE
ROUILLE SUR UN TISSU



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
AUX NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Au cœur du développement d'une ville, d'une sous-préfecture, d'un village, le marché est un lieu de vie. Il existe différents types de marchés : les marchés de gros, les marchés secondaires, les marchés permanents, les marchés occasionnels appelés également marchés hebdomadaires ou encore les marchés de proximité. Ces derniers sont des initiatives du Gouvernement pour faciliter l'accès des populations aux produits vivriers à des prix abordables. LE DOSSIER DE LA SEMAINE fait un focus sur les marchés de proximité, volonté gouvernementale hautement stratégique pour l'économie nationale.

Le jus de bissap, fait à base de roselle (*Hibiscus sabdariffa*), est très apprécié des petits comme des grands. Outre son délicieux goût, savez-vous que la roselle renferme de nombreuses vertus pour booster notre organisme ? A lire dans LE PRODUIT DE SAISON.

Vous avez des taches de rouille sur votre vêtement préféré ? Heureusement, il existe une astuce simple pour enlever les marques de rouille notamment sur les draps anciens, le tissu blanc et les vêtements synthétiques. Rendez-vous 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

PRODUITS		COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCE DES PRIX	
		ABIDJAN	SAN PEDRO	BOLAJANE	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO		
PRODUITS VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	IGNAME "KPONAN GHANA" (kg)			500	700			
		IGNAME KPONAN COTE D'IVOIRE (kg)	800						■
		IGNAME KLEGLE			350	700		500	■
		PATATE DOUCE (kg)	350	400	500	500	300	250	■
		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 N'DROWA (kg)	700	500	800	500	400	600	■
PRODUITS VIVRIERS	LES AUTRES POUR VOS REPAS	GOMBO (kg)	650	600	1000	500	500	500	▼
		HUILE ROUGE (L)	1500		250		1000		■
		CONCOMBRE (kg)	500	600	350	300	300	300	■
		COURGETTE (kg)	400	400	400	500	300	300	■
		NAVET (kg)	1000	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)	600	700	1200	1200	700	600	▼
		GNANGNAN (kg)	1800						■
PRODUITS VIVRIERS	LES AUTRES POUR VOS REPAS	HARICOT VERT (kg)	800	1000	1500	1600	1000	1000	■
		POIVRON (kg)	1000	1000	1000	1700	2000	1700	■
		CAROTTE (kg)	2000	2500	1700	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 POWDRE (400g.)	700		500	500	500		■
		IGNAME BETE BETE	400	400	300	350	350	400	▼
PRODUITS VIVRIERS	LES AUTRES POUR VOS REPAS	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						■
		PINTADE (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						■
PRODUITS VIVRIERS	LES AUTRES POUR VOS REPAS	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						■
PRODUITS VIVRIERS	LES AUTRES POUR VOS REPAS	VIANDE DE PORC (kg)	2000						■
		COTE DE PORC (kg)	1100			1200			■
		PATTE DE PORC (kg)	1200			1200			■
		PATTE DE BŒUF (kg)	1200			2500	1500		■
		ANANAS (kg)	350	500	700	500	200	500	■
		CITRON (kg)	450	800	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	300	250	100	500	▼
PRODUITS VIVRIERS	LES AUTRES POUR VOS REPAS	PASTÈQUES (kg)	500						■
		MANGUE (kg)	400			400			■
		RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	600	450	400	■
		RIZ LOCAL DANANE (kg)	600						■
		MAIS (kg)	500						■
		SOJA (kg)	800						■
		FARINE DE SOJA (kg)	900						■
		MAIS DECORTIQUE (kg)	350				800		■
		MAIS POWDRE - KABATO (kg)	500			500			■
		PISTACHE (kg)	2250						■
PRODUITS VIVRIERS	LES AUTRES POUR VOS REPAS	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						■
		SUCRE ROUX (kg)				1000			■
		SUCRE BLANC (kg)							■
PRODUITS VIVRIERS	LES AUTRES POUR VOS REPAS	LAIT LIQUIDE (L)						■	
		GINGEMBRE (kg)	500		300	300			■
		FEUILLE DE BISSAP (kg)	2500						■
		TOMI (kg)	800						■

LES VERTUS DU BISSAP

Le jus de bissap, fait à base de roselle (*Hibiscus sabdariffa*), est très apprécié des petits comme des grands. Outre son délicieux goût, savez-vous que la roselle renferme de nombreuses vertus pour booster notre organisme ?

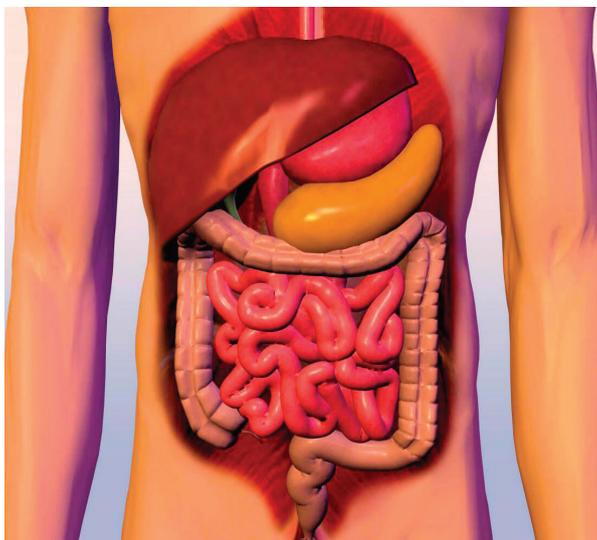
Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

BONNE SOURCE D'ÉNERGIE

La fleur de roselle est riche en vitamine C, B2, B3, en calcium, en fer et en oligo-éléments. Pour cela, en consommé en infusion procure l'énergie nécessaire au corps.

BONNE POUR LA DIGESTION ET LE TRANSIT

La fleur de roselle permet de prévenir les maux gastriques et de lutter contre les inflammations du colon. Elle facilite la digestion par la même occasion et revitalise l'organisme. Sa teneur en oligo-éléments aide à la prolifération des bonnes bactéries essentielles pour le système digestif. Après un repas particulièrement copieux, vous pouvez consommer un thé à la fleur de roselle pour faciliter le processus de digestion.



CONTRE LES PELLICULES ET LES POUX

La fleur de roselle, réduite en poudre, aide à lutter contre les pellicules et les poux. Si vous avez des pellicules, vous pouvez vous laver régulièrement les cheveux avec de l'eau infusée à la fleur de roselle ou faire un masque capillaire à l'aide de la poudre obtenue. Et si vous désirez donner à vos cheveux de l'éclat et une couleur plus vive, vous pouvez utiliser cette poudre comme teinture naturelle.

CONTRE LES MAUX DE TÊTE

La fleur de roselle peut s'avérer efficace contre les maux de tête grâce à ses propriétés antispasmodiques et sédatives.



Saisonnalité

De manière générale, les périodes pluvieuses coïncident avec une abondance de cette feuille sur le marché (d'avril à septembre).

Zone de production

La fleur de roselle se cultive dans les zones urbaines et péri-urbaine d'Abidjan et de Yamoussoukro.



Instantané

SACHETS 1 DOSE



LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

LES MARCHES DE PROXIMITE : VERS UNE COTE D'IVOIRE BIEN NOURRIE

Au cœur du développement d'une ville, d'une sous-préfecture, d'un village, le marché est un lieu de vie. Il existe différents types de marchés : les marchés de gros, les marchés secondaires, les marchés permanents, les marchés occasionnels appelés également marchés hebdomadaires ou encore les marchés de proximité. Ces derniers sont des initiatives du Gouvernement pour faciliter l'accès des populations aux produits vivriers à des prix abordables. Focus sur les marchés de proximité, volonté gouvernementale hautement stratégique pour l'économie nationale.



UNE STRATEGIE GOUVERNEMENTALE AU SERVICE DU CONSOMMATEUR

Le projet des marchés de proximité entre dans le cadre du deuxième Programme Social du Gouvernement (PSGouv 2) et vise l'amélioration des conditions de vie des ménages. Tous ces efforts financiers et structurels de l'Etat ivoirien en faveur du vivrier contribuent également à la modernisation, la professionnalisation et l'amélioration des performances économiques des filières vivrières. Le soutien gouvernemental apporté au secteur vivrier a un enjeu socio-économique considérable. Cela permet, d'une part, au gouvernement de préserver le pouvoir d'achat des populations, et d'autre part, avec l'appui au secteur du vivrier, de permettre l'autonomisation des femmes, redynamiser le secteur vivrier et in fine, freiner le cycle périodique de hausse des prix.

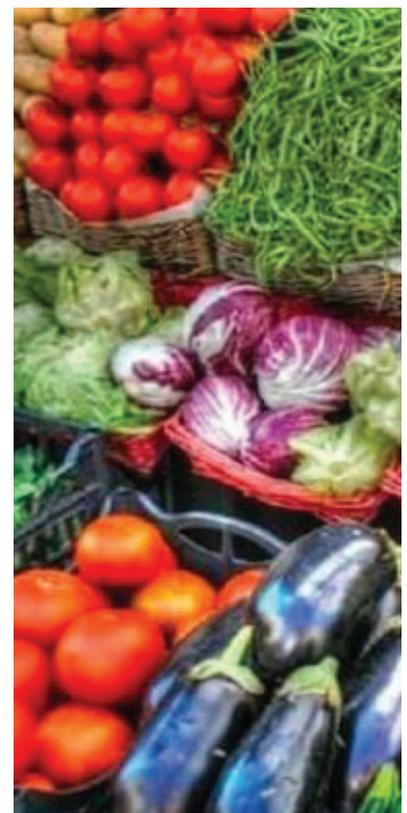


LUTTE CONTRE L'INSECURITE ALIMENTAIRE ET PRESERVATION DU POUVOIR D'ACHAT

Par la construction des marchés de proximité, le Gouvernement réaffirme ainsi son soutien à la lutte contre la cherté de la vie, gage de la préservation du pouvoir d'achat des populations et d'un environnement social apaisé. En effet, le marché de proximité représente l'interface entre le producteur et le consommateur. A travers ces marchés de proximité, il s'agira d'amener les producteurs à se constituer en coopératives afin de bénéficier d'un certain nombre d'avantages tels que la réduction du coût du transport des productions avec la mise à disposition du comité de gestion de véhicules de 5 à 10 tonnes, de tricycles ou encore la vente sur place. Ces marchés de proximité devront permettre d'accroître d'au moins 20% les revenus des producteurs bénéficiaires et de collecter au moins 165.000 tonnes de produits vivriers pour approvisionner les marchés



Au sein du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME, le projet de construction des marchés de proximité est piloté par l'Office d'Aide à la Commercialisation des Produits Vivriers (OCPV). L'initiative prévoit de construire à terme 155 marchés pour un coût total de 20 milliards de Francs CFA. Les travaux de construction des 40 premiers marchés de proximité qui génèrent plus d'un millier d'emplois directs et des milliers d'emplois indirects, ont débuté en février 2023.





Propriété intellectuelle : l'« Attiéké des lagunes », le « Pagne Baoulé » et le « Café des montagnes de Man », trois produits Made in Côte d'Ivoire, labellisés

L'Organisation africaine de la Propriété intellectuelle (OAPI) a procédé, le mercredi 26 juillet 2023, à Abidjan, à la remise officielle des certificats d'enregistrement en Indication Géographique Protégée (IGP) de trois produits emblématiques ivoiriens que sont l'« Attiéké des Lagunes », le « Pagne Baoulé » et le « Café des montagnes de Man ».

La labellisation de « l'Attiéké des Lagunes », du « Pagne Baoulé » et du « Café des montagnes de Man » est le couronnement d'un travail minutieux. A cette occasion, le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME, Dr Souleymane Diarrassouba s'est félicité de la finalisation du processus de labellisation de ces trois produits made in Côte d'Ivoire.

« Dans un contexte de mondialisation des économies et de libéralisation du commerce international, il nous faut exploiter judicieusement tous les outils à notre portée, afin de conférer à ces produits un avantage compétitif, indispensable pour conquérir et se maintenir sur le marché international ».

Selon le Ministre Diarrassouba, une quinzaine de produits agricoles et artisanaux sont déjà labellisés par le système des IGP. « Quelques années seulement après leur labellisation, le prix de certains de ces IGP a augmenté de façon exponentielle sur le marché international pour le bonheur des producteurs », a-t-il dit.

Pour Paul Assandé, Directeur général de l'Office ivoirien de la Propriété intellectuelle (OAPI), ces résultats constituent pour la structure qu'il dirige le déclencheur la stratégie de valorisation des produits du terroir pour le système des Indications Géographiques. « Avec le soutien des autorités des différents districts et régions, nous espérons avoir au moins un produits emblématique labellisé » a-t-il souhaité.



Astuce de la Semaine

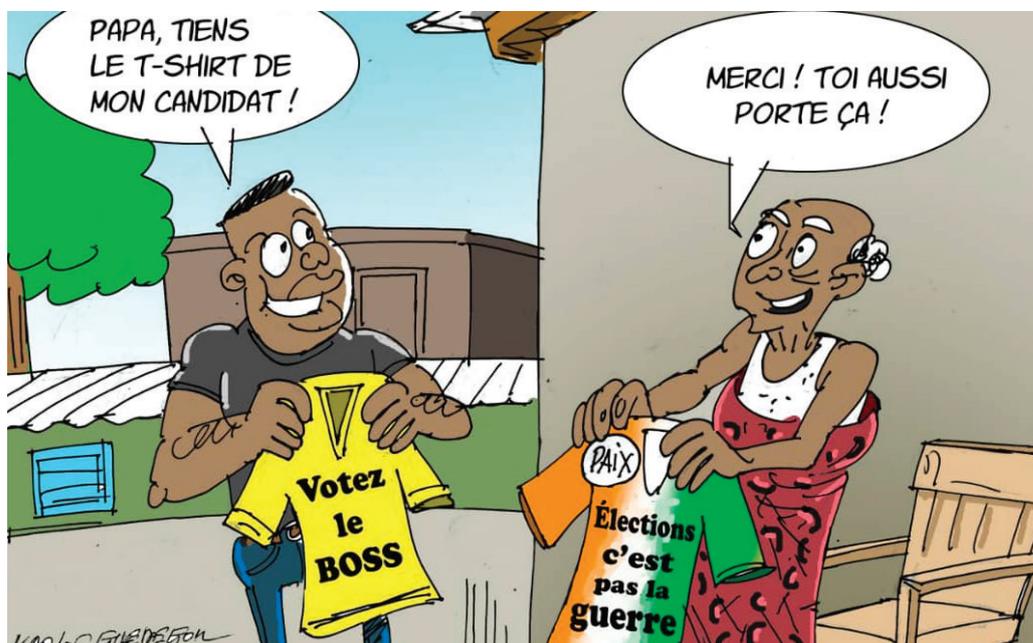
ENLEVER LES TACHES DE ROUILLE SUR UN TISSU

Vous avez des taches de rouille sur votre vêtement préféré ? Heureusement, il existe une astuce simple pour enlever les marques de rouille notamment sur les draps anciens, le tissu blanc et les vêtements synthétiques.

MODE D'EMPLOI

1. Procurez-vous un citron, du sel et un peu d'eau.
2. Dans un récipient, pressez le citron, ajoutez un peu d'eau pour le diluer légèrement et versez 1 cuillère à café de sel fin. Bien remuez pour mélanger le tout.
3. Imbibez les taches de rouille avec ce mélange en tamponnant minutieusement avec un chiffon propre.
4. Laissez agir environ 30 min avant de rincer à l'eau claire et laver votre linge comme d'habitude.

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



cnlvc
Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible

COM'ON
COMMUNICATION

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**