

camion  
Société de Transport

Dossier de la Semaine

# TOUT SUR L'AGRICULTURE HORS-SOL

*L'agriculture hors-sol est un mode de culture qui mérite d'être mis en avant. Décryptage.*

## C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES  
MARCHÉS DE LA SEMAINE

## PRODUIT DE SAISON

LA MAIS, UN CONCENTRE  
D'ÉNERGIE

## ASTUCE DE LA SEMAINE

DIGITALISATION DU COMMERCE  
INTÉRIEUR : LA CARTE DE COMMERÇANT/  
VISA OFFICIELLEMENT LANCÉE



SCANNEZ POUR  
ACCÉDER  
AUX NUMÉROS  
PRÉCÉDENTS !



L'agriculture hors-sol est une technique horticole dans laquelle la terre est remplacée par un substrat comme les fibres de coco, les billes d'argiles, les cabosses de cacao ou encore les sciures de bois. L'agriculture hors-sol est un mode de culture qui mérite d'être mis en avant. Décryptage dans LE DOSSIER DE LA SEMAINE.

En épi, en grains ou en popcorn, le maïs est une céréale riche en nutriments et en antioxydants essentiels pour protéger l'organisme. Les vertus du maïs à découvrir dans la rubrique LE PRODUIT DE SAISON.

Trop de sel : un grand classique

des accidents de cuisson. Vous avez eu la main lourde sur le sel, ou votre salière est tombée dans le plat ? Pas d'angoisse ! L'ASTUCE DE LA SEMAINE vous explique comment rattraper vos plats !

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 "KPONAN GHANA" (kg)	700		500	700			
		IGNAME KPONAN GHANA (kg)	800						
		IGNAME KLEGLE	500		350	700		500	■
		IGNAME BÊTE BÊTE	350	350	300	700	350	300	■
		MANIOC (kg)	300	250	300	200	200	300	■
		PÂTE DE PLACALI (kg)	300						■
		AVOCAT (kg)	300	400	400	500	300	500	■
		GRAINE DE PALME (kg)	250	250	300	300	150	300	■
		PIMENT FRAIS (kg)	1100	1000	1300	500	350	800	▼
		AUBERGINE NDROWA (kg)	550	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)	850	600	400	600	900	500	▲	
	OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	800	800	600	700	700	600	▲	
	OIGNON BLANC (kg)	900	950	600	600		900	▲	
	TOMATE TYPE SALADE (kg)	1200	1500	1500	1200	1500	1500	▲	
	GNANGNAN (kg)	1700						■	
	HARICOT VERT (kg)	800	1000	1300	1600	1000	1000	■	
	POIVRON (kg)	1000	1500	1200	1700	2000	1700	■	
	CAROTTE (kg)	2600	2500	2500	2000	2500	2500	▲	
	BANANE PLANTAIN (kg)	500	450	250	1000	500	600	▲	
	POMME DE TERRE (kg)	2000	2000	700	700	1500	1000	▲	
	PÂTE ARACHIDE (400 g.)	1000			500	900			
	PÂTE PISTACHE (400 g.)	2000			1000	1500			
	PÂTE D'ANACARDE (500 g.)	2000							
GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)	700		500	500	500				
PATATE DOUCE (kg)	400	400	500	500	500	250	■		
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							
	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							
	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								
CÔTE DE PORC (kg)	1100			1200					
PATTE DE PORC (kg)	1200			1200					
PATTE DE BŒUF (kg)	1200			2500	1500				
PRODUIT FRAIS	FRUIT	ANANAS (kg)	350	500	700	500	200	500	■
		CITRON (kg)	700	950	875	450	700	800	▼
		ORANGE (kg)	350	200	250	250	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	▼	
	Pastèque	500							
	MANGUE (kg)	400			400				
	AUTRES PRODUITS POUR VOTRE NUTRITION	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 POUDRE - KABATO (kg)		500			500				
PISTACHE (kg)		2250							
ARACHIDE DECORTIQUES (kg)		900	900	1000	1000	1000	650		
MIL (KG)		500	500	600	400	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)								
	SUCRE BLANC (kg)								
	LAIT LIQUIDE (L)								
	GINGEMBRE (kg)	500							
FEUILLE DE BISSAP (kg)	2500								
TOMI (kg)	800								

# LE MAÏS, UN CONCENTRE D'ÉNERGIE

En épi, en grains ou en popcorn, le maïs est une céréale riche en nutriments et en antioxydants essentiels pour protéger l'organisme. Les vertus du maïs à découvrir.

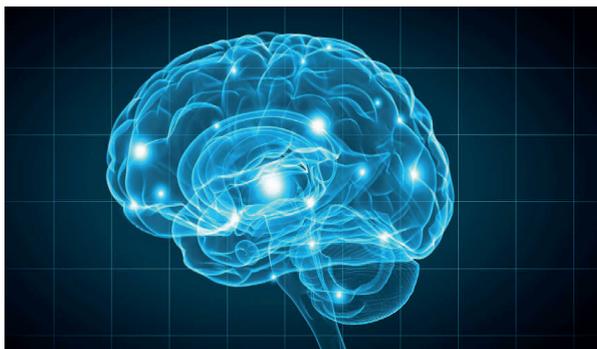
## Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

### PUISSANT DIURETIQUE

Très riche en potassium, le maïs est diurétique et permet d'augmenter considérablement le volume des urines. Il est indispensable en cas de calculs de la vessie, de goutte, de coliques néphrétiques, de cystites et d'affections inflammatoires aiguës ou chroniques de la vessie.

### BON POUR LES YEUX ET LA MÉMOIRE

En plus de protéger contre le déclin cognitif, la vitamine A fortement présente dans le maïs soutient le système immunitaire et aide à former les muqueuses des voies respiratoires. Enfin, le maïs est la seule céréale qui contient des caroténoïdes. Ces antioxydants sont essentiels pour la santé des yeux et pour la prévention de différentes maladies comme la maladie d'Alzheimer.



### BON POUR LA DIGESTION

Un autre avantage lié à la consommation de maïs est sa teneur en fibres insolubles.



Ce type de fibres n'est pas décomposé ni absorbé par la circulation sanguine, ce qui signifie qu'elles restent dans le système digestif, augmentent le volume des selles, et aident à évacuer les déchets de l'organisme. Résultat : moins de constipation, un risque réduit d'hémorroïdes, ainsi que de cancer du côlon.

### BON POUR LA LIGNE

Les fibres du maïs aident aussi à mieux gérer son poids en augmentant les sensations de satiété après le repas. Sachez également que le maïs est une céréale qui ne contient pas de gluten !



### Saisonnalité

Mai-juillet, Septembre-octobre

### Zone de production

Toute la zone nord du pays



# SACHETS 1 DOSE



LAIT ENTIER 28%

\* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

## LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

## TOUT SUR L'AGRICULTURE HORS-SOL

*L'agriculture hors-sol est une technique horticole dans laquelle la terre est remplacée par un substrat comme les fibres de coco, les billes d'argiles, les cabosses de cacao ou encore les sciures de bois. L'agriculture hors-sol est un mode de culture qui mérite d'être mis en avant. Décryptage.*



**Dans cette technique culturale, le substrat est régulièrement irrigué d'un courant de solution nutritive aqueuse qui apporte les sels minéraux et nutriments essentiels à la plante. Le principe est de se passer des sols et de pouvoir cultiver ailleurs que dans des champs en milieu rural. Ainsi, les zones urbaines peuvent devenir également des lieux de production agricole.**

## UN PAS VERS L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE

L'un des principaux avantages de l'agriculture hors-sol est la possibilité d'extension à la verticale, qui permet d'économiser de l'espace. En superposant plusieurs couches de plantes les unes sur les autres dans des planteurs spéciaux, les rendements au mètre carré sont beaucoup plus élevés que ceux de l'agriculture traditionnelle. A titre d'exemple, pour la culture de la tomate en plein champ, les meilleurs rendements obtenus atteignent maximum 30 tonnes à l'hectare. Par contre, en culture hors-sol, les rendements peuvent se situer dans l'ordre de 90 à 120 tonnes par hectare, pour un cycle de culture de trois mois. La culture hors-sol permet donc à de petites surfaces de produire de grandes récoltes. Les cultures hors-sols prennent du terrain en Côte d'Ivoire. A Bouaké, Abengourou, Katiola, Korhogo, Mankono, Daoukro, Bassam, Daloa et même à Abidjan, les fermes essaient un peu partout



## L'HYDROPONIE, LA TECHNIQUE LA PLUS REPANDUE

La technique de culture hors-sol la plus répandue et la plus utilisée au sein des fermes verticales est l'hydroponie. Selon cette technique, les racines des plantes sont plongées directement dans l'eau qui circule en circuit fermé et dans laquelle sont injectés les nutriments nécessaires à la croissance de la plante : azote (N), potassium (K) et phosphore (P).

Ce procédé vient des Pays-Bas qui ont été les premiers à le tester dans les années 1940. La culture hydroponique est une technologie à la fois saine, rentable et respectueuse de l'environnement. Elle permet d'accélérer le processus de maturation des fruits grâce à un rythme plus rapide ce qui permet plusieurs récoltes par an. Et qui dit plus de récolte, dit plus grande disponibilité des produits sur le marché.





## DIGITALISATION DU COMMERCE INTÉRIEUR : LA CARTE DE COMMERÇANT/VISA OFFICIELLEMENT LANCÉE

***Le ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME, Dr Souleymane Diarrassouba a procédé au lancement officiel de la nouvelle Carte unique de Commerçant/Carte Visa le jeudi 06 juillet 2023.***

Ce projet « Carte de Commerçant » vise à mieux structurer le secteur du commerce et à formaliser l'activité commerciale à travers l'identification de l'ensemble des acteurs du commerce sur toute l'étendue du territoire national.

Selon le Ministre Souleymane Diarrassouba, ce projet permettra à terme la constitution du Fichier National des Commerçants et des Entrepreneurs (FNCE), qui est une base de données nationale des Commerçants et des Entrepreneurs ayant pour finalité la cartographie complète de l'activité commerciale et la formalisation du secteur informel. A ce jour, 386 765 commerçants ont été recensés dont 85 062 se sont acquittés de leurs redevances et 49 472 cartes distribuées.

À en croire le Ministre Diarrassouba, le lancement de cette carte s'inscrit dans une dynamique d'élargissement des avantages de la carte de commerçant, par le renforcement de l'inclusion sociale et financière des commerçants grâce aux options monétiques étendues qu'offre cette

nouvelle Carte de Commerçant Visa. En effet, la nouvelle carte de Commerçant/Visa est l'aboutissement d'une collaboration fructueuse avec les différentes équipes Gouvernementales, d'UNITEC et son partenaire technique WEBLOGY ainsi que celle de VISA, dont la disponibilité et le professionnalisme ont été salués. « J'encourage ce partenariat à se renforcer et à se diversifier afin de répondre efficacement aux préoccupations des jeunes, des femmes et de toutes les formes d'entreprises. », a déclaré le Ministre Diarrassouba.

Ce projet s'inscrit dans la vision du Gouvernement relative à l'inclusion financière impulsée par le chef de l'Etat, Alassane Ouattara, qui est de favoriser l'émergence d'une population financièrement éduquée qui accède davantage à une gamme de services financiers adaptés, diversifiés et à coûts abordables. L'objectif national de cette vision est de porter le taux d'inclusion financière à 60% en 2024, grâce notamment à la digitalisation.



## Astuce de la Semaine

### DESSALER UNE SAUCE

*Trop de sel : un grand classique des accidents de cuisson. Vous avez eu la main lourde sur le sel, ou votre salière est tombée dans le plat ? Pas d'angoisse ! L'astuce de cette semaine vous explique comment rattraper vos plats !*

### MODE D'EMPLOI

- Procurez-vous une pomme de terre ;
- Râpez la pomme de terre et mettez-la dans votre sauce.
- La pomme de terre absorbera l'excès de sel, et sauvera ainsi votre préparation.

## 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](http://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**