echo
DES MARCHÉS

MINISTÈRE DU COMMERCE
ET DE L'INDUSTRIE

DOSSIER DE LA SEMAINE

LES MARCHES GOURO

LE NIDS DU VIVRIER

+

C'EST COMBIEN ?
LES COÛTS MOYENS
DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

LES PRODUITS DE SAISON
LE NAVET, POUR PLUS DE VITALITE

ASTUCES DE LA SEMAINE
CONSERVER LES OIGNONS FRAIS
PENDANT DES MOIS !

12 AU 19 SEP 2021

cnlvc
Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible !

Edito

VOTRE BULLETIN HEBDOMADAIRE

ÉCHO DES MARCHÉS, C'EST POUR VOUS !

On les appelle communément « marchés Gouro », car ce sont les femmes de l'ethnie Gouro qui ont été les premières à approvisionner les villes en vivriers. Aujourd'hui, les commerçantes de divers horizons et de toutes nationalités font tourner ces marchés. Les marchés Gouro sont une véritable institution et un carrefour incontournable des produits vivriers de diverses régions de Côte d'Ivoire. Yopougon, Cocody, Adjamé, Treichville, chaque grande commune a son marché Gouro. Comment fonctionnent ces marchés ? Et quels sont les avantages à s'y approvisionner ? Réponse dans LE DOSSIER DE LA SEMAINE.

Le navet est un légume de la famille des crucifères, de forme bulbeuse et à chair blanche ; ses feuilles sont également comestibles. Souvent confondu avec le rutabaga, il a un gout plus neutre, il est facile à cuisiner et se marie avec une multitude d'autres aliments. Deux variétés sont cultivées en Côte d'Ivoire : le navet chinois super longo 2000 et le navet long grain DT. Le navet est notre produit de saison.

Si on ne sait pas comment les conserver, les oignons pourrissent et germent rapidement. Résultat, on est obligé de les jeter. Heureusement, il existe une astuce simple et facile pour les conserver plus longtemps. L'ASTUCE DE LA SEMAINE vous montre comment procéder.

Pour terminer sur un sourire, rendez-vous dans notre 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.

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

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère

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	YAMOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO	
PRODUITS VIVRIERS	PRODUITS DE SAISON	IGNAME BÊTÊ BÊTÊ	350	300	300	350	500	350	▼
		IGNAME KLÊGLÊ	500	450	400	400	350	500	▼
		MANIOC	200	200	200	200	300	300	■
		POMME DE TERRE	500	400	500	500	600	500	▼
		PATATE DOUCE	200	250	500	400	200	200	▼
		MIL	400	400	300	350	400	350	■
		ARACHIDE DECORTIQUÉE	800	600	600	750	700	500	■
		HARICOT	600	500	550	-	400	600	■
		RIZ LOCAL (LONGS GRAINS)	400	500	450	400	375	350	▼
		RIZ LOCAL (BRISURES)	350	400	400	350	375	300	▼
		GOMBO Dioula	600	300	400	720	600	500	▼
		GOMBO Baoulé	600	300	400	720	600	600	▼
		PIMENT	1200	800	700	325	250	600	▼
		TOMATE TYPE SALADE	1300T	1000	700	750	900	1000	■
		AUBERGINE VIOLETTE	600	350	350	500	300	500	■
		AUBERGINE N'DROWA	400	350	200	500	300	400	▼
		OIGNON BLANC	500	350	300	400	-	500	▲
		OIGNON VIOLET - NIGER-BF	400	400	300	500	250	500	▲
		CHOU	300	250	350	600	600	500	■
		COURGETTE	300	400	350	400	200	300	■
		NAVET	750	700	600	500	600	700	■
		HARICOT VERT	700	1200	1300	1000	2000	1000	▼
		CONCOMBRE	300	300	300	300	500	350	■
		BANANE DOUCE	350	300	300	350	400	400	▼
		BANANE	350	400	200	300	500	500	▼
		ANANAS	450	300	400	500	300	500	■
		ORANGE	300	300	250	200	200	300	■
		AVOCAT	600	300	400	500	400	600	▼
		CITRON	300	400	875	875	700	700	▼
		PAPAYE	300	400	200	100	200	600	▼
		GINGEMBRE	550	500	300	500	300	500	■
	PRODUITS HORS SAISON	GRAINE DE PALME	200	250	250	100	125	250	▲
		IGNAME KPONAN	-	500	700	-	350	-	▲
		ASSAWA	-	400	400	300	-	-	▲
		CAROTTE	900	1000	1300	1500	1500	1000	▲
		POIVRON	600	1200	1000	1500	2000	1000	■
PRODUITS FRAIS	BOUCHERIE	VIANDE DE BŒUF SANS OS LOCAL	3000	2800	2200	2400	2400	2200	■
		VIANDE DE BŒUF AVEC OS LOCAL	2500	2400	2000	22T00	2200	1600	■
		VIANDE DE MOUTON LOCAL	3700	4000	3000	3500	4000	3000	■
		POULET DE CHAIR LOCAL	2100	2500	2000	3000	3000	2000	■
		ROGNON DE BŒUFS IMPORTE	1200	-	-	-	-	-	■
		PATE DE BŒUF IMPORT	1000	-	-	-	-	-	■
		FOI DE BŒUFS IMPORTE	1400	-	-	-	-	-	■
		TRIPLE IMPORTE	1500	-	-	-	-	-	■
		LEVRE DE BŒUF IMPORTE	1500	-	-	-	-	-	■
		GESIER DE POULETS IMPORTES	2500	-	-	-	-	-	■
		AILERONS DE DINDES IMPORTES	2500	-	-	-	-	-	■
		CROUPILLON DE DINDES IMPOTES	2000	-	-	-	-	-	■
		CUISSES DE POULETS IMPOTEES	2000	-	-	-	-	-	■
		CARPE NOIRE D'AQUACULTURE	2500	-	-	-	-	-	■
	POISSONNERIE	DORADE LOCALE	2500	-	-	-	-	-	■
		SOSSO LOCAL	3000	-	-	-	-	-	■
		CARPE NOIRE D'EAU DOUCE LOCALE	3000	-	-	-	-	-	■
		CARPE ROUGE LOCALE	3000	-	-	-	-	-	■
		BROCHET LOCAL	2600	-	-	-	-	-	■
		CREVETTE LOCALE	4000	-	-	-	-	-	■
		MAQUERO IMPORTE	1200	-	-	-	-	-	■
		MACHOIRON IMPORTE	1300	-	-	-	-	-	■
		APOLLO/CHIENTCHAT	1500	-	-	-	-	-	■
		CAPITAINE IMPORTE	2500	-	-	-	-	-	■
		THON BLANC NON SALE IMPORTE	1600	-	-	-	-	-	■
		DORADE IMPORTE	1800	-	-	-	-	-	■
		SOSSO IMPORTE	2500	-	-	-	-	-	■
		CARPE NOIRE IMPORTEE	2000						■

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

Retrouvez plus d'informations sur le site www.cnlvc.ci

Signalez tout contrevenant au N°VERT GRATUIT 800 000 99

cnlvc Ensemble c'est possible !

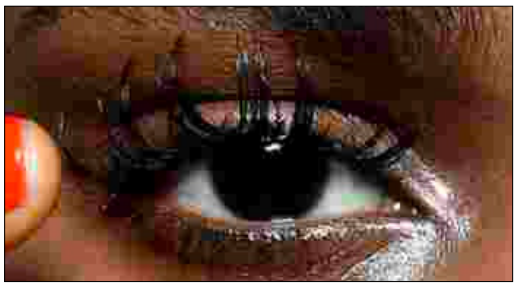
LES PRODUITS DE SAISON

LE NAVET, POUR PLUS DE VITALITE

Le navet est un légume de la famille des crucifères, de forme bulbeuse et à chair blanche ; ses feuilles sont également comestibles. Souvent confondu avec le rutabaga, il a un gout plus neutre, il est facile à cuisiner et se marie avec une multitude d'autres aliments. Deux variétés sont cultivées en Côte d'Ivoire : le navet chinois super longo 2000 et le navet long grain DT.

BON POUR LES YEUX

La richesse en lutéine et zéaxanthine des navets est bénéfique pour nos yeux. Ces antioxydants ont la particularité de s'accumuler dans la macula et la rétine, deux parties de l'œil extrêmement vulnérables aux radicaux libres. Ces puissants antioxydants neutralisent les radicaux libres et protègent nos yeux du stress oxydatif, c'est à dire du vieillissement.



BON POUR LES OS ET LES DENTS

Les fanes de navet doivent être un aliment de premier choix pour toute personne souffrant de décalcification osseuse, y compris au niveau des dents. Cela vaut également pour les enfants en croissance. Il est préférable de consommer les fanes de navets crus pour conserver la qualité des nutriments.

BON CONTRE LA CONSTIPATION

Ce légume est une très bonne source de fer et de potassium, et lutte ainsi contre les troubles digestifs. Il contribue en effet à l'absorption de l'eau et stimule le transit intestinal afin d'éviter tout risque de constipation et les ballonnements qui nous gâchent la vie.

BON CONTRE LE CANCER

Sa richesse en antioxydant fait du navet un bon aliment anti-cancer. En effet, des études épidémiologiques ont montré que les crucifères comme le navet réduisent les risquent de cancer du poumon, des ovaires et des reins.

Saisonnalité

Légume à cycle court de trois (3) mois.

Zone de production

Principalement dans le district d'Abidjan, à Cocody, notamment dans les quartiers de Faya, Mbadon et Mpouto.

La Rizière®

Tous accros à son goût unique !

CONSOMMATEURS
LE LABEL DES
AFRICAINS

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

La Rizière, la source du bon riz

GROUPE CARRÉ D'OR

#05

LES MARCHES GOURO

LE NIDS DU VIVRIER

On les appelle communément marchés Gouro, car ce sont les femmes de l'ethnie Gouro qui ont commencé à approvisionner les villes de vivriers. Aujourd'hui, les commerçantes de divers horizons et de toutes nationalités sont présentes dans ces marchés. Les marchés Gouro sont une véritable institution et un carrefour incontournable des produits vivriers de diverses régions de Côte d'Ivoire.

Yopougon, Cocody, Adjamé, Treichville, chaque grande commune a son marché Gouro. Comment fonctionnent ces marchés ? Et quels sont les avantages à s'y approvisionner ?

DES MARCHÉS ORGANISÉS

La commercialisation des produits vivriers permet 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 ».

DES MARCHÉS APPROVISIONNÉS

Cinq (5) heures du matin, nous sommes au marché Gouro d'Adjamé. Une dizaine de camions de dix tonnes sont stationnés en file indienne. Ils viennent de Bonon, de Bouaflé, de Sinfra ou encore de Duekoué. Chacun, ployant sous le poids des bananes, attend avec impatience son tour de déchargement.

Tout commence avec la collecte des produits. Il faut, dans un premier temps, trouver des camions de petits tonnages. Après la collecte, ces femmes acheminent les denrées sur Abidjan, grâce à des camions de 10 tonnes. Ce sont plus d'une dizaine de camions qui approvisionnent ces marchés par jour. Banane plantain, igname, mil, aubergine, gombo, piment, maïs ou encore volaille et escargot, y sont quotidiennement déversées. Ils proviennent de plusieurs contrées du pays comme Daloa, Sinfra, Guiglo, Lakota, Abengourou ou encore Niakaramandougou. Les marchés dits « Gouro » apparaissent comme les greniers du grand Abidjan.

UN BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX

Ces nids du vivriers offrent des denrées à des prix de gros ou de ½ gros. Concluant directement avec les producteurs, les « femmes Gouro » achètent le vivrier au prix de gros, pour ensuite les distribuer aux détaillants et au revendeurs des marchés de proximité.

Les marchés Gouro sont gérés par des coopératives. Le marché Gouro d'Adjamé Roxy par exemple, est géré par la Coopérative du marché Gouro d'Adjamé (COMAGOA-ROXY), celui d'Angré par la Coopérative des Commerçants des Produits Vivriers de Cocody (COCOVICO) ou encore le marché Gouro de Yopougon, situé au rond-point de la Siporex est géré par la Coopérative des Marchés Vivriers de Yopougon (COMARVY).

TRANSPORT
VIDÉO-VERBALISATION ET RÉPRESSION DES INFRACTIONS AU CODE DE LA ROUTE

Le Ministre des Transports, Monsieur Amadou Koné, a donné le top départ de la vidéo-verbalisation, lundi 06 septembre 2021, à Abidjan, visant la répression des infractions au code de la route sur toute l'étendue du territoire national.

La vidéo verbalisation, qui est entré en vigueur, mardi 7 septembre, vise plusieurs catégories d'infractions ; entre autres le non-respect des signalisations, le non-respect des vitesses maximales autorisées, la non-régularité des documents du véhicule, le non-respect des normes pour tous les véhicules en circulation.

Le dispositif déployé et déjà actif dans le grand Abidjan comprend des radars fixes, des radars mobiles embarqués, des véhicules avec les équipes de la Gendarmerie nationale et de la Police nationale ainsi que des caméras de vidéo-verbalisation situées en priorité sur les axes les plus accidentogènes de la capitale. Ce sont 140 radars et cameras qui ont été installés dans le cadre de la vidéo-verbalisation. A cela s'ajoute près de 6.000 caméras de la police nationale. Ces caméras radars sont équipées de système de lecture automatique des plaques, de panneaux d'affichage de vitesse, d'équipement de comptage, de classification de véhicules et de relevé de vitesse.

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

CONSERVER LES OIGNONS FRAIS PENDANT DES MOIS !

Si on ne sait pas comment les conserver, les oignons pourrissent et germent rapidement. Résultat, on est obligé de les jeter. Heureusement, il existe une astuce incroyable et facile pour les conserver plus longtemps.

L'astuce, c'est de les conserver dans un sac troué pour qu'ils restent frais.

COMMENT S'Y PRENDRE

1. Achetez des sacs en papier kraft.
2. Faites des trous dans les sacs. Pour gagner du temps, et faire plusieurs trous en même temps, pliez le sac en trois et faites deux rangées de trous.
3. Remplissez le sac à moitié pour que les oignons aient assez de place, repliez le haut du sac et maintenez-le fermé avec un trombone.
4. Placez vos sacs dans un endroit aéré laissant l'air circuler.

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

L'HUMOUR DE LA SEMAINE

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

cnlvc

Conseil National de Lutte contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible !

Infoline Secrétariat Exécutif

Responsable : Dr Ranie-Didice BAH-KONE
+225 **27 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 et de l'Industrie

Rédacteur en Chef :
Secrétariat Exécutif du CNLVC

Régie : **MOUSTIK SARL**
Standard : +225 **27 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**