



COMON

Dossier de la Semaine

LA FILIÈRE BÉTAIL-VIANDE UN SECTEUR PLEIN DE PROMESSES

La filière viande-bétail en Côte d'Ivoire est un secteur riche en opportunités, tant sur le plan financier que professionnel.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LE MAÏS, UNE SOURCE D'ÉNERGIE

ASTUCE DE LA SEMAINE

LES TECHNIQUES INFALLIBLES POUR ATTENDRIR UNE VIANDE DURE



SCANNEZ POUR ACCÉDER AUX NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



Le secteur bétail-viande regorge d'opportunités, tant sur le plan économique que professionnel. Les efforts déployés par le gouvernement ces dernières années, à travers la mise en place de politiques de soutien, offrent un réel potentiel de transformation et de développement pour cette filière. Nous y consacrons notre **DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Apprécié pour sa polyvalence et sa délicieuse saveur sucrée, le maïs est une céréale riche en nutriments et en antioxydants. Il offre une gamme impressionnante de bienfaits pour la santé. Découvrons ses vertus dans la rubrique **PRODUIT DE SAISON**.

Mauvaise cuisson, viande de qualité modeste ou morceaux pas adaptés à la recette, plusieurs raisons pour lesquelles une viande peut être trop dure. Découvrez des méthodes

infaillibles pour attendrir la viande dans **L'ASTUCE DE LA SEMAINE**.

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

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	BOUAKÉ	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO		
PRODUITS VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	500	400	600	500	300	300	■
		BANANE PLANTAIN (kg)	400	500	400	500	800	700	■
		IGNAME KPONAN GHANA (kg)	550	600	500	Manque	550	650	■
		KLEGLE	450			Manque	600		■
		BETE BETE	500			600	600		■
		PATE DE PLACALI (kg)	300						■
		OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	650	600	600	500	600	500	■
		OIGNON BLANC (kg)	600	700	600	500	600	700	■
		GRAINE DE PALME (kg)	200	200	250	200	150	250	■
		CHOU (kg)	600	600	800	1500	1000	600	■
LES AUTRES INDISPENSABLES POUR VOS REPAS	CONCOMBRE (kg)	350	400	350	600	600	300	■	
	COURGETTE (kg)	350	400	400	500	300	300	■	
	NAVET (kg)	1000	900	400	600	1000	1000	■	
	MANIOC (kg)	450	350	300	300	250	400	■	
	HARICOT VERT (kg)	1700	1500	2000	1600	2500	2000	▲	
	TOMATE TYPE SALADE (kg)	1600	2000	1700	2300	2000	2000	▲	
	GOMBO (kg)	700	500	1000	1000	1000	1000	▼	
	AUBERGINE N'DROWA (kg)	700	600	800	500	400	500	▼	
	PIMENT FRAIS (kg)	1200	1000	1000	800	1000	800	▲	
	POIVRON (kg)	1300	1200	1000	1500	2500	1500	■	
VOS PROTEINES	CAROTTE (kg)	1300	1300	1500	2000	1300	1500	■	
	POMME DE TERRE (kg)	900	900	900	700	1000	700	▲	
	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 POWDRE (400g.)	700			500				
	VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000	3000	3000	3200	3000	2500	■	
	VIANDE DE BŒUF AVEC OS (kg)	2800	2600	2500	2500	2600	2000	■	
	DINDE (kg)	5000							
FRUIT	LAPINS (kg)	5000							
	PINTADE (kg)	5500							
	POULET DE CHAIR (kg)	2500	2100	2200	2200	2200	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							
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	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	500	400		■	
	ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	3000							
	VIANDE DE PORC (kg)	2000			1200				
	COTE DE PORC (kg)	1100			1200				
	PATTE DE PORC (kg)	1200			1200				
DIVERS	PATTE DE BŒUF (kg)	1500			2500				
	ANANAS (kg)	400	500	700	500	250	500	■	
	CITRON (kg)	500	600	1000	1000	875	900	▼	
	AVOCAT (kg)	450	400	400	800	500	500	■	
	NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150							
	BANANE DESSERT (kg)	350	400	300	350	350	400	■	
	PAPAYE (kg)	350	400	200	300	200	500	■	
	ORANGE (kg)	350	300	350	200	250	300	▲	
	MANGUE (kg)	400			400				
	PASTEQUE (kg)	400							
DIVERS	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	700	450	400	■	
	RIZ LOCAL DANANE (kg)	650							
	MAIS (kg)	500							
	SOJA (kg)	800							
	FARINE DE SOJA (kg)	800							
	MAIS DECORTIQUE (kg)	350			1000				
	MAIS POWDRE - KABATO (kg)	500			500				
	PISTACHE (kg)	2250							
	ARACHIDE DECORTIQUES (kg)	900	900	900	1000	1000	650		
	MIL (KG)	500	500	600	400	500			
FARINE DE MIL (kg)	500								
AMANDE DE CAJOU (100 gr.)	1000			1000					
SORGHO (kg)	600								
SESAME (kg)	1500								
NIEBE (kg)	700								
FONIO (kg)	1200								
SUCRE ROUX (kg)			900						
SUCRE BLANC (kg)				1800					
GINGEMBRE (kg)	500		300	500	500				
FEUILLE DE BISSAP (kg)	2000								
TOMI (kg)	800								

Produit de Saison

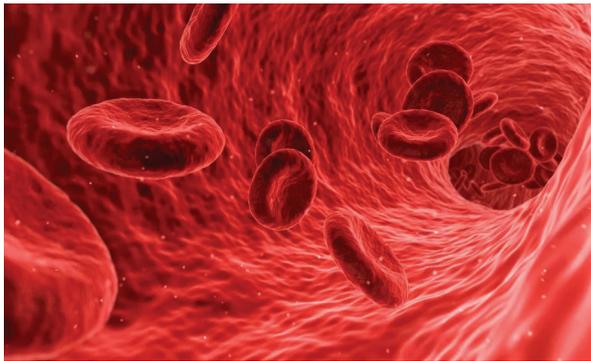
LE MAÏS, UNE SOURCE D'ÉNERGIE

Apprécié pour sa polyvalence et sa délicieuse saveur sucrée, le maïs est une céréale riche en nutriments et en antioxydants. Il offre une gamme impressionnante de bienfaits pour la santé. Découvrons ses vertus.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

BON POUR LE SANG

Le maïs est une source de vitamines essentielles telles que la vitamine B1, B5 et l'acide folique, qui jouent un rôle vital dans le métabolisme énergétique et la production de globules rouges.



BON POUR LE CŒUR

Les fibres solubles présentes dans le maïs peuvent aider à réduire le taux de cholestérol LDL ("mauvais cholestérol") dans le sang, ce qui réduit le risque de maladies cardiovasculaires. Le maïs est une source de potassium, un minéral essentiel pour la régulation de la pression artérielle, favorisant ainsi la santé cardiaque.

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.



Saisonnalité

Mai- juillet et Septembre-octobre

Zone de production

Toute la zone nord du pays

Céleste, ma source de fraîcheur

Pure et Légère

02 FEVRIER 2022



Céleste Pure Source de Vie

POUR VOTRE SANTÉ, BOIRE AU MOINS 1,5 LITRES D'EAU PAR JOUR



Les pâtes maman, un vrai régal !

Maman, c'est toi qu'on préfère



Dossier de la Semaine

LA FILIÈRE BÉTAIL-VIANDE UN SECTEUR PLEIN DE PROMESSES

Le secteur bétail-viande regorge d'opportunités, tant sur le plan économique que professionnel. Les efforts déployés par le gouvernement ces dernières années, à travers la mise en place de politiques de soutien, offrent un réel potentiel de transformation et de développement pour cette filière.



En Côte d'Ivoire nous avons principalement des bovins, ovins, caprins et les bovins, particulièrement importants pour la production de viande. Mais la production nationale en viande ne couvre que 49 % des besoins nationaux, faisant du pays un grand importateur de bétail. Les principales zones d'élevage se situent dans le centre nord du pays, notamment dans les régions de Korhogo, Bouaké et Ferkessédougou. Les méthodes d'élevage varient entre les systèmes traditionnels extensifs et les systèmes plus modernes et intensifs.

LES ACTIONS DU GOUVERNEMENT

Le gouvernement à travers le Ministère des Ressources Animales et Halieutiques a adopté une politique dénommée Politique National de Développement de l'Élevage, de la Pêche et de l'Aquaculture (PONADEPA 2022-2026) déclinée en stratégie dont la Stratégie Nationale de Production Animale (SNPA).

A cet effet, l'application de cette Stratégie a permis de créer des Centre d'Applications et de Spécialisations qui ont pour but d'impacter la chaîne de valeur viande tant à travers la formation des apprenants, l'installation des jeunes avec des animaux performants, l'encadrement que de l'accompagnement au niveau de la mise à marché des produits.



Un accent particulier est mis au niveau de l'accès au progrès génétique à travers la réhabilitation des ranches et stations d'élevage. L'accompagnement de la structuration de la filière en interprofession est aussi une des priorités de l'état.

On observe ces dernières années l'éclosion d'une nouvelle classe d'éleveurs regroupées sous l'appellation "Braves éleveurs", composée d'Ivoiriens passionnés par ce secteur et qui ont pour objectif principal de contribuer à l'atteinte à la souveraineté alimentaires, surtout en protéine animale.



Par ailleurs, un accent particulier est mis sur les aspects sanitaires à travers la réalisation de campagne de vaccinations, la création de structure de veille sanitaire et en général le renforcement des capacités vétérinaires.





L'ATTIÉKÉ, UNE FIERTÉ CULINAIRE IVOIRIENNE DÉSORMAIS PROTÉGÉE

Le gouvernement ivoirien vient de renforcer la protection de l'attiéké, un met emblématique de la gastronomie ivoirienne, en le faisant enregistrer auprès de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI).

Désormais, seule la semoule de manioc produite en Côte d'Ivoire pourra porter l'appellation "Attiéké" ou "Atchêkê". Aucun autre pays ne pourra exporter de produits sous cette dénomination s'ils ne sont pas issus de la production ivoirienne.

Cette décision s'inscrit dans la volonté du gouvernement de valoriser les produits agricoles ivoiriens.

L'OAPI a rendu public le certificat d'enregistrement de cette marque collective, protégeant ainsi l'authenticité et l'origine de ce met emblématique de la cuisine ivoirienne.



Astuce de la Semaine

LES TECHNIQUES INFALLIBLES POUR ATTENDRIR UNE VIANDE DURE

Mauvaise cuisson, viande de qualité modeste ou morceaux pas adaptés à la recette, plusieurs raisons pour lesquelles une viande peut-être trop dure. Découvrez des méthodes infallibles pour attendrir la viande.

MODE D'EMPLOI

TECHNIQUE 1

Attendrir la viande avec du gros sel

Placez la pièce de viande dans un plat et salez-la généreusement sur ses deux faces avec du gros sel. Laissez-la ensuite 1h au réfrigérateur. La viande ressortira tendre, juteuse et assaisonnée.

TECHNIQUE 2

Utiliser du lait

Placez la pièce dans un saladier ou un plat rempli de lait (ou d'un produit laitier comme un yaourt ou de la crème fraîche) et laissez-la mariner 5 à 6 heures, et laissez-la reposer au réfrigérateur.

TECHNIQUE 3

Une marinade au vin

L'alcool du vin va décomposer le collagène de la viande et la rendre plus tendre. Laissez la viande mariner durant plusieurs heures dans un mélange de vin rouge, d'huile et d'épices ou d'aromates de votre choix. Plus la viande marinera longtemps, plus elle sera tendre et pleine de saveurs.

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
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**