



COMON  
Bureau de presse

Dossier de la Semaine

## MOIS D'OCTOBRE, MOIS DU CONSOMMER LOCAL : ZOOM SUR LA TRANSFORMATION DU MANIOC, DU KARITE ET DE LA MANGUE

*Cette semaine, zoom sur les initiatives de transformation du manioc, du karité et de la mangue.*

### C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

### PRODUIT DE SAISON

LES VERTUS DU FONIO

### ASTUCE DE LA SEMAINE

CALMER LES BRULURES DE PIMENT



SCANNEZ POUR ACCÉDER AUX NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



**N**ous vous le disions dans le numéro précédent, votre bulletin « Echos des marchés » s'associe à l'initiative de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), « Mois d'octobre, mois du consommer local » en consacrant LE DOSSIER DE LA SEMAINE, durant tout le mois d'octobre, à un aspect du consommer local. Cette semaine, zoom sur les initiatives de transformation du manioc, du karité et de la mangue.

Céréale typiquement africaine, cultivée depuis des millénaires, le fonio est fortement consommé pour ses composantes nutritionnelles et sa facilité digestive. Et si vous profitez du Mois du consommer local pour vous mettre au fonio ? On en parle dans la rubrique LE PRODUIT DE SAISON.

Vous avez mangé un plat délicieux, mais pimenté ? Vous avez touché du piment

et vos mains sont maintenant en feu ? Vous cherchez un moyen pour soulager la sensation de brûlure dans votre bouche ou sur vos mains ? Rendez-vous 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

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	BOUAKE	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO			
PRODUITS VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	IGNAME KPONAN COTE D'IVOIRE (kg)	550	600	600	700	600	600	■	
		PATATE DOUCE (kg)	300	400	500	500	300	200	■	
		MANIOC (kg)	400	250	300	300	200	400	■	
		PATE DE PLACALI (kg)	300						■	
		AVOCAT (kg)	350	400	400	600	500	500	■	
		GRAINE DE PALME (kg)	300	250	250	250	250	300	■	
		PIMENT FRAIS (kg)	850	1000	1000	500	300	400	■	
		AUBERGINE N'DROWA (kg)	650	700	800	500	400	600	■	
		GOMBO (kg)	550	600	1000	500	450	500	▼	
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	450	700	500	600	600	500	▼	
		HARICOT VERT (kg)	800	1000	900	1600	1500	1000	■	
		CHOU (kg)	400	600	400	1500	300	500	▲	
		HUILE ROUGE (L)	1600						■	
		CONCOMBRE (kg)	250	300	350	300	250	300	■	
		COURGETTE (kg)	350	400	400	500	250	300	■	
		LES AUTRES PRODUITS POUR VOS REPAS	NAVET (kg)	800	900	500	600	700	1000	■
			OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	800	800	900	1000	1000	900	▲
OIGNON BLANC (kg)	900		950	800	1000	1000	900	▲		
GNANGNAN (kg)	1800							■		
POIVRON (kg)	1000		1000	900	1700	1500	1500	■		
CAROTTE (kg)	1500		1800	1500	2500	1700	2000	■		
BANANE PLANTAIN (kg)	400		450	250	500	400	600	■		
POMME DE TERRE (kg)	800		900	700	1200	800	1200	■		
PATE ARACHIDE (400 g.)	1000							■		
PATE PISTACHE(400 g.)	2000							■		
PATE D'ANACARDE(500 g.)	2000							■		
GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)	700						■			
VOS PROTEINES	VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000	3000	3000	3200	3500	2500	■		
	VIANDE DE BŒUF AVEC OS (kg)	2800	2600	2500	2500	3000	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						■		
	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	500	400		■		
	ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	2000						■		
	VIANDE DE PORC (kg)	2000						■		
	COTE DE PORC (kg)	1100						■		
PATTE DE PORC (kg)	1200						■			
PATTE DE BŒUF (kg)	1200						■			
PRODUITS FRAIS	FRUIT	ANANAS (kg)	350	500	700	500	200	500	■	
		CITRON (kg)	350	600	875	450	300	700	▼	
		ORANGE (kg)	350	200	250	125	250	300	■	
		NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150						■	
		BANANE DESSERT (kg)	400	400	300	350	400	400	■	
		PAPAYE (kg)	350	400	300	250	100	500	▼	
		PASTEQUES (kg)	500						■	
		RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	600	450	400	■	
		RIZ LOCAL DANANE (kg)	650						■	
		MAIS (kg)	500						■	
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	SOJA (kg)	800						■		
	FARINE DE SOJA (kg)	900						■		
	MAIS DECORTIQUE (kg)	350						■		
	MAIS POUDRE - KABATO (kg)	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						■		
	SORGHO (kg)	700						■		
	SESAME (kg)	1500						■		
	NIEBE (kg)	700						■		
	FONIO (kg)	1500						■		
DIVERS	LAIT LIQUIDE (L)							■		
	GINGEMBRE (kg)	500						■		
	FEUILLE DE BISSAP (kg)	2500						■		
TOMI (kg)	800						■			



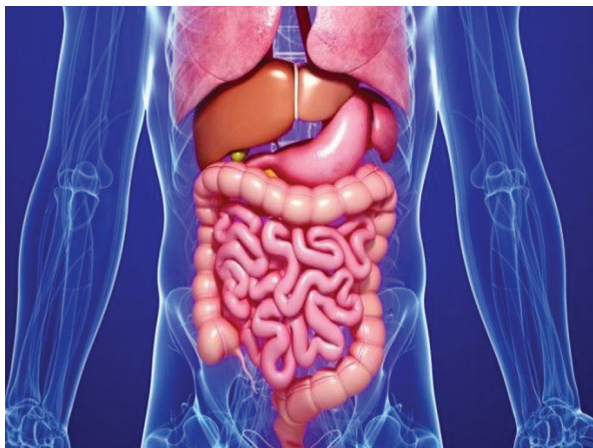
# LES VERTUS DU FONIO

*Céréale typiquement africaine, cultivée depuis des millénaires, le fonio est fortement consommé pour ses composantes nutritionnelles et sa facilité digestive. Et si vous profitez du Mois du consommateur local pour vous mettre au fonio ? On en parle.*

## Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

### BON POUR LE TRANSIT

*Le fonio est très facile à digérer car compte tenu de sa teneur élevée en fibres, il passe facilement dans l'organisme et soulage la constipation tout en améliorant le processus digestif.*



### BON POUR LES OS ET LES DENTS

*Le fonio est également une bonne source de calcium, de magnésium et de phosphore, qui contribuent à la formation des os et des dents. C'est donc un aliment idéal pour les enfants en pleine croissance mais également un aliment qui aidera à enrayer les maladies osseuses comme l'ostéoporose à un âge avancé.*

### BON POUR LES ONGLES ET LES CHEVEUX

*Le fonio contient un acide aminé appelé méthionine, dont on sait qu'il est important pour la production de cartilage par l'organisme et qu'il peut également contribuer à renforcer les ongles. En plus de renforcer les ongles, ce qui permet d'éviter les cassures, on pense qu'il peut également aider à stopper la chute des cheveux.*



### SOURCE D'ÉNERGIE

*Le fonio est une grande source d'énergie. Contrairement aux aliments qui vous donnent un pic d'énergie puis vous laissent fatigués quelques heures plus tard, le fonio fournit une lente libération d'énergie qui durera jusqu'à votre prochain repas.*



### Saisonnalité

*Disponible quasiment toute l'année. Le fonio arrive à maturité tous les 75 jours.*

### Zone de production

*Zone nord de la Côte d'Ivoire (Touba, Odienné et Tingréla).*



# Céleste, ma source de fraîcheur

*Pure et Légère*

02 FÉVRIER 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

# MOIS D'OCTOBRE, MOIS DU CONSOMMER LOCAL : ZOOM SUR LA TRANSFORMATION DU MANIOC, DU KARITE ET DE LA MANGUE

*Nous vous le disions dans le numéro précédent, votre bulletin « Echos des marchés » s'associe à l'initiative de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA), « Mois d'octobre, mois du consommer local » en consacrant LE DOSSIER DE LA SEMAINE, durant tout le mois d'octobre, à un aspect du consommer local. Cette semaine, zoom sur les initiatives de transformation du manioc, du karité et de la mangue.*





## LE MANIOC, TRANSFORMÉ DANS SON ENTIERETÉ

Avec en moyenne 2,5 millions de tonnes produits par an en Côte d'Ivoire, le manioc est très prisé par les consommateurs ivoiriens. Au plan de la transformation et de la commercialisation, le manioc a l'avantage d'être consommé des feuilles aux racines. Les principaux produits issus de la transformation du manioc sont l'attiéké, la poudre de placali et le gari. Abidjan et sa périphérie alimentent le marché national avec 34% de la production, suivie par la région de Gbêké (centre nord) avec 18%. La région de la Marahoué (centre ouest) et celle de la Comoé (est) ferment la marche avec respectivement 11 % et 9 % de la production nationale.



## LE KARITÉ, TANT DE RICHESSES A EXPLOITER

Produit du quotidien, le beurre de karité entre dans la composition de plusieurs produits. 250000 tonnes de beurre de karité sont produites par an dans le nord de la Côte d'Ivoire, par des coopératives telles que Tcheregnimin, SCOOP PROKAB et Yefounplin. Sous la pulpe, une noix renferme l'amande blanchâtre qui, une fois transformée, donne un beurre de plus en plus convoité sur les marchés locaux et internationaux

pour ses multiples vertus cosmétiques, thérapeutiques et même alimentaires.



## LA MANGUE, DOUCEUR ET DIVERSIFICATION

Avec 32 400 tonnes annuellement, la Côte d'Ivoire est le 3ème fournisseur du marché européen. La production de mangue fraîche est assurée par environ 5000 producteurs, regroupés en différentes associations et organisations. Sous forme de jus, de beurre, de confiture ou tout simplement en lamelles séchées, la transformation de ce fruit tropical gagne du terrain.







## Surveillance du marché : Le Ministère du commerce procède à une importante saisie de produits prohibés

*Dans le cadre de ses missions de lutte contre les fraudes, le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME a procédé, le jeudi 4 octobre 2023, à une importante saisie de produits alimentaires périmés, corrompus et prohibés dans un grand hôtel-restaurant à Biétry, dans la commune de Marcory.*

**L**es produits saisis étaient dissimulés dans les congélateurs de l'établissement parmi les produits sains et attendaient d'être servis aux clients. Les agents de la répression des fraudes du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME appuyés par des éléments de la brigade de gendarmerie de Marcory ont saisi et enlevé tous les produits incriminés. Cela, conformément à l'article 17 de la loi 2016-410 du 15 juin 2016 relative à la répression des fraudes et des falsifications dans la vente des biens ou services.

Le propriétaire encourt une

peine d'emprisonnement de 15 jours à 2 mois de prison et/ou une amende allant jusqu'à 50.000.000 de francs CFA selon les dispositions de l'article 8 de la même loi. La liste des produits alimentaires saisis comprend du beurre, de la crème glacée, du fromage, de la saucisse, de la viande de bœuf et bien d'autres encore.

Ce coup de filet est la preuve de la détermination de Monsieur le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME, Dr. Souleymane Diarrassouba, à assainir le marché de tous les produits impropres à la consommation.





## Astuce de la Semaine

### CALMER LES BRULURES DE PIMENT

Vous avez mangé un plat délicieux mais pimenté ? Vous avez touché du piment et vos mains sont maintenant en feu ? Vous cherchez un moyen pour soulager la sensation de brûlure dans votre bouche ou sur vos mains ? Élément de réponse.

#### MODE D'EMPLOI

1. Procurez-vous une bouteille de lait frais.
2. Si la brûlure du piment est buccale, buvez un verre de lait et si c'est sur les mains que vous ressentez les brûlures, trempez-les directement dans un bol de lait.
3. Plus le lait est froid, plus il sera efficace contre la sensation de brûlure.

*La capsaïcine, qui donne son effet piquant au piment, est une molécule liposoluble, c'est à dire qu'elle se dissout dans les corps gras. C'est pourquoi boire de l'eau ou passer sa main sous de l'eau n'a aucun effet sur la sensation de brûlure du piment. A l'inverse, le lait contient une protéine qui agit comme un « nettoyant » de la capsaïcine et neutralise son effet sur les récepteurs de la douleur.*

### 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  
Distribution

### 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 KABLANCHI

Regie : MOUSTIK SARL

Standard : +225 27 22 41 16 62

Email : [commercial@comon.ci](mailto:commercial@comon.ci)

Localisation : 2 Plateaux Vallon - Rue des Jardins

Production et Distribution : COM'ON