



Dossier de la Semaine

RAMADAN ET CONSOMMATION !

La consommation atteint son pic pendant le mois de Ramadan, ce qui réjouit les commerçants et la grande distribution.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LA ROSELLE OU LE BISSAP, UNE
BOISSON AUX NOMBREUSES
VERTUS

ASTUCE DE LA SEMAINE

SE DÉBARRASSER DES
FOURMIS À SUCRE



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
AUX NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Débuté il y a une semaine, le Ramadan est une période de jeûne et de célébrations religieuses pour des millions de musulmans pratiquants. Cette période est marquée par une activité sociale intense avec des visites et des repas festifs. Chaque soir, les jeûneurs rompent leur jeûne autour de tables abondamment garnies, renouant ainsi avec les traditions culinaires. En quoi la période du Ramadan constitue-t-elle un pic de consommation ? Quels sont les produits phares de ce mois ? Comment se caractérise la consommation des ménages durant ce mois sacré ? Éléments de réponse dans notre DOSSIER DE LA SEMAINE.

Les fleurs d'hibiscus (la roselle) constituent l'ingrédient de base du "jus de bissap" ou "carcadé", boisson traditionnelle très rafraîchissante. Cette boisson qui est beaucoup consommée pendant la période du Ramadan a de nombreuses vertus. En voici quelques-unes dans la rubrique PRODUIT DE SAISON.

Que vous ayez laissé une boîte de sucre

ouverte ou que vous ayez laissé votre assiette de pâtisserie quelques instants, il y a de fortes chances que les fourmis à sucre apparaissent. Comment se débarrasser de ce genre de fourmis dans la maison ? Découvrez trois astuces simples et efficaces 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	BOUAKÉ	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO				
PRODUITS VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	225	300	600	500	250	200	■		
		BANANE PLANTAIN (kg)	350	400	250	500	250	400	■		
		IGNAME KPONAN (kg) GHANA	500	700	500	600	550	650	■		
		KLEGLE	400			600	600		■		
		BETE BETE	300			350	400		■		
		PATE DE PLACALI (kg)	300						■		
		ORANGE (kg)	350	200	250	125	250	200	■		
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	500	800	500	500	600	500	■		
		OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	500	600	350	700	400	500	■		
		OIGNON BLANC (kg)	550	600	300	750	350	800	▼		
		GRAINE DE PALME (kg)	250	300	250	300	125	300	■		
		HARICOT VERT (kg)	1000	700	1000	1500	2000	1300	■		
		CHOU (kg)	400	500	350	500	500	500	■		
		CONCOMBRE (kg)	400	400	350	600	Manque	300	■		
		COURGETTE (kg)	400	400	400	500	300	300	■		
		LES AUTRES POUR VOS REPAS	NAVET (kg)	1000	900	400	600	1200	1000	■	
	MANIOC (kg)		450	350	300	200	200	400	■		
	GNANGNAN (kg)		2000						■		
	GOMBO (kg)		900	1000	1000	1000	900	800	▲		
	AUBERGINE N'DROWA (kg)		700	600	800	500	400	800	■		
	PIMENT FRAIS (kg)		1300	1200	800	500	800	800	▼		
	POIVRON (kg)		900	800	600	1500	1500	1000	■		
	CAROTTE (kg)		1300	1300	1500	2000	1500	1500	■		
	POMME DE TERRE (kg)		650	700	600	700	700	900	▼		
	PATE ARACHIDE (400 g.)		1200			500					
	PATE PISTACHE(400 g.)		2000			1000					
	PATE D'ANACARDE(500 g.)		2000								
	HUILE ROUGE (L)		1900								
	GOMBO SEC EN POUVRE (400g.)		700								
	PRODUITS FRAIS		VOS PROTEINES	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							
		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)		1700							■		
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			2000						
COTE DE PORC (kg)		1100		1200	1200						
PATTE DE PORC (kg)		1200			1200						
PATTE DE BŒUF (kg)		1200		2500	2500						
FRUIT		ANANAS (kg)	400	500	500	500	250	500	■		
		CITRON (kg)	600	600	875	450	875	800	▼		
		AVOCAT (kg)	450	400	600	500	500	500	■		
		NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150								
		BANANE DESSERT (kg)	350	400	300	350	350	400	■		
		PAPAYE (kg)	350	400	300	300	200	500	■		
		MANGUE				400					
		PASTEQUE (kg)	450								
		AUTRES PRODUITS POUR NUTRITION	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)	900										
MAIS DECORTIQUE (kg)	350				1000						
MAIS POUVRE - 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										
SORGHO (kg)	700										
SESAME (kg)	1500										
NIEBE (kg)	700										
FONIO (kg)	1500										
DIVERS	GINGEMBRE (kg)	500									
	FEUILLE DE BISSAP (kg)	2000									
	TOMI (kg)	900									

LA ROSELLE OU LE BISSAP, UNE BOISSON AUX NOMBREUSES VERTUS

Les fleurs d'hibiscus (la roselle) constituent l'ingrédient de base du "jus de bissap" ou "carcadé", boisson traditionnelle très rafraîchissante. Cette boisson qui est beaucoup consommée pendant la période du Ramadan a de nombreuses vertus. En voici quelques-unes.

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, son infusion est une source d'énergie non négligeable.

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.



BONNE PENDANT LA GROSSESSE

Dans le cas particulier des grossesses à risque (menace d'avortement, âge avancé...), il est recommandé de consommer la fleur de roselle en infusion ou sous toute autre forme de votre préférence durant les premiers mois de grossesse. Les vitamines naturelles et acides de fruits qu'elle contient vous aideront à passer le premier trimestre.



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

Les feuilles sont disponibles toute l'année. Mais de manière générale, c'est pendant les périodes pluvieuses qu'il y a abondance.

Zone de production

La fleur de roselle se cultive dans la zone urbaine et péri-urbaine d'Abidjan et de Yamoussoukro.

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



Maman®

Les pâtes maman, un vrai régal !

100% CÉRÉALES
SGS

Maman, c'est toi qu'on préfère



Dossier de la Semaine

RAMADAN ET CONSOMMATION !

Débuté il y a une semaine, le Ramadan est une période de jeûne et de célébrations religieuses pour des millions de musulmans pratiquants. Cette période est marquée par une activité sociale intense avec des visites et des repas festifs. Chaque soir, les jeûneurs rompent leur jeûne autour de tables abondamment garnies, renouant ainsi avec les traditions culinaires. En quoi la période du Ramadan constitue-t-elle un pic de consommation ? Quels sont les produits phares de ce mois ? Comment se caractérise la consommation des ménages durant ce mois sacré ? Éléments de réponse.



La consommation atteint son pic pendant le mois de Ramadan, ce qui réjouit les commerçants et la grande distribution. Les dépenses des ménages explosent, principalement dans le domaine alimentaire.

UNE TENDANCE MONDIALE

Au Maroc, le Haut Conseil du Plan rapporte une augmentation moyenne de 37% des dépenses alimentaires pendant le Ramadan.

En Tunisie, selon l'Institut National de la Consommation, la consommation des produits de base augmente d'environ 60% pour le sucre, 41% pour la viande de volaille et 420% pour le thon.

En France, une étude menée par le cabinet Solis révèle une augmentation de 30% des dépenses alimentaires des ménages musulmans pendant le Ramadan.

Et en Côte d'Ivoire, le Ramadan est la deuxième période de forte consommation après les fêtes de fin d'année.



UNE VARIÉTÉ DE PRODUITS CONSOMMÉS

À l'éventail des produits dont la consommation explose pendant le Ramadan reste généralement le même d'une année à l'autre : dattes, lait, sucre, œufs, pain, beurre, fruits, jus locaux, sodas, pâtes, charcuterie halal, ainsi que des produits de grande consommation tels que le riz, le poisson, la

viande de bœuf ou de mouton, le poulet et les légumes.



DES PRIX STABLES

Malgré cette augmentation de la demande, les prix des produits de base restent stables. Les prévisions indiquent que le marché sera bien approvisionné et que les prix resteront à des niveaux abordables. Les éventuelles hausses de prix le cas échéant, notamment le prix du sucre par exemple, sont principalement dues au comportement des consommateurs qui s'approvisionnent en grande quantité au début du mois de Ramadan, et non à une indisponibilité des produits. En général, les cours se stabilisent après la première semaine du Ramadan.



BON MOIS DE RAMADAN À TOUTE LA COMMUNAUTÉ MUSULMANE.



LE MINISTRE SOULEYMANE DIARRASSOUBA S'ASSURE DE LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS DE GRANDE CONSOMMATION

Le ministre du Commerce et de l'Industrie, Dr Souleymane Diarrassouba, s'est rendu, le lundi 11 mars 2024, dans les communes de Bingerville, de Cocody, de Port-Bouët, et de Treichville pour s'assurer de la disponibilité des produits de grande consommation.

Nous voudrions rassurer les consommateurs que tous les produits de grande consommation sont disponibles en abondance dans les différents marchés à des prix compétitifs », a-t-il souligné.

Il a aussi annoncé que l'approvisionnement régulier en bétails de la Côte d'Ivoire se poursuit et que les quantités reçues à l'abattoir sont en hausse de 15% par rapport à la même période en 2023.

Le Ministre Souleymane Diarrassouba a exhorté les commerçants à rivaliser en fixant des prix en dessous du plafond pour attirer et fidéliser davantage de clients.

Les inspecteurs de Commerce et les agents de la Brigade de Contrôle Rapide sont sur le terrain. Les consommateurs peuvent dénoncer toutes les spéculations sur les prix ou pratiques de prix illicites au numéro vert du ministère : 1343 ou sur l'application "Contrôle-citoyen".



Astuce de la Semaine

SE DÉBARRASSER DES FOURMIS À SUCRE

Que vous ayez laissé une boîte de sucre ouverte ou que vous ayez laissé votre assiette de pâtisserie quelques instants, il y a de fortes chances que les fourmis à sucre apparaissent. Comment se débarrasser de ce genre de fourmis dans la maison ? Découvrez trois astuces simples et efficaces.

MODE D'EMPLOI

Astuce 1

Placer quelques feuilles de laurier à l'intérieur du récipient à sucre pour en éloigner les fourmis. Pour les éloigner de vos armoires de cuisine mettez des sachets avec des feuilles de laurier à l'intérieur et de les placer sur les étagères.

Astuce 2

Les fourmis n'aiment pas l'odeur des clous de girofle. Ainsi, mettre quelques clous de girofle dans le sucrier est un moyen sûr de les éloigner. Vous pouvez également utiliser de l'huile essentielle de clou de girofle pour essuyer les comptoirs, les armoires et les autres endroits où vous trouvez des fourmis pour vous en débarrasser sans produits chimiques.

Astuce 3

Les fourmis ne supportent pas l'odeur de la cannelle. Lorsqu'elles l'inhalent, elles suffoquent et meurent. Vous pouvez utiliser de l'huile essentielle de cannelle en en diluant quelques gouttes dans de l'eau et en la vaporisant dans la zone infestée par les fourmis ou à l'intérieur des armoires pour les éloigner.

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



conseil national de lutte
contre la vie chère



N° vert : 25 21 01 79 99



Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible

COM'ON
Distribution

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE
L'INDUSTRIE

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : COM'ON :

Oumar NDAO

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