



Dossier de la Semaine

SPECIAL 7 AOÛT : DEFILE, FESTIVAL ET CONSOMMATION LOCALE, UNE FÊTE NATIONALE AUX MULTIPLES RETOMBÉES

La Côte d'Ivoire s'apprête à célébrer, ce jeudi 07 août 2025, le 65^e anniversaire de son indépendance. Cette journée devient, année après année, un véritable accélérateur de consommation locale.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LE GINGEMBRE, UNE RACINE
AUX NOMBREUSES VERTUS

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT GARDER SA LAITUE
FRAÎCHE PLUS LONGTEMPS



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



La Côte d'Ivoire s'apprête à célébrer, ce jeudi 07 août 2025, le 65^e anniversaire de son indépendance. Si la dimension symbolique et patriotique reste au cœur de l'événement, cette journée devient, année après année, un véritable accélérateur de consommation locale. À travers les concerts, les marchés populaires et les nombreuses initiatives commerciales, la fête nationale s'impose aussi comme un moment fort de l'économie. On vous explique dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Le gingembre se distingue par sa saveur piquante, légèrement sucrée et son odeur distinctive. Il est couramment utilisé dans la cuisine pour aromatiser les plats, et dans la préparation de boissons telles que le thé au gingembre. Mais aussi dans la médecine traditionnelle. Découvrons quelques-uns de ses bienfaits sur la santé dans la rubrique **PRODUIT DE SAISON**.

Si vous êtes de grands amateurs de salades, il vous est certainement déjà

arrivé d'acheter un paquet de laitue, et de vous retrouver avec des feuilles à moitié pourries deux jours après l'achat. Mais la bonne nouvelle, c'est qu'il existe une astuce qui vous permet de prolonger la durée de conservation de vos laitues. À retrouver dans **L'ASTUCE DE LA SEMAINE**.

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.

ÉCHO 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

PRODUIT		COUTS MOYENS FRAÏS						TENDANCE DES PRIX		
		ANANAS	SAN PEDRO	DANANE	YAMOUSSOUKRO	VIAN	KORHOGO			
PRODUIT VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	500	600	800	600	700	400	▲	
		BANANE PLANTAIN (kg)	550	600	700	500	600	600	■	
		IGNAME KPONAN GHANA (kg)	800	1000	900	900	900	800	■	
		IGNAME KLEGLE (kg)				700			■	
		IGNAME ASSAWA (kg)			600	600	700		▲	
		IGNAME BÊTE BÊTE (kg)				350			■	
		PÂTE DE PLACALI (kg)							■	
		OIGNON BLANC (kg)	750	750	700	750	800	800	■	
		GRAINE DE PALME (kg)	350	300	250	250	150	300	■	
		POIVRON (kg)	1300	1500	600	1000	1200	1500	▼	
		CHOU (kg)	400	600	500	600	500	600	▼	
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	1200	1200	1000	1000	1000	900	▼	
		HARICOT VERT (kg)	700	600	600	700	1000	1000	■	
		AUBERGINE N'DROWA (kg)	600	1500	800	500	300	500	▼	
		PIMENT FRAIS (kg)	1500	1500	900	500	500	1000	■	
		GOMBO (kg)	1500	1000	1200	1500	1500	1500	■	
		CAROTTE (kg)	1300	800	1200	1500	1000	1200	■	
		CONCOMBRE (kg)	500	500	400	600	500	500	■	
		COURGETTE (kg)	500		400	500	800	500	■	
		AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	NAVET (kg)	800	900	400	600		1000	■
	MANIOC (kg)		250	350	300	300	300	400	■	
	POMME DE TERRE (kg)		600	700	800	600	700	700	■	
	PÂTE ARACHIDE (400 g.)		1200			1000			■	
	PÂTE PISTACHE(400 g.)		2000			1500			■	
	PÂTE D'ANACARDE(500 g.)		2000						■	
	HUILE ROUGE (L)		1900						■	
	GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)		700			500			■	
	VOS PROTEINES		VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000		3000	3000	3000		■
			VIANDE DE BŒUF AVEC OS (kg)	2800		2500	2500			■
DINDE (kg)		5000						■		
LAPINS (kg)		5000						■		
PINTADE (kg)		5500						■		
POULET DE CHAIR (kg)		2500		2200	2200			■		
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						■		
FRUIT		KPLO (unité moyen)	500		500	500			■	
		ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	3000						■	
	VIANDE DE PORC (kg)	2000			2200			■		
	CÔTE DE PORC (kg)	1100			1200			■		
	PATTE DE PORC (kg)	1300						■		
	PATTE DE BŒUF (kg)	1500			2500			■		
	ANANAS (kg)	400		900	1000	700	500	■		
	CITRON (kg)	500		875	500	720	900	■		
	AVOCAT (kg)	700		800	1000	500	500	■		
	NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150						■		
CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES	BANANE DESSERT (kg)	350		300	350	350	400	■		
	PAPAYE (kg)	400		200	400	300	500	■		
	ORANGE (kg)	350		500	350	300	300	■		
	PÂTEQUE (kg)							■		
	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500		500				■		
	RIZ LOCAL DANANE (kg)	700		600				■		
	FARINE DE SOJA (kg)	800						■		
	FARINE DE MAIS (kg)	500						■		
	FARINE DE SORGHO (kg)	600-700						■		
	FARINE DE MAIS - KABATO (kg)	600						■		
DIVERS	FARINE DE MIL (kg)	500						■		
	FARINE AMANDE DE CAJOU (kg)	5000			1000			■		
	FARINE DE MANIOC (PLACALI) kg							■		
	PÂTE DE PISTACHE (kg)				1500			■		
	PÂTE D'ARACHIDE (kg)			900	1000			■		
	SESAME (kg)							■		
	NIEBE (kg)							■		
	FONIO PRECUIT (kg)							■		
	SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			■		
	SUCRE BLANC (kg)							■		
LAIT LIQUIDE (L)							■			
GINGEMBRE (kg)			300	700			■			
FEUILLE DE BISSAP (kg)							■			
TOMI (kg)							■			



LE GINGEMBRE, UNE RACINE AUX NOMBREUSES VERTUS

Le gingembre se distingue par sa saveur piquante, légèrement sucrée et son odeur distinctive. Il est couramment utilisé dans la cuisine pour aromatiser les plats, et dans la préparation de boissons telles que le thé au gingembre. Mais aussi dans la médecine traditionnelle. Découvrons quelques-uns de ses bienfaits sur la santé.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

AMÉLIORE LA DIGESTION

Le gingembre stimule la production de bile et d'enzymes digestives, favorisant une meilleure digestion et réduisant les ballonnements. Il aide également à l'élimination des gaz intestinaux.



SOULAGE LES NAUSÉES

Il est efficace pour soulager les nausées liées à la grossesse, au mal des transports, après une chirurgie ou encore aux traitements de chimiothérapie.



AMÉLIORE LA CIRCULATION SANGUINE

Le gingembre a des effets bénéfiques sur la circulation sanguine. Il favorise la dilatation des vaisseaux et limite la formation de caillots sanguins, ce qui en fait un allié pour la santé cardiovasculaire. Il peut également contribuer à faire baisser légèrement la tension artérielle.



RÉDUIT LES DOULEURS MENSTRUELLES

Le gingembre est un remède naturel efficace pour atténuer les douleurs menstruelles appelées dysménorrhée. Sa consommation peut réduire significativement l'intensité des crampes abdominales ressenties pendant les règles, en particulier lorsqu'il est pris dès les premiers jours du cycle. En effet, ses propriétés anti-inflammatoires et antispasmodiques permettent de détendre les muscles utérins et de calmer les contractions douloureuses.

Saisonnalité

Juillet à Décembre

Zone de production

Zone Est (Koun-Fao, Bongouanou)
Zone-Ouest (Soubré, Divo, Gagnoa)
Zone Sud (Tiassalé)



Instantané

SACHETS ÉCONOMIQUES

400 G
1500 F*



400 G
1750 F*



LAIT
ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

SPECIAL 7 AOÛT : DEFILE, FESTIVAL ET CONSOMMATION LOCALE, UNE FÊTE NATIONALE AUX MULTIPLES RETOMBEES

La Côte d'Ivoire s'apprête à célébrer, ce jeudi 07 août 2025, le 65 anniversaire de son indépendance. Si la dimension symbolique et patriotique reste au cœur de l'événement, cette journée devient, année après année, un véritable accélérateur de consommation locale. À travers les concerts, les marchés populaires et les nombreuses initiatives commerciales, la fête nationale s'impose aussi comme un moment fort de l'économie.



DÉFILÉ PROTOCOLAIRE ET CONSOMMATION QUI CÉLÈBRE LE PAYS

Le traditionnel défilé militaire, prévu dans la matinée, mobilisera les forces de défense et de sécurité dans un impressionnant ballet logistique et chorégraphié. Mais au-delà de l'aspect cérémoniel, cette cérémonie attire des milliers de curieux, générant dans son sillage une consommation massive : restauration rapide, ventes d'accessoires aux couleurs nationales, boissons locales, gadgets, etc. De nombreuses familles en profitent pour organiser des repas festifs, boostant les achats sur les marchés et dans les supermarchés dès la veille, avec des pics notés notamment sur le poisson, la viande et les condiments.



LES PETITS COMMERÇANTS EN PREMIÈRE LIGNE

L'un des traits les plus marquants du 7 août, ce sont ces centaines de petits commerçants, artisans et revendeurs qui investissent les abords des lieux festifs. Encouragés par les autorités locales qui leur accordent des espaces provisoires, ils proposent drapeaux, t-shirts floqués, encas typiquement ivoiriens, et objets artisanaux. Ces micro-entrepreneurs voient dans cette journée une manne financière importante, parfois équivalente à une semaine complète de recettes. Les chiffres officiels recueillis les années précédentes font état de hausses de ventes allant jusqu'à 300% pour certains vendeurs.

LE CONCERTO FESTIVAL, LEVIER CULTUREL ET COMMERCIAL

Le Concerto Festival, désormais incontournable, se tiendra en soirée avec une programmation mêlant artistes ivoiriens et stars africaines. Mais cette scène musicale cache un autre décor : celui des vendeurs. Chaque édition du concert engendre des pics de consommation spontanée, contribuant à faire tourner l'économie tout en valorisant les produits du terroir.

Le 7 août ne se contente plus d'être une célébration nationale. Il devient, dans les faits, un temps fort de la consommation populaire. Un moment où la fierté d'être Ivoirien se traduit aussi dans l'acte d'achat. Une fête où le drapeau flotte autant dans les cœurs que dans les assiettes.



OPÉRATION DE VÉRIFICATION DE L’AFFICHAGE DES PRIX DANS LES BOUTIQUES DE PROXIMITÉ : LA BRIGADE DE CONTRÔLE RAPIDE (BCR) EN ACTION

Une mission de contrôle inopinée a été menée ce jeudi 31 Juillet 2025 par la Brigade de Contrôle Rapide (BCR) dans plusieurs communes du District d’Abidjan, afin de vérifier le respect de l’affichage des prix dans les boutiques de proximité. Cette opération fait suite à de nombreuses alertes émanant de consommateurs signalant des irrégularités dans la transparence des prix.marchés.

La descente des agents de la BCR a débuté aux environs de 10h, avec pour premier point de contrôle les quartiers Mossikro et Abobodoumé dans la commune de Yopougon. L’opération s’est ensuite poursuivie à Cocody, avant de s’étendre à la commune de Koumassi.

Sur le terrain, l’équipe conduite par l’inspectrice Diabaté Hassan Mariam, Commandant en second de la BCR, a relevé plusieurs manquements, notamment l’absence d’affichage des prix ainsi que des pratiques de tarification jugées illicites. “Nous avons reçu depuis plusieurs jours des alertes concernant l’affichage des prix des produits. Une fois sur les lieux, nous avons constaté que les prix ne sont effectivement pas affichés”, a-t-elle déclaré. Elle a ajouté que dans certains cas, les agents ont procédé à des saisies en raison d’infractions liées aux prix pratiqués. Un exemple significatif relevé est celui du sucre préemballé vendu à 900 FCFA au lieu des prix réglementaires fixés à 875 FCFA pour

le sucre blanc et 825 FCFA pour le sucre roux.

“Dans un tel cas, un procès-verbal a été dressé. Pour le défaut d’affichage, une convocation a été remise au commerçant concerné, qui devra se présenter dans nos locaux à Cocody Vallon”, a-t-elle précisé.

La Commandant en second a rappelé que l’amende pour pratique de prix illicite varie entre 100 000 FCFA et 50 millions FCFA, tandis que celle pour défaut d’affichage va de 100 000 FCFA à 5 millions FCFA. Depuis le début de l’année 2025, la BCR a déjà mené près de 200 missions et reçu entre 200 et 300 alertes citoyennes.

Concernant les exigences d’affichage, Mme Diabaté Hassan a indiqué qu’« il est possible d’utiliser un marqueur ou un stylo pour noter le prix sur l’étagère ou directement sur le produit. Nous vérifions également la qualité des produits en plus du prix affiché », a-t-elle éclairé, avant de rappeler les obligations légales.

“L’article 25 de l’ordonnance n°2013-662 du 20 septembre 2013 impose à tout vendeur ou prestataire de services d’informer clairement le consommateur du prix par étiquetage, affichage ou marquage”, a-t-elle éclairé. Elle a invité la population à signaler tout manquement via le numéro gratuit 1343, affirmant que cette vigilance citoyenne est essentielle pour assurer la transparence dans les transactions commerciales.

COMMENT GARDER SA LAITUE FRAÎCHE PLUS LONGTEMPS

Si vous êtes de grands amateurs de salades, il vous est certainement déjà arrivé d'acheter un paquet de laitue, et de vous retrouver avec des feuilles à moitié pourries deux jours après l'achat. Mais la bonne nouvelle, c'est qu'il existe une astuce qui vous permet de prolonger la durée de conservation de vos laitues.

Mode d'emploi

1. Après achat de votre salade, effeuiller votre botte de laitue et laver les en ajoutant quelques gouttes de vinaigre.
2. Laisser tremper quelques minutes dans de l'eau claire puis essorer.
3. Placer vos feuilles dans un contenant non hermétique pour leur permettre de respirer avant de les placer au réfrigérateur, dans le bac à légumes.



Humour de la Semaine





Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible

COM'ON
Studio Créatif



Infoline Secrétariat Exécutif

Responsable : **Dr Ranie-Didice BAH-KONE**

Tel. : +225 27 22 52 68 17 - Email : r.bah@cnlvc.ci

Localisation : **Cocody-Angré, en face de la CNPS, Abidjan**

www.cnlvc.ci



conseil national de lutte
contre la vie chère



N° vert : 25 21 01 79 99

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE
L'INDUSTRIE

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON :**

Oumar NDAO

Mathide oulai - Fabrice Abou

Regie : **MOUSTIK SARL**

Standard : **+225 2521017999**

Email : **commercial@comon.ci**

Localisation : **2 Plateaux Vallon - Rue des Jardins**

Production et Distribution : **COM'ON**