

Dossier de la Semaine

RAMADAN ET CARÊME CHRÉTIEN : LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS DE GRANDE CONSOMMATION EST-ELLE AU RENDEZ-VOUS ?

À l'approche du Ramadan et du Carême chrétien, deux périodes traditionnellement marquées par des pics de consommation, les inquiétudes liées à une éventuelle pénurie ou à une flambée des prix refont surface. Mais le Gouvernement se veut rassurant, affirmant que les dispositions ont été prises pour un approvisionnement optimal du marché. Qu'en est-il exactement ?

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LA DATTE, PETITE MAIS
PUISSANTE

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT NETTOYER SON
MICRO-ONDES ?



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



À l'approche du Ramadan et du Carême chrétien, deux périodes traditionnellement marquées par des pics de consommation, les inquiétudes liées à une éventuelle pénurie ou à une flambée des prix refont surface. Mais le Gouvernement se veut rassurant, affirmant que les dispositions ont été prises pour un approvisionnement optimal du marché. Qu'en est-il exactement ? Éléments de réponse dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Durant ces périodes de jeûne et de Ramadan, certains aliments occupent une place essentielle au moment de rompre le jeûne. Parmi eux, la dattes figure parmi les plus consommés, en raison de ses qualités nutritionnelles et de son importance symbolique. On vous dit tout dans la rubrique **PRODUIT DE SAISON**.

Avec les éclaboussures de sauce, les projections de graisse et les résidus alimentaires, le micro-ondes peut vite

s'encrasser. Le nettoyer est une étape essentielle pour garantir une bonne hygiène dans la cuisine et éviter les mauvaises odeurs. Fort heureusement, il existe une astuce simple et naturelle pour le nettoyer efficacement. À découvrir 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

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

PRODUIT		COUTS MOYENS FR/NG						TENDANCE DES PRIX	
		ANANAS	SAN PEDRO	DJANKE	YAMOUSSOUKRO	VIAN	KOFIKO		
PRODUIT VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	400	600	1000	1000	400	400	▲
		BANANE PLANTAIN (kg)	400	1000	300	1000	300	600	■
		IGNAME KPONAN GHANA (kg)	600	600	700	700	600	700	■
		IGNAME KLEGLE (kg)	600		700		800		■
		IGNAME ASSAWA (kg)		600	600	600			▲
		IGNAME BETE BETE (kg)	400		350	500			■
		PATE DE PLACALI (kg)		500	500				■
		OIGNON BLANC (kg)	550	700	600	600	600	650	■
		GRAINE DE PALME (kg)	350	250	300	500	150	300	■
		POIVRON (kg)	1300	1500	600	1000	1200	1500	▼
CHOU (kg)		600	575	400	600	500	600	▼	
TOMATE TYPE SALADE (kg)		1200	1200	1000	1000	1000	1200	▼	
HARICOT VERT (kg)		700	600	600	700	1000	1000	■	
AUBERGINE N'DROWA (kg)		700	500	800	700	600	700	▼	
PIMENT FRAIS (kg)		1500	1500	900	500	500	1000	■	
GOMBO (kg)		1000	700	600	500	500	400	■	
CAROTTE (kg)		1300	1300	1200	1500	1500	1500		
CONCOMBRE (kg)		400	500	400	600	500	500		
COURGETTE (kg)		500	1000	300	350	500	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	■
		PATE ARACHIDE (400 g.)	1200			1000			
		PATE PISTACHE(400 g.)	2000		1000	1500			
		PATE DANACARDE(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						■	
KPLO (unité moyen)		500		500	500			■	
		FRUIT	ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	3000					
	VIANDE DE PORC (kg)		2000			2200			
	COTE 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						
	BANANE DESSERT (kg)		350		300	350	350	400	■
PAPAYE (kg)	400			200	400	300	500	■	
ORANGE (kg)	350			500	350	300	300	■	
PASTÈQUE (kg)									
	CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES	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)	680-700						
		FARINE DE MAIS - KABATO (kg)	600						
		FARINE DE MIL (kg)	500						
		FARINE AMANDE DE CAJOU (kg)	5000			1000			
		FARINE DE MANIOC (PLACALI) kg							
		PATE DE PISTACHE (kg)				1500			
	DIVERS	PATE 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)							



LA DATTE, PETITE MAIS PUIS-SANTE

Durant ces périodes de jeûne et de Ramadan, certains aliments occupent une place essentielle au moment de rompre le jeûne. Parmi eux, la dattes figure parmi les plus consommés, en raison de ses qualités nutritionnelles et de son importance symbolique. On vous dit tout.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

CONTRIBUE À PRÉVENIR LE DÉVELOPPEMENT DU CANCER

Les dattes sont riches en caroténoïdes, en polyphénols et en tanins, des composés bioactifs dotés d'une puissante action antioxydante qui aident à lutter contre l'excès de radicaux libres, contribuant ainsi à prévenir le développement du cancer.



PRÉVIENT LE DIABÈTE

Grâce à leur teneur élevée en fibres, les dattes contribuent à ralentir l'absorption des glucides contenus dans les aliments et à équilibrer la glycémie. Les dattes contribuent ainsi à prévenir la résistance à l'insuline et le diabète.



FAVORISE LE DÉVELOPPEMENT DE MASSE MUSCULAIRE

Les dattes sont un fruit riche en hydrates de carbone, un nutriment qui contribue à augmenter l'énergie et à améliorer l'humeur pendant les séances d'entraînement, favorisant ainsi la prise de masse musculaire.



PRÉVIENT LE VIEILLISSEMENT PRÉMATURÉ

En tant que source de fibres, les dattes aident à contrôler la glycémie et à prévenir la formation de produits finaux de glycation avancée (AGE), des composés produits dans l'organisme par une consommation excessive d'aliments riches en sucre, qui provoquent une augmentation des radicaux libres et de l'inflammation dans la peau, favorisant ainsi un vieillissement prématuré.



Saisonnalité

Janvier à mars.

Zone de production

Non produite localement, importée des pays du Maghreb



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

RAMADAN ET CARÊME CHRÉTIEN : LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS DE GRANDE CONSOMMATION EST-ELLE AU RENDEZ-VOUS ?

À l'approche du Ramadan et du Carême chrétien, deux périodes traditionnellement marquées par des pics de consommation, les inquiétudes liées à une éventuelle pénurie ou à une flambée des prix refont surface. Mais le Gouvernement se veut rassurant, affirmant que les dispositions ont été prises pour un approvisionnement optimal du marché. Qu'en est-il exactement ? Éléments de réponse.



Surveillance du marché

Dans le cadre de la surveillance du marché, les services compétents du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat effectuent régulièrement des missions de relevés de prix et de stocks des produits de grande consommation. Ces missions permettent d'avoir une image en temps réelle du marché en termes de disponibilité des produits et de l'évolution des prix.

Disponibilité et prix plafonnés

Riz, huile, sucre, lait, tomate concentrée ou encore pâtes alimentaires- produits phares de la consommation pendant ces périodes - sont effectivement présents dans les entrepôts, chez les grossistes, demi-grossistes et détaillants. L'objectif est clair : garantir la disponibilité des denrées et préserver des prix abordables. En effet, au niveau des produits alimentaires manufacturés de grande consommation, un certain nombre de produits alimentaires font aujourd'hui objet de plafonnement de prix. Le message des autorités est donc sans ambiguïté : les stocks sont au rendez-vous et les prix restent encadrés, afin de permettre aux ménages de traverser ces périodes de forte consommation sans tension majeure sur leur pouvoir d'achat.

Les produits vivriers de saison

Concernant les produits vivriers, les marchés connaissent un approvisionnement régulier avec une bonne disponibilité des produits de saison. C'est le cas par exemple de la banane plantain, de l'aubergine n'drowa, du gombo ou encore de la tomate. On peut également citer le piment, l'oignon ou encore le manioc. Au total, la situation du marché se caractérise par une bonne disponibilité des produits vivriers frais, bénéficiant aux consommateurs. Cette tendance positive résulte directement des initiatives gouvernementales visant à réguler le marché et à améliorer la distribution des produits vivriers. Les mesures adoptées par le Gouvernement ont contribué à améliorer l'approvisionnement des marchés et à renforcer la transparence du marché tels que la construction de marchés de proximité qui contribuent à améliorer l'approvisionnement des marchés avec pour effet la baisse des prix des produits et le développement de plateformes digitales spécialisées et opérationnelles.

Face au risque de spéculation, toute hausse injustifiée est sanctionnée par la législation. Les consommateurs sont invités à signaler les pratiques abusives via le numéro vert gratuit 1343, mis en place par le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat pour dénoncer les hausses excessives et autres pratiques commerciales déloyales.

SURVEILLANCE DU MARCHÉ : LE MINISTRE DU COMMERCE SUR LE TERRAIN



Dans le cadre de la lutte contre la vie chère et la préservation du pouvoir d'achat des consommateurs, le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat a effectué des visites terrain afin de s'assurer de l'approvisionnement régulier du marché et du respect des mesures gouvernementales en la matière.



Cette année, le ramadan, période de forte consommation en Côte d'Ivoire et dans la plupart des pays ayant une grande communauté musulmane, coïncide avec le carême chrétien. Ainsi, en vue de rassurer les populations sur la disponibilité des produits de grande consommation, notamment le sucre, le lait, la tomate concentrée, le riz et les produits vivriers, Monsieur le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat a effectué une visite de terrain le lundi 16 février 2026 chez les importateurs, industriels, grossistes et détaillants des produits susmentionnés. L'objectif de cette visite était de s'assurer de la disponibilité des produits de grande consommation et de leur accessibilité à toutes les couches sociales.

Cette visite vise à s'assurer que les stocks disponibles chez les opérateurs économiques sont suffisants pour satisfaire à la demande pendant la période de jeûne et même au-delà et que les prix pratiqués par les commerçants sont dans les limites prévues par la réglementation.

Au terme de sa tournée, le Ministre Ibrahim Kalil KONATE a rassuré les populations quant à la disponibilité suffisante du sucre au niveau des industriels.

COMMENT NETTOYER SON MICRO-ONDES ?

Avec les éclaboussures de sauce, les projections de graisse et les résidus alimentaires, le micro-ondes peut vite s'encrasser. Le nettoyer est une étape essentielle pour garantir une bonne hygiène dans la cuisine et éviter les mauvaises odeurs. Fort heureusement, il existe une astuce simple et naturelle pour le nettoyer efficacement. À découvrir.

Mode d'emploi

1. Procurez-vous du vinaigre blanc et un bol.
2. Versez une tasse d'eau dans le bol puis ajoutez deux cuillères à soupe de vinaigre blanc et placez dans le micro-ondes. Faites chauffer pendant trois à cinq minutes, jusqu'à ce que de la vapeur se forme sur les parois.
3. Laissez ensuite la porte fermée pendant quelques minutes afin que la vapeur agisse et décolle les saletés. Passer une éponge ou un chiffon propre pour retirer facilement les résidus.



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, DE L'INDUSTRIE
ET DE L'ARTISANAT

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON :**

Oumar NDAO

Mathilde 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**