



N°121 Semaine du 14 juillet au 21 juillet 2025

Le bulletin d'information
de la lutte contre la vie chère



Dossier de la Semaine

COMMENT L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE IMPACTE NOS HABITUDES DE CONSOMMATION ?

Même si l'IA est encore peu développée sur notre continent par rapport aux pays industrialisés, elle commence à influencer les habitudes de consommation, surtout chez les jeunes citadins connectés.

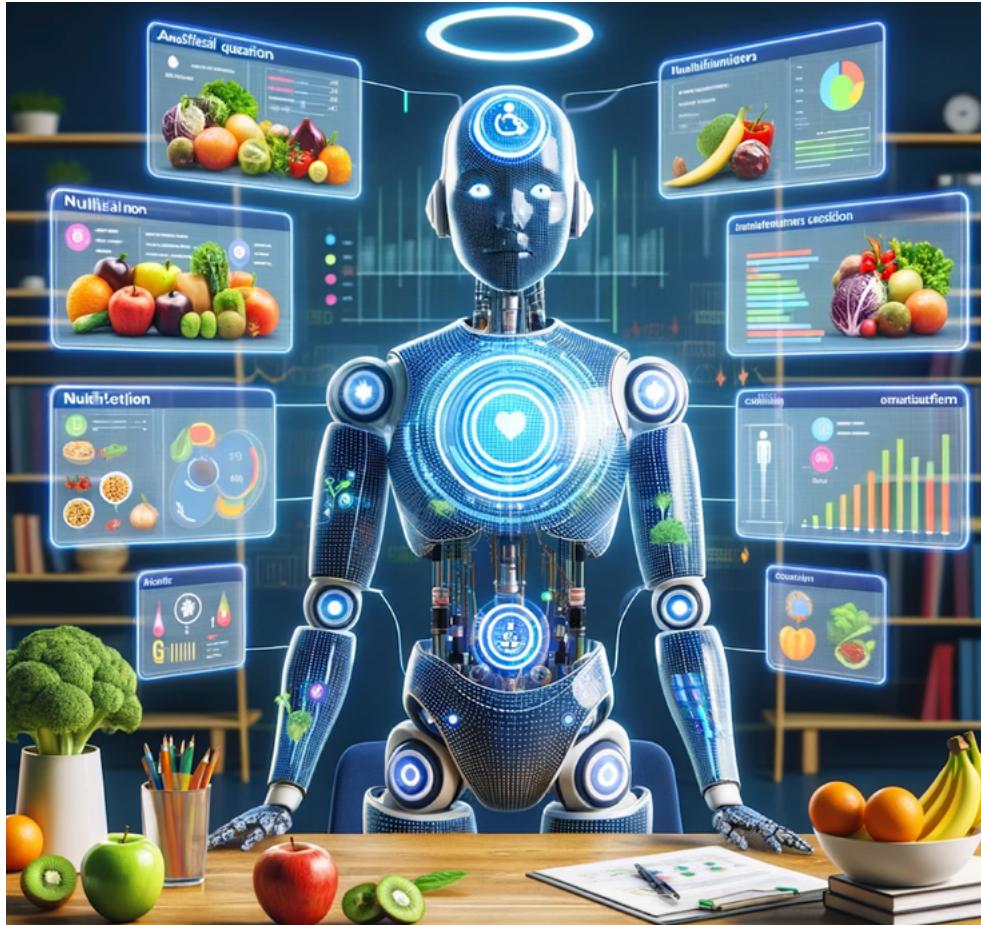
C'EST COMBIEN ?
LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON
LES VERTUS SANTÉ DE LA PASTÈQUE : 4 BONNES RAISONS D'EN CONSOMMER

ASTUCE DE LA SEMAINE
PROTÉGEZ VOTRE PLANCHE À DÉCOUPER



SCANNEZ POUR ACCÉDER AUX NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



Aujourd'hui, le numérique et l'intelligence artificielle (IA) prennent une place de plus en plus importante dans notre manière de vivre. Ce changement est mondial et touche aussi l'Afrique. Même si l'IA est encore peu développée sur notre continent par rapport aux pays industrialisés, elle commence à influencer les habitudes de consommation, surtout chez les jeunes citadins connectés. Dans un pays comme la Côte d'Ivoire où le commerce traditionnel reste encore présent, comment les nouvelles technologies transforment-elles peu à peu les comportements des consommateurs ? Eléments de réponse dans LE DOSSIER DE LA SEMAINE.

La pastèque est un des fruits stars de cette saison. Juteuse et gourmande, elle est un très gros fruit de vigne qui pousse sur le sol. Elle a une peau dure, rayée de vert, qui n'est pas comestible. À l'intérieur se trouve une chair tendre, rose-rouge vif, avec des graines noires, qui peuvent toutes deux être consommées. Elle a tout bon autant d'un point de vue gustatif que d'un point de vue santé. Découvrez

tous ses bienfaits dans notre « **PRODUIT DE SAISON** ».

Fidèle alliée de nos préparations culinaires, elle endure tout : légumes juteux, viandes crues, sauces colorées, lames aiguisées sans jamais se plaindre. Résultat : elle vieillit mal. Très vite, elle se couvre de marques, d'entailles, de taches incrustées et d'odeurs persistantes. Elle, c'est la planche à couper. Il existe une méthode toute simple, économique et astucieuse pour la préserver durablement. A 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 vivier 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 Exécutif 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 vivier aux produits manufacturés, en passant par les produits frais, etc.

TABLEAU DE L'ÉVOLUTION DES PRIX DE LA SEMAINE

PRODUIT	COUTS MOYENS FR/KG						TENDANCE DES PRIX
	ABIDJAN	SAN PEDRO	BOKAKÉ	YAMOUSOUKRO	MAN	KORHOGO	
PATATE DOUCE (kg)	450	400	700	500	400	350	▼
BANANE PLANTAIN (kg)	450	450	500	500	400	500	■
IGNAME KPONAN GHANA (kg)	550	650	600	700	500	600	■
IGNAME KLEGLE (kg)				700			■
IGNAME ASSAWA (kg)				400	600		▲
IGNAME BETE BETE (kg)					350		■
PATE DE PLACALI (kg)							■
OIGNON BLANC (kg)	500	700	600	700	500	700	■
GRAINE DE PALME (kg)	350	300	350	250	150	300	■
POIVRON (kg)	1000	1800	800	1500	1500	1500	▼
CHOU (kg)	500	650	400	1500	300	600	▼
TOMATE TYPE SALADE (kg)	700	800	600	600	800	550	▼
HARICOT VERT (kg)	800	500	1000	900	1500	1000	■
AUBERGINE N'DROWA (kg)	600	1500	800	500	300	500	▼
PIMENT FRAIS (kg)	1500	1500	900	500	500	1000	■
GOMBO (kg)	1500	1000	1000	1000	750	1000	■
CAROTTE (kg)	1100	800	1200	1500	1000	1200	
CONCOMBRE (kg)	600	500	400	600	500	500	
COURGETTE (kg)	500		400	500	800	500	
NAVET (kg)	800	900	400	600	1000	1000	■
MANIOC (kg)	300	350	300	300	300	400	■
POMME DE TERRE (kg)	700	900	700	700	800	900	■
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 POUDRE (400g.)	700			500			
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						■
KPL0 (unité moyen)	500		500	500			■
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		■
PASTEQUE (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						
FARINE DE MIL (kg)	500						
FARINE AMANDE DE CAJOU (kg)	5000			1000			
FARINE DE MANIOC (PLACALI) kg							
PATE DE PISTACHE (kg)				1500			
PATE D'ARACHIDE (kg)				900	1000		
SESAME (kg)							
NIEBE (kg)							
FONIO PRECUT (kg)							
SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			
SUCRE BLANC (kg)							
LAIT LIQUIDE (L)							
GINGEMBRE (kg)					300	700	
FEUILLE DE BISSAP (kg)							
TOMI (kg)							

Produit de Saison

LES VERTUS SANTÉ DE LA PASTÈQUE : 4 BONNES RAISONS D'EN CONSOMMER

La pastèque est un des fruits stars de cette saison. Juteuse et gourmande. La pastèque est un très gros fruit de vigne qui pousse sur le sol. Elle a une peau dure, rayée de vert, qui n'est pas comestible. À l'intérieur se trouve une chair tendre, rose-rouge vif, avec des graines noires, qui peuvent toutes deux être consommées. Elle a tout bon autant d'un point de vue gustatif que d'un point de vue santé.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

FAVORISE L'HYDRATATION

Le maintien de l'hydratation est essentiel pour la santé, car même un niveau modeste de déshydratation peut se manifester par de la fatigue, des maux de tête, des crampes musculaires et d'éventuels problèmes de tension artérielle. La pastèque est composée en grande partie d'eau (92%). 20% de nos besoins en eau étant acquis par l'alimentation, la pastèque peut apporter une contribution utile, notamment pour les personnes âgées qui sont moins sensibles à la sensation de soif.



FORTIFIE LES MUSCLES

La pastèque contient du potassium et de la vitamine B6, qui contribuent au bon fonctionnement musculaire. Elle est donc particulièrement recommandée aux sportifs avant, pendant et après l'activité physique. En outre, elle permet de maintenir une bonne hydratation.



UN ANTISTRESS

La pastèque contient des vitamines B telles que la B1, B5 et B6. La vitamine B6 en particulier participe à la production de la sérotonine, de la mélatonine et de la dopamine, des neurotransmetteurs qui sont connus pour aider à réguler l'anxiété et la peur.



LUTTE CONTRE LES COURBATURES

La pastèque permet, grâce à sa richesse en eau et en citrulline, de limiter les courbatures après l'effort en maintenant une bonne hydratation de l'organisme et en luttant contre l'inflammation des muscles. Manger un quartier de pastèque après un effort est donc un excellent réflexe.



Saisonnalité

Juillet à décembre

Zone de production et saisonnalité

Bassam et Bonoua, principalement
Niakara et Tafiré



SACHETS ÉCONOMIQUES

400 G
1500 F*



400 G
1 750 F*



LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

COMMENT L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE IMPACTE NOS HABITUDES DE CONSOMMATION ?

Aujourd'hui, le numérique et l'intelligence artificielle (IA) prennent une place de plus en plus importante dans notre manière de vivre. Ce changement est mondial et touche aussi l'Afrique. Même si l'IA est encore peu développée sur notre continent par rapport au reste du monde, elle commence à influencer les habitudes de consommation, surtout chez les jeunes citadins connectés. Dans un pays comme la Côte d'Ivoire où le commerce traditionnel reste encore présent, comment les nouvelles technologies transforment-elles peu à peu les comportements des consommateurs ?



LA PERSONNALISATION DES OFFRES

L'un des changements les plus visibles apportés par l'intelligence artificielle est la personnalisation. En Côte d'Ivoire, de plus en plus de plateformes de commerce en ligne, utilisent des algorithmes pour proposer des produits en fonction des précédentes recherches ou achats des clients. Cette stratégie augmente non seulement les ventes, mais modifie aussi la manière dont les consommateurs découvrent de nouveaux produits : ce n'est plus eux qui cherchent, mais la plateforme qui suggère.



UNE CONSOMMATION PLUS INSTANTANÉE

Les Ivoiriens, notamment en milieu urbain, sont de plus en plus habitués à l'instantanéité. Grâce à l'IA, les délais de livraison se réduisent, les services se digitalisent, et les attentes évoluent. On observe un glissement progressif vers une consommation rapide, facilitée par des assistants virtuels, des chatbots sur les sites de commerce, ou encore des services de géolocalisation permettant une livraison plus efficace.



L'INFLUENCE DES RÉSEAUX SOCIAUX INTELLIGENTS

Les réseaux sociaux tels que Facebook, Instagram ou TikTok largement utilisés en Côte d'Ivoire intègrent des formes d'intelligence artificielle pour analyser les comportements des utilisateurs. Ces plateformes recommandent alors des contenus, comme par exemple des produits sponsorisés ou des publicités ciblées, influençant directement les envies et les décisions d'achat. Une simple vidéo virale peut ainsi provoquer une ruée vers un produit, même en dehors des circuits classiques de distribution.

LES LIMITES DE L'IA

Cependant, plusieurs défis freinent encore une adoption généralisée de l'IA dans les habitudes de consommation ivoiriennes. Parmi eux, l'accès limité à Internet dans certaines zones rurales, ou encore la méfiance envers les technologies automatisées. De plus, les données personnelles, base de l'intelligence artificielle, sont encore peu protégées, ce qui soulève des questions éthiques et juridiques importantes.

L'intelligence artificielle façonne peu à peu un nouveau paysage de consommation en Côte d'Ivoire. Si son impact est encore en phase de développement, notamment comparé à des pays plus industrialisés, les signes de transformation sont clairs. Entre personnalisation des services, digitalisation des achats et influence des réseaux sociaux, les habitudes évoluent rapidement.



GRAND ABIDJAN : LE PREMIER MINISTRE BEUGRÉ MAMBÉ DÉTAILLE LES INITIATIVES GOUVERNEMENTALES POUR FLUIDIFIER LE TRANSPORT URBAIN

A l'occasion de la cérémonie de remise officielle de 200 autobus neufs à la Société des transports abidjanais (SOTRA), le 09 juillet 2025 à Abidjan, le Premier Ministre, Robert Beugré Mambé, a présenté les efforts du gouvernement visant à renforcer la mobilité des personnes et des biens en Côte d'Ivoire.

Pour le Premier Ministre Beugré Mambé, à l'instar des Plans nationaux de développement (PND) 2012-2015 et 2016-2020, le PND 2021-2025 a mobilisé des ressources considérables dont une partie significative a été consacrée à l'amélioration de la qualité de vie des Ivoiriens. Ajoutant que le transport était au cœur de cette dynamique avec des investissements massifs dans les autoroutes, routes, chemins de fer et systèmes de transport urbain.

Le Chef du gouvernement a rappelé la construction de projets majeurs avec vocation de fluidifier le transport urbain.

Il s'agit, entre autres, des 4^e et 5^e ponts, ainsi que de la voie de contournement Y4. La construction de Bus Rapid Transit (BRT), l'aménagement du boulevard Latrille, etc. Ces importants investissements consentis dans les infrastructures, permettent de fluidifier les déplacements, de réduire les coûts de transport et d'améliorer durablement la qualité de vie des Ivoiriens.



Astuce de la Semaine



PROTÉGEZ VOTRE PLANCHE À DÉCOUPER

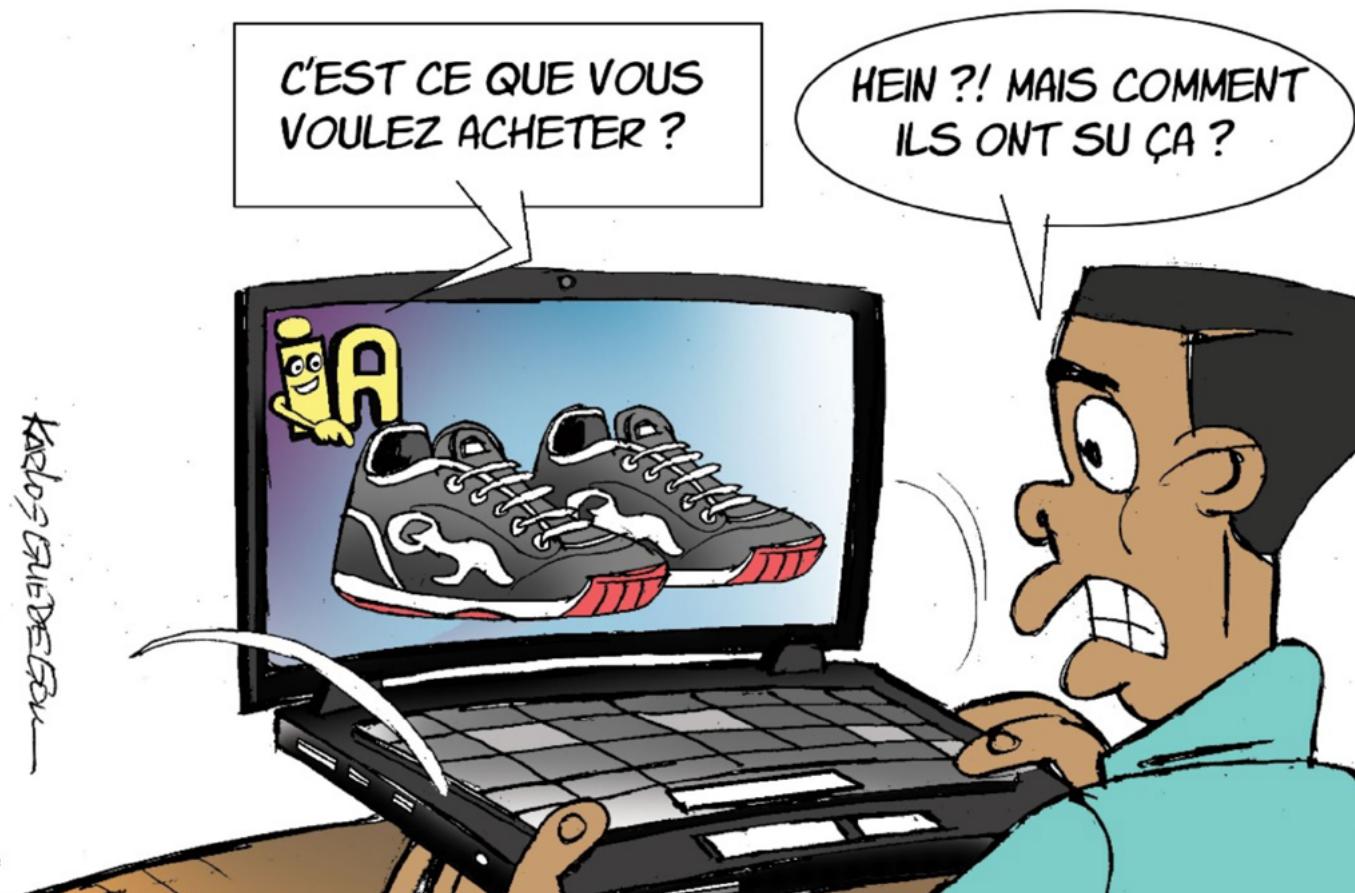
Fidèle alliée de nos préparations culinaires, elle endure tout : légumes juteux, viandes crues, sauces colorées, lames aiguisées sans jamais se plaindre. Résultat ? Elle vieillit mal. Très vite, elle se couvre de marques, d'entailles, de taches incrustées et d'odeurs persistantes. Il existe une méthode toute simple, économique et astucieuse pour la préserver durablement. Et vous l'avez probablement déjà dans vos tiroirs.

Mode d'emploi

Astuce 1 : Feuille de papier cuisson comme barrière de protection entre la planche et les aliments. Le papier cuisson, légèrement imperméable et résistant, empêche les sucs, taches et odeurs de pénétrer dans la planche.

Astuce 2 : le film alimentaire convient très bien pour les aliments juteux ou odorants, comme le poisson ou les fruits rouges. Résultat : la planche reste intacte. Moins de marques, moins de tâches, moins d'odeurs. Et surtout, un nettoyage ultra-rapide.

Humour de la Semaine





Infoline Sécrétariat Exécutif

Responsable : Dr Ranie-Didiee BAH-KONE

Tel. : +225 25 21 01 79 99 - Email : raniebah@yahoo.fr

Localisation : 2 plateaux carrefour les palmes

www.infoline.ci

[Like Infoline CI](#)

HP vert : 33 33 01 79 88



Ensemble c'est possible

COMON
Studio Crédit

Éditeur :
**MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE
L'INDUSTRIE**

Rédacteur en chef :
Sécrétariat Exécutif du CNIVC
Rédaction : **COMON** :
Oumar NDAO
Mathilde Oulai - Fabrice Abou

Regie : **COMON**
Standard : +225 27 22 41 16 62
Email : commercial@comon.ci
Localisation : 2 Plateaux Vallen - Rue des Jardins
Production et Distribution : **COMON**