



Dossier de la Semaine

## CAN 2023 : LES MATCHS DU "MADE IN CÔTE D'IVOIRE" !

La CAN offre une excellente opportunité de promouvoir le Made in Côte d'Ivoire et de mettre en avant les produits locaux. Découvrez un pan du savoir-faire ivoirien exposé dans des fanzones.

**C'EST COMBIEN ?**

LES COÛTS MOYENS DES  
MARCHÉS DE LA SEMAINE

**PRODUIT DE SAISON**

LES BIENFAITS DE LA POMME  
DE TERRE

**ASTUCE DE LA SEMAINE**

ASTUCE POUR SAUVER UN  
PLAT TROP SALE



SCANNEZ POUR  
ACCÉDER  
AUX NUMÉROS  
PRÉCÉDENTS !

## EDITORIAL



La semaine dernière nous vous parlions de la promotion des produits locaux dans les fanzones à la faveur de la Coupe d'Afrique des Nations (CAN) 2023, qui se déroule actuellement en Côte d'Ivoire. Cet important événement sportif offre une excellente opportunité de promouvoir le Made in Côte d'Ivoire et de mettre en avant les produits locaux. Découvrez un pan du savoir-faire ivoirien exposé dans des fanzones dans LE DOSSIER DE LA SEMAINE.

La consommation de la pomme de terre est entrée dans les habitudes des Ivoiriens. Que ce soit sous forme de gratin, de purée ou encore de frites, petits et grands en raffolent. Au-delà du goût, connaissez-vous les bienfaits de la pomme de terre sur l'organisme ? On vous dit tout dans le PRODUIT DE SAISON.

Par accident ou par distraction, vous avez eu la main un peu

lourde avec le sel en cuisinant. Et vous vous demandez comment sauver votre plat. Pas de panique, l'ASTUCE DE LA SEMAINE vous vient en aide.

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. 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

| PRODUITS                                 |  | COÛTS MOYENS FR/KG                   |           |        |               |      |         | TENDANCE DES PRIX |   |
|--|--|--------------------------------------|-----------|--------|---------------|------|---------|-------------------|---|
|  |  | ABIDJAN                              | SAN PEDRO | BOUAKÉ | YAMOOUSSOUKRO | MAN  | KORHOGO |                   |   |
| PRODUITS VIVRIERS                        | PRODUIT DE SAISON                        | PATÂTE DOUCE (kg)                    | 275       | 350    | 500           | 500  | 300     | 200               | ■ |
|  |  | BANANE PLANTAIN (kg)                 | 350       | 400    | 250           | 500  | 300     | 400               | ▲ |
|  |  | MANIOC (kg)                          | 400       | 350    | 300           | 200  | 200     | 400               | ■ |
|  |  | PATE DE PLACALI (kg)                 | 300       |        |               |      |         |                   | ■ |
|  |  | ORANGE (kg)                          | 250       | 200    | 250           | 125  | 250     | 300               | ■ |
|  |  | GRAINE DE PALME (kg)                 | 350       | 300    | 300           | 150  | 175     | 300               | ■ |
|  |  | GOMBO (kg)                           | 800       | 800    | 1000          | 500  | 700     | 700               | ▲ |
|  |  | HARICOT VERT (kg)                    | 1000      | 800    | 800           | 1600 | 2000    | 1300              | ■ |
|  |  | CHOU (kg)                            | 300       | 500    | 350           | 1500 | 600     | 500               | ▲ |
|  | CONCOMBRE (kg)                           | 300                                  | 300       | 350    | 300           | 500  | 300     | ■                 |   |
|  | COURGETTE (kg)                           | 300                                  | 400       | 400    | 500           | 250  | 300     | ■                 |   |
|  | LES AUTRES INDISPENSABLES POUR VOS REPAS | NAVET (kg)                           | 800       | 900    | 500           | 600  | 800     | 1000              | ■ |
|  |  | IGNAME KPONAN COTE D'IVOIRE (kg)     | 700       | 700    | 500           | 600  | 650     | 650               | ▲ |
|  |  | OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)        | 950       | 800    | 700           | 700  | 650     | 900               | ▲ |
|  |  | OIGNON BLANC (kg)                    | 800       | 950    | 700           | 700  | 650     | 900               | ▲ |
|  |  | GNANGNAN (kg)                        | 1800      |        |               |      |         |                   | ■ |
|  |  | AUBERGINE N'DROWA (kg)               | 950       | 900    | 800           | 500  | 500     | 800               | ■ |
|  |  | PIMENT FRAIS (kg)                    | 1000      | 900    | 800           | 500  | 500     | 800               | ■ |
|  |  | TOMATE TYPE SALADE (kg)              | 550       | 800    | 900           | 500  | 800     | 800               | ■ |
| POIVRON (kg)                             |  | 700                                  | 800       | 800    | 1500          | 1500 | 1000    | ▼                 |   |
| CAROTTE (kg)                             |  | 1500                                 | 1300      | 1500   | 2000          | 1700 | 1500    | ■                 |   |
| POMME DE TERRE (kg)                      |  | 800                                  | 900       | 800    | 900           | 900  | 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 POUDRE (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)           | 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)               | 2500                                 |           |        |               |      |         |                   |   |
| 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           | 500  | 500     | ■                 |   |
|  | CITRON (kg)                              | 600                                  | 600       | 875    | 450           | 875  | 700     | ▼                 |   |
|  | AVOCAT (kg)                              | 450                                  | 400       | 600    | 600           | 600  | 500     | ■                 |   |
|  | NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)      | 150                                  |           |        |               |      |         |                   |   |
|  | BANANE DESSERT (kg)                      | 350                                  | 400       | 300    | 350           | 400  | 400     | ■                 |   |
|  | PAPAYE (kg)                              | 350                                  | 400       | 300    | 200           | 300  | 500     | ■                 |   |
|  | PASTEQUES (kg)                           | 450                                  |           |        |               |      |         |                   |   |
| AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE 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                                  |           |        |               |      |         |                   |   |
|  | MAIS POUDRE - KABATO (kg)                | 500                                  |           |        | 500           |      |         |                   |   |
|  | PISTACHE (kg)                            | 2250                                 |           |        |               |      |         |                   |   |
|  | ARACHIDE DECORTIQUES (kg)                | 900                                  | 900       | 900    | 1000          | 900  | 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)                               | 1 500                                |           |        |               |      |         |                   |   |
| DIVERS                                   | GINGEMBRE (kg)                           | 500                                  |           |        |               |      |         |                   |   |
|  | FEUILLE DE BISSAP (kg)                   | 2000                                 |           |        |               |      |         |                   |   |
|  | TOMI (kg)                                | 900                                  |           |        |               |      |         |                   |   |

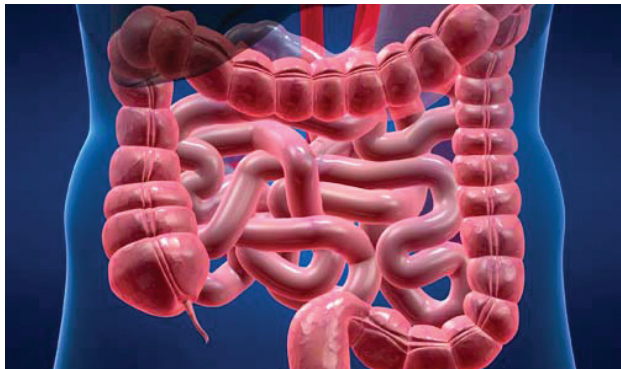
## LES BIENFAITS DE LA POMME DE TERRE

La consommation de la pomme de terre est entrée dans les habitudes des Ivoiriens. Que ce soit sous forme de gratin, de purée ou encore de frites, petits et grands en raffolent. Au-delà du goût, connaissez-vous les bienfaits de la pomme de terre sur l'organisme ? On vous dit tout.

### Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

#### BONNE POUR LES INTESTINS

En plus d'être une bonne source de fibres, une partie de l'amidon de la pomme de terre est particulièrement bénéfique pour nos microbes intestinaux. Il s'agit en effet d'un "amidon résistant", c'est-à-dire qu'il résiste à notre digestion mais peut être décomposé par nos bactéries intestinales, leur fournissant ainsi le carburant dont elles ont besoin pour fonctionner et se développer.



#### BONNE POUR LA PEAU

Grâce à sa grande composition en vitamine C, en cuivre, en potassium et en soufre, la pomme de terre constitue un soin de beauté idéal pour nettoyer la peau en profondeur, enlever les toxines et diminuer l'incidence de l'acné et des points noirs.

#### FAVORISE LA GESTION DE LA GLYCÉMIE

En raison de leur richesse en amidon résistant, les pommes de terre peuvent favoriser le contrôle de la glycémie et aider à gérer l'appétit. Il est bon de rappeler que vous pouvez augmenter la teneur en amidon résistant des pommes de terre en les faisant bouillir, en les refroidissant et en les conservant au réfrigérateur avant de les manger.



#### FAVORISE LA PERTE DE POIDS

Les pommes de terre contiennent des hydrates de carbone et des nutriments complexes. Cela signifie que, loin d'être contre-indiquée lors d'un régime amaigrissant, la pomme de terre, qui n'apporte que 26 calories, est un aliment à privilégier si l'on utilise un mode de cuisson approprié.



#### Saisonnalité

Octobre à Mars

#### Zone de production

Peu produite en Côte d'Ivoire, la pomme de terre est essentiellement importée de la Hollande et du Burkina Faso.



Instantané

# SACHETS 1 DOSE



LAIT ENTIER 28%

\* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

## LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





## Dossier de la Semaine

# CAN 2023 : LES MATCHS DU “MADE IN CÔTE D’IVOIRE” !

*La semaine dernière nous vous parlions de la promotion des produits locaux dans les fanzones à la faveur de la Coupe d'Afrique des Nations (CAN) 2023, qui se déroule actuellement en Côte d'Ivoire. Cet important événement sportif offre une excellente opportunité de promouvoir le Made in Côte d'Ivoire et de mettre en avant les produits locaux. Découvrez un pan du savoir-faire ivoirien exposé dans des fanzones.*



**Parmi les entreprises qui saisissent l'opportunité d'exposer dans les fanzones avec l'appui du Ministère du Commerce et de l'Industrie, nous retrouvons des acteurs clés de la transformation et de la valorisation des produits vivriers en Côte d'Ivoire. Ces entreprises exposent notamment dans les stands des Fanzones du complexe Jesse Jackson de Yopougon et à l'Agora de Koumassi, offrant ainsi une vitrine exceptionnelle à leurs produits. Nous vous en présentons quelques-unes.**

### AMG GROUP

fondée en 2020 par Nadine FIOSSI, est le fruit d'une passion pour la cuisine et d'un engagement envers l'autonomisation des communautés rurales. AMG Group se concentre sur la transformation des produits vivriers locaux tels que les épices africaines et les sauces prêtes à consommer. Cette entreprise met en avant la richesse des saveurs authentiques de l'Afrique tout en soutenant les coopératives de femmes rurales qui cultivent et récoltent ces précieuses épices.



### ZOÉ ALIMENTS

Sains Services se spécialise dans la transformation des produits agroalimentaires du terroir ivoirien. L'objectif est de permettre à tous de profiter des produits naturels. Ils proposent une gamme variée d'épices naturelles et de mélanges d'assaisonnement de haute qualité, élaborés sans additifs ni conservateurs.



### RITUEL CAFÉ

est une entreprise spécialisée dans la promotion

du café ivoirien, offrant une expérience unique allant de la plantation à la tasse. Fondée par Maria Dion-Gokan, elle met en avant le café de terroir, mettant ainsi en valeur le savoir-faire ivoirien en matière de café. Rituel Café s'attache à respecter les principes de durabilité et d'équité dans sa chaîne d'approvisionnement. L'entreprise travaille en étroite collaboration avec les producteurs locaux, favorisant ainsi le développement économique des communautés agricoles et assurant des conditions de travail équitables.



### DISSOA CAJOU

s'est imposée comme une référence dans le domaine des produits dérivés de la noix de cajou. Cette marque propose une remarquable variété de noix de cajou. Que ce soit pour les amateurs de saveurs sucrées, salées ou caramélisées, Dissoa Cajou propose des produits diversifiés tels que les noix de cajou au chocolat, au lait, au gingembre, et bien plus encore. L'un des produits phares de Dissoa Cajou est sa délicieuse pâte à tartiner à base de noix de cajou.

**Ces entreprises, parmi d'autres, sont des exemples inspirants de l'engagement et de la créativité des entrepreneurs ivoiriens dans la promotion du Made in Côte d'Ivoire. La CAN 2023 offre une plateforme unique pour mettre en valeur les produits locaux et encourager la consommation locale.**



## LUTTE CONTRE LA FRAUDE : LE MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE PROCÈDE À LA SAISIE D'UNE SOIXANTAINE DE BOUTEILLES DE GAZ BUTANE

*Le Ministère du Commerce et de l'Industrie a procédé, le mardi 23 janvier 2024, à une saisie de bouteilles de gaz butane dans une résidence inachevée, située à la Riviera Golf. L'opération a été menée par le Sous-Directeur de la Répression des fraudes du Ministère du Commerce et de l'Industrie.*

**S**uite à un appel anonyme et des plaintes émanant des riverains, notre hiérarchie a été contactée afin d'infirmer ou de confirmer l'information d'une pratique illégale de transvasement de gaz butane dans cette résidence. Et comme vous pouvez le constater, il s'agit bel et bien de cette activité illicite de transvasement de gaz » a relevé, le Sous-Directeur du Commerce et de l'Industrie. Et d'ajouter que l'auteur de la fraude a été pris sur les faits, en train de transvaser du gaz butane, des bouteilles B6 et B12.

« Nous avons une soixantaine de bouteilles répertoriées ici. Mais c'est un système d'araignée. S'il y a un centre de transvasement, c'est qu'il y a aussi, un lieu où ces bouteilles sont écoulées », a conclu, M. Koné. Pour lui, en effet, la quantité la plus importante de bouteilles de gaz de cette fraude pourrait se trouver dans ce lieu.

Après la saisie, les services de Répression des fraudes du Ministère du Commerce et de l'Industrie ont aussitôt procédé à l'enlèvement des bouteilles de gaz, estimée à 779 000fcfa.

« Nous sommes dans un quartier résidentiel. Ce genre d'activité constitue un danger pour les riverains. Imaginez un départ de feu ou d'explosion. On aura à déplorer des brûlés et de nombreux cas de décès. Ce qui n'est pas bon », a averti le Sous-Directeur de la répression des fraudes, avant d'indiquer que l'auteur des faits encourt une peine de prison, une amende et la mise sous scellé conformément à la loi de la résidence qui a servi au délit.

Au nom du Ministre Souleymane Diarrassouba, il a encouragé la population à toujours saisir les services du Ministère du Commerce et de l'Industrie ainsi que tous les services compétents de l'Administration ivoirienne pour dénoncer les cas de fraude.





## Astuce de la Semaine

### ASTUCE POUR SAUVER UN PLAT TROP SALÉ

*Par accident ou par distraction, vous avez eu la main un peu lourde avec le sel. Et vous vous demandez comment sauver votre plat. Pas de panique, voici une astuce à base de notre produit de saison de la semaine.*

#### MODE D'EMPLOI

1. Procurez-vous une ou deux pommes de terre en fonction de la quantité du plat.
2. Epluchez la ou les pommes de terre.
3. Ajoutez la ou les pommes de terre entière dans votre préparation trop salée pendant dix minutes de cuisson environ. Ceux-ci absorberont le surplus de sel.
4. Retirez-les avant de servir votre plat.

## 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



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