



COMON
Studio de design

Dossier de la Semaine

MOIS DU CONSOMMER LOCAL : LES FARINES LOCALES À L'HONNEUR !

Cette année marque la 5e édition de la campagne "Mois d'octobre, Mois du Consommer Local", avec un accent particulier en Côte d'Ivoire sur les farines locales.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LE PERSIL, UN ALIMENT AUX
BIENFAITS SURPRENANTS

ASTUCE DE LA SEMAINE

CONSERVER PLUS
LONGTEMPS LES LAITUES



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
AUX NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Chaque année, le mois d'octobre est dédié au Mois du Consommer Local dans l'espace UEMOA pour inciter les populations à privilégier les produits locaux dans leurs achats. Cette initiative vise à renforcer les économies de cet espace, à réduire la dépendance aux importations et à promouvoir une consommation responsable. Cette année marque la 5e édition de la campagne "Mois d'octobre, Mois du Consommer Local", avec un accent particulier en Côte d'Ivoire sur les farines locales. Notre DOSSIER DE LA SEMAINE vous dit tout sur cette initiative.

Le persil est une plante aromatique largement utilisée dans la cuisine pour ses qualités gustatives. On l'incorpore souvent dans les sauces, marinades, salades et plats à base de viande ou de poisson pour ajouter une touche de fraîcheur. Il est particulièrement apprécié dans des plats comme le poulet et le poisson braisé. En dehors de la cuisine, le persil est aussi connu pour ses bienfaits médicaux. Allons à la découverte de cette épice dans le PRODUIT DE SAISON.

Si vous êtes grand amateur 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 deux astuces qui vous permettent de prolonger la durée de conservation de vos laitues. Fini le gaspillage ! Découvrez les dans l'ASTUCE DE LA SEMAINE.

Pour terminer sur un sourire, rendez-vous dans la 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

PRODUIT	COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCE DES PRIX			
	ABIDJAN	SAN PEDRO	BOUAKÉ	YAMOUSOUKRO	MAN	KORHOGO				
PRODUIT VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	350	400	600	500	300	300	▼	
		BANANE PLANTAIN (kg)	350	500	400	500	500	500	▬	
		IGNAME KPONAN LOCAL (kg)	600	650	700	700	500	600	▼	
		KLEGLE	Manque			Manque	600		▬	
		BETE BETE	Manque			Manque	600		▬	
		PATE DE PLACALI (kg)	300						▬	
		OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	800	800	500	600	600	700	▲	
		OIGNON BLANC (kg)	600	600	500	600	500	700	▬	
		GRAINE DE PALME (kg)	200	200	350	250	200	250	▬	
		POIVRON (kg)	700	1000	1000	1500	1500	1500	▬	
		CHOU (kg)	350	400	600	1500	400	600	▬	
		TOMATE TYPE SALADE (kg)		600	600	600	700	700	▼	
		HARICOT VERT (kg)	700	600	1000	1600	1000	800	▼	
		AUBERGINE N'DROWA (kg)	450	500	800	500	200	500	▼	
		PIMENT FRAIS (kg)	600	500	900	500	325	500	▬	
		GOMBO (kg)	600	700	1000	500	450	600	▼	
		CAROTTE (kg)	900	1000	1300	2000	1200	1000	▬	
		CONCOMBRE (kg)	350	400	350	600	300	300	▬	
		COURGETTE (kg)	350	400	400	500	300	300	▬	
		NAVET (kg)	1000	900	400	600	1000	1000	▬	
		MANIOC (kg)	400	350	300	200	250	400	▬	
		POMME DE TERRE (kg)	800	900	800	1000	1000	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 POWDRE (400g.)	700			500				
		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)	2500	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							▬		
KPLO (unité moyen)	500				250			▬		
ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	3000									
VIANDE DE PORC (kg)	2000			1200						
COTE DE PORC (kg)	100			1200						
PATTE DE PORC (kg)	1300									
PATTE DE BŒUF (kg)	1500			3000						
PRODUIT FRAIS	FRUIT	ANANAS (kg)	400	500	700	500	250	500	▬	
	CITRON (kg)	300	600	350	700	720	900	▬		
	AVOCAT (kg)	450	400	400	1000	500	500	▬		
	NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150								
	BANANE DESSERT (kg)	350	400	300	350	350	400	▬		
	PAPAYE (kg)	350	400	200	400	200	500	▬		
	ORANGE (kg)	300	300	350	200	250	300	▬		
	PASTEQUE (kg)	400								
	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	700	600	400	▬		
	RIZ LOCAL DANANE (kg)	650		600						
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	MAIS (kg)	500								
	SOJA (kg)	800								
	FARINE DE SOJA (kg)	800								
	MAIS DECORTIQUE (kg)	350								
	FARINE DE MAIS - KABATO (kg)	500								
	PISTACHE (kg)	2250								
	ARACHIDE DECORTIQUES (kg)	900								
	MIL (KG)	500								
	FARINE DE MIL (kg)	500								
	AMANDE DE CAJOU (100 gr.)	1000								
	SORGHO (kg)	600								
	SESAME (kg)	1500								
	NIEBE (kg)	700								
	FONIO (kg)	1200								
	DIVERS	SUCRE ROUX (kg)			900	900				
SUCRE BLANC (kg)					1800					
LAIT LIQUIDE (L)										
GINGEMBRE (kg)		500		300	700	500				
FEUILLE DE BISSAP (kg)	2000									
TOMI (kg)	800									

LE PERSIL, UN ALIMENT AUX BIENFAITS SURPRENANTS

Le persil est une plante aromatique largement utilisée dans la cuisine pour ses qualités gustatives. On l'incorpore souvent dans les sauces, marinades, salades et plats à base de viande ou de poisson pour ajouter une touche de fraîcheur. Il est particulièrement apprécié dans des plats comme le poulet et le poisson braisé. En dehors de la cuisine, le persil est aussi connu pour ses bienfaits médicaux. Allons à la découverte de cette épice.

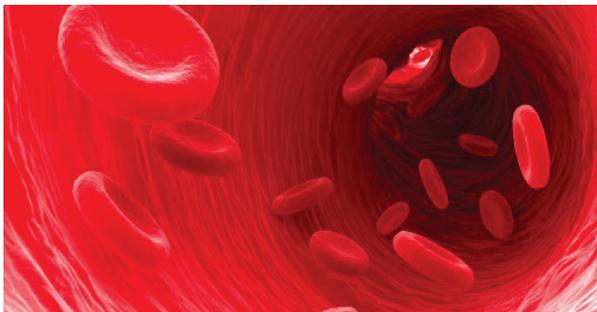
Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

TRAITE LES INFECTIONS URINAIRES

Par ses propriétés antimicrobiennes et diurétiques, le persil favorise l'évacuation de liquide par l'urine et traite ainsi les infections urinaires récurrentes.

PRÉVIENT ET TRAITE L'ANÉMIE

Le persil est une plante riche en fer et en acide folique, qui contribue à prévenir et à combattre l'anémie. Le fer est l'un des constituants des globules rouges, des cellules chargées de transporter l'oxygène dans le sang. L'acide folique quant à lui, est nécessaire à la formation et au développement de ces cellules. Le persil contient également de la vitamine C, qui favorise l'absorption du fer dans les intestins.



FAVORISE LA SANTÉ VISUELLE

Le persil est riche en caroténoïdes, principalement en lutéine et en zéaxanthine, des composants qui contribuent au maintien de la vision et à la santé oculaire. Certaines études montrent que ces composés aident à prévenir la dégénérescence maculaire liée au vieillissement, une maladie qui peut conduire à la cécité.



PROTÈGE LA PEAU

Le persil contient de la lutéine, un type de caroténoïde qui possède une action antioxydante. Il aide à réduire les dommages oxydatifs dans les couches supérieures de la peau causés par les rayons ultraviolets du soleil, la fumée de cigarette et la pollution, prévenant ainsi le vieillissement prématuré.



Saisonnalité

Saison des pluies (mai à octobre), Saison sèche (novembre à avril).

Zone de production

Lagunes (Abidjan et ses environs), Région du Sud-Comoé (Aboisso), La zone de Yamoussoukro



Instantané

SACHETS ÉCONOMIQUES

400 G
1500 F*



400 G
1750 F*



LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE



ICI, NOUS PARTICIPONS



BANANE, FONIO, MAÏS,
MANIOC, MIL, SOJA, SORGHO...

**LES GOÛTER,
C'EST LES ADOPTER !**



**CONCOURS
DU MEILLEUR**

BOULANGER & PÂTISSIER
FARINES LOCALES

#jeconsommelocal

MOIS D'OCTOBRE

MOIS DU CONSOMMER LOCAL

En octobre, nos partenaires vous donnent RDV pour goûter leurs meilleures recettes de pains, viennoiseries et pâtisseries à base de farines locales

**CONSOMMONS CE QUE
NOUS PRODUISONS !**

NOUVEAU

SCANNEZ
LE PLANING



Carrefour

Casino
supermarchés

Sococe

Auchan

des GÂTEAUX du PAIN

SUPER U

ICI, NOUS PARTICIPONS

**MOIS
D'OCTOBRE
MOIS DU
CONSOMMER
LOCAL**

**31
JOURS**

Pour **TESTER**
et **ADOPTER**

Le made in 
CÔTE D'IVOIRE



Soyez aux RDVs !

#jeconsommelocal

#1 FESTIVAL DES FARINES LOCALES

Dégustations gratuites des produits de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie à base de farines locales.

#2 NOS BRAVES PRODUCTEURS LOCAUX

Expositions des produits Made in Côte d'Ivoire dans les principaux supermarchés.

**CONSOMMONS CE QUE
NOUS PRODUISONS !**

carrefour

Carrefour 

 **Casino**
supermarchés

 **SOCOCE**

 **Auchan**

des GÂTEAUX  au PAIN

SUPER U 

SCANNEZ
LE PLANING





Dossier de la Semaine

MOIS DU CONSOMMER LOCAL : LES FARINES LOCALES À L'HONNEUR !

Chaque année, le mois d'octobre est dédié au Consommer Local dans l'espace UEMOA pour inciter les populations à privilégier les produits locaux dans leurs achats. Cette initiative vise à renforcer les économies de cet espace, réduire la dépendance aux importations et promouvoir une consommation responsable. Cette année marque la 5e édition de la campagne "Mois d'octobre, Mois du Consommer Local", avec un accent particulier en Côte d'Ivoire sur les farines locales. Pourquoi consommer local ? Quelles actions concrètes sont menées pour valoriser nos produits ? Réponses.



LES OBJECTIFS DE L'INITIATIVE « MOIS D'OCTOBRE, MOIS DU CONSOMMER LOCAL »

1. Soutenir les producteurs locaux : En achetant des produits Made in Côte d'Ivoire, les consommateurs contribuent directement au renforcement de l'économie locale et soutiennent les agriculteurs, artisans et entrepreneurs du pays.



2. Réduire la dépendance aux importations : Favoriser la consommation de produits locaux permet de renforcer l'autosuffisance alimentaire tout en réduisant la dépendance aux produits étrangers.

3. Valoriser le savoir-faire local : Les produits locaux sont le reflet de la culture, de la richesse et de la créativité des Ivoiriens. En les mettant en avant, on soutient les talents et les ressources du pays, notamment dans des secteurs clés comme l'agriculture, l'artisanat et l'agroalimentaire.

LES EVENEMENTS PHARES EN COTE D'IVOIRE

Les consommateurs sont invités à participer à des événements qui célèbrent la diversité des produits locaux. L'objectif est de faire adopter aux 28 millions de consommateurs ivoiriens les produits du terroir pendant ces 31 jours, à travers une campagne de sensibilisation et des événements dans tout le pays. Parmi ces événements :

- Festival des farines locales

Le Festival des farines locales constitue l'un des moments forts de cette campagne. Cet événement vise à promouvoir l'utilisation de farines locales comme le manioc, le mil, le soja, la banane plantain, le sorgho et le maïs, dans la confection de pains, viennoiseries et pâtisseries. Il y a également un concours récompensant les meilleurs produits réalisés à base de manioc, mil, maïs et autres farines locales.



- Nos braves producteurs locaux

Des espaces dédiés seront installés dans les grandes surfaces d'Abidjan pour promouvoir les produits agricoles et artisanaux ivoiriens, accompagnés de dégustations gratuites.

- Campagne « Consommons ce que nous produisons »

Des capsules TV de 15 secondes intitulées « Consommons ce que nous produisons » mettant en lumière des producteurs et artisans locaux, avec des interviews diffusées dans l'émission Success Story pour raconter leurs parcours et leurs réussites.

Le Mois du Consommer Local est une opportunité précieuse pour les Ivoiriens de redécouvrir la richesse de leurs produits locaux, de renforcer l'économie nationale et d'encourager une consommation plus responsable. Adopter le Made in Côte d'Ivoire, c'est aussi participer à la création d'emplois, à la réduction de la pauvreté et à la promotion de la souveraineté alimentaire du pays.



Coopération commerciale Côte d'Ivoire-France: le Ministre Souleymane Diarrassouba échange avec Sophie Primas, Ministre du Commerce extérieur de la France

En marge de la 19^{ième} édition de la Francophonie en France, le Ministre du Commerce et de l'Industrie a eu un échange avec madame le Ministre délégué en charge du Commerce extérieur et des Français de l'étranger, Sophie Primas, le jeudi 3 octobre 2024. La rencontre a porté sur l'approfondissement des relations commerciales entre la Côte d'Ivoire et la France.

« Nos échanges ont porté, pour la partie française, sur le projet d'accord de facilitation des investissements et la problématique de l'accès au marché ivoirien de produits français soumis aux droits d'accises », a noté le docteur Souleymane Diarrassouba, après avoir formulé ses vœux de plein succès à son homologue français nouvellement promue.

Pour la partie ivoirienne, a poursuivi le Ministre en charge du Commerce, les échanges ont porté sur l'accompagnement des autorités françaises au renforcement de la compétitivité des PME ivoiriennes. Il s'agit, entre autres, du soutien à l'entrepreneuriat d'un montant de 80 millions d'euros et de l'appui au développement de la propriété intellectuelle, à travers la promotion et la labellisation des produits du

terroir. Il a été également question du soutien aux PME exportatrices à travers la mise en place d'une assurance-crédit.

En outre, les deux Ministres ont évoqué plusieurs axes de coopération, en vue de renforcer les échanges commerciaux et d'investissements entre les deux pays et d'impacter l'accélération de l'industrialisation de la Côte d'Ivoire à travers la mise en œuvre des 7 clusters prioritaires tels qu'identifiés par le Plan National de Développement 2021-2025. Ils se sont félicités de la bonne vitalité des relations économiques et commerciales entre les deux pays et se sont engagés à poursuivre et consolider cette coopération.

Bien avant cette rencontre de travail, le Ministre Souleymane Diarrassouba a effectué une visite à FrancoTech-Station F où il s'est rendu sur le stand ivoirien et a encouragé les entreprises publiques et privées présentes à l'évènement : GUDE-PME, SGPME, CIPME, SAH ANALYTICS INTERNATIONAL, BY ORELIS SARL. Rappelons que pour l'occasion, le Ministre du Commerce et de l'Industrie était accompagné par l'Ambassadeur de Côte d'Ivoire en France, S.E.M, Maurice Kouakou Bandaman.



Astuce de la Semaine

CONSERVER PLUS LONGTEMPS LES LAITUES

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 deux astuces qui vous permettent de prolonger la durée de conservation de vos laitues. Fini le gaspillage !

MODE D'EMPLOI

Astuce 1

Effeuille sa botte de laitue avant de la ranger au frigo

Une astuce toute simple, mais qui permettra vraiment de prolonger la durée de vie de vos feuilles de laitue est de les effeuiller, de les laver, puis de placer vos feuilles dans un contenant non hermétique avant de les placer au réfrigérateur, dans le bac à légumes.

Astuce 2

Utiliser du vinaigre

Une bonne astuce pour espérer garder vos feuilles de laitue fraîches plus longtemps est d'y ajouter quelques gouttes de vinaigre au moment du lavage. La méthode : faites tremper votre salade dans un bol rempli d'eau et de vinaigre. Essorer ensuite, et placer les laitues dans un sac micro-perforé avant de mettre le tout au réfrigérateur.

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 : 2 plateaux carrefour las palmas

www.cnlvc.ci

 conseil national de lutte
contre la vie chère

 N° vert : 25 21 01 79 99



cnlvc
Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible

COM'ON
Studio Créatif

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE, ET DE
L'INDUSTRIE

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON :**

Oumar NDAO

Mathilde Oulai

Regie : **COMON**

Standard : **+225 27 22 41 16 62**

Email : **commercial@comon.ci**

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

Production et Distribution : **COM'ON**