



Dossier de la Semaine

MOIS DU CONSOMMER LOCAL : ZOOM SUR LES AGRO-TRANSFORMATEURS

L'initiative « Mois d'octobre, mois du consommer local » s'inscrit également dans une dynamique de promotion des petites et moyennes entreprises (PME) et artisans qui transforment les matières premières locales en produits finis de qualité.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

BIENFAITS ET VERTUS DU GINGEMBRE

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT ÉVITER LA POUSSIÈRE À LA MAISON



SCANNEZ POUR ACCÉDER AUX NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



Dernière semaine de l'initiative « Mois d'octobre, mois du consommateur local ». Cette campagne célébrée par la Côte d'Ivoire à l'instar des huit autres pays membres de l'UEMOA, s'inscrit également dans une dynamique de promotion des petites et moyennes entreprises (PME) et artisans qui transforment les matières premières locales en produits finis de qualité. En effet, les petits transformateurs locaux se distinguent par leur capacité à transformer les ressources naturelles en produits finis, prêts à la consommation, tout en valorisant le savoir-faire traditionnel et les innovations modernes. Notre DOSSIER DE LA SEMAINE se penche sur une sélection de ces artisans transformateurs, illustrant la diversité et l'importance de leur contribution à l'économie nationale.

Le gingembre est l'une des plantes médicinales les plus populaires au monde. Notre PRODUIT DE SAISON est bien connu pour ses bienfaits sur l'ensemble de l'organisme. Que ce soit sous forme de tisane, d'épice, ou encore de supplément alimentaire. Nous vous donnons un aperçu de ses vertus.

Inévitable dans notre environnement,

la poussière est partout. Généralement, elle provient des chaussures, des fibres de vêtements, des tapis ou encore des poils d'animaux. Et provoque bien souvent des allergies. S'en occuper correctement est donc une étape importante dans votre nettoyage quotidien. Comment nettoyer efficacement la poussière ? Éléments de réponse 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	YAMOOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO				
PRODUIT VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	350	400	700	500	300	300	▼	
		BANANE PLANTAIN (kg)	350	500	400	500	500	500	▼	
		IGNAME KPONAN LOCAL (kg)	500	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	700	700	▲	
		OIGNON BLANC (kg)	600	600	500	600	500	700	■	
		GRAINE DE PALME (kg)	200	200	350	250	200	250	■	
		POIVRON (kg)	700	1000	500	1500	1500	1500	■	
		CHOU (kg)	350	400	400	1500	400	600	■	
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	500	600	600	600	700	600	▼	
		HARICOT VERT (kg)	700	600	500	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)	800	1000	900	2000	1000	1000	■	
		CONCOMBRE (kg)	350	400	350	600	100	300	■	
		COURGETTE (kg)	350	400	400	500	300	300	■	
		NAVET (kg)	1000	900	400	600	1000	1000	■	
		MANIOC (kg)	400	350	300	300	250	400	■	
		POMME DE TERRE (kg)	800	900	800	1000	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 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							■		
PRODUIT FRAIS	KPLO (unité moyen)		500			250			■	
	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	500	700	500	250	500	■		
	CITRON (kg)	300	600	350	700	720	900	■		
	AVOCAT (kg)	450	400	600	1000	500	500	■		
	NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150						■		
	BANANE DESSERT (kg)	350	400	300	350	350	400	■		
	PAPAYE (kg)	350	400	200	300	200	500	■		
	ORANGE (kg)	300	300	375	200	250	300	■		
	PASTEQUE (kg)	400						■		
	AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	700	600	400	■	
RIZ LOCAL DANANE (kg)		650		600				■		
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			1000			■		
MIL (KG)		500		900				■		
FARINE DE MIL (kg)		500						■		
AMANDE DE CAJOU (100 gr.)		1000			1000			■		
SORGHO (kg)		600						■		
SESAME (kg)		1500						■		
NIEBE (kg)		700						■		
FONIO (kg)	1200						■			
DIVERS	SUCRE ROUX (kg)			900	900			■		
	SUCRE BLANC (kg)			1000	1800			■		
	LAIT LIQUIDE (L)							■		
	GINGEMBRE (kg)	500		300	700	500		■		
	FEUILLE DE BISSAP (kg)	2000						■		
TOMI (kg)	800						■			

BIENFAITS ET VERTUS DU GINGEMBRE

Le gingembre est l'une des plantes médicinales les plus populaires au monde. Notre **PRODUIT DE SAISON** est bien connu pour ses bienfaits sur l'ensemble de l'organisme. Que ce soit sous forme de tisane, d'épice, ou encore de supplément alimentaire. Nous vous donnons un aperçu de ses vertus.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

UN TONIFIANT, ANTI-FATIGUE

Le gingembre aide à combattre la fatigue passagère, grâce à ses nombreuses vitamines, à ses sels minéraux et oligo-éléments. Il a un effet « coup de fouet » très apprécié.

ACTIF SUR LES NAUSÉES ET VOMISSEMENTS

C'est un remède naturel bien connu par nos grands-mères qui l'utilisaient déjà. Ses propriétés antiémétiques sont reconnues lors de mal des transports, mal de mer et des nausées ou de vomissements post-opératoires.



RÉDUIT LES DOULEURS MENSTRUELLES

Depuis longtemps, le gingembre est utilisé comme remède naturel pour soulager les douleurs menstruelles. Son effet analgésique peut aider à réduire les crampes associées aux règles. Une étude a montré que la consommation de gingembre en début de cycle menstruel peut être aussi efficace que certains anti-inflammatoires pour soulager la douleur.



EFFET BÉNÉFIQUE SUR LA FONCTION CÉRÉBRALE

Les propriétés antioxydantes du gingembre aident à combattre le stress oxydatif et l'inflammation, deux facteurs susceptibles de contribuer au déclin cognitif lié à l'âge. Certains travaux de recherche suggèrent que le gingembre pourrait améliorer la mémoire et les fonctions cognitives, notamment chez les personnes âgées.



Saisonnalité

Avril à novembre.

Zone de production

Régions forestières, où le climat chaud et humide est propice à la culture du gingembre comme Man, Danané et Touba.



SACHETS 1 DOSE



* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE



À partir du 11 Octobre 2024

MOIS D'OCTOBRE MOIS DU CONSOMMER LOCAL



31 JOURS

Pour TESTER et ADOPTER

Le made in CÔTE D'IVOIRE



Soyez aux RDVs !

#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.

SPONSOR OFFICIEL



CONSUMONS CE QUE NOUS PRODUISONS !



SCANNEZ
LE PLANING



#jeconsomme-local

copy:10

À partir du **11 Octobre 2024**



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

**LES GOÛTER,
C'EST LES ADOPTER !**

**CONCOURS
DU MEILLEUR**

BOULANGER & PÂTISSIER
FARINES LOCALES



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

SPONSOR OFFICIEL



CONSOMMONS CE QUE NOUS PRODUISONS !



Soyez
aux RDVs !





Dossier de la Semaine

MOIS DU CONSOMMER LOCAL : ZOOM SUR LES AGRO-TRANSFORMATEURS

Dernière semaine de l'initiative « Mois d'octobre, mois du consommer local ». Cette campagne célébrée par la Côte d'Ivoire à l'instar des huit autres pays membres de l'UEMOA, s'inscrit également dans une dynamique de promotion des petites et moyennes entreprises (PME) et artisans qui transforment les matières premières locales en produits finis de qualité. En effet, les agro-transformateurs locaux se distinguent par leur capacité à transformer les ressources naturelles en produits finis, prêts à la consommation, tout en valorisant le savoir-faire traditionnel et les innovations modernes.



ANACARDE

L'anacarde est l'une des principales cultures d'exportation de la Côte d'Ivoire, mais sa transformation locale reste un défi. FreeanDiz et SITA SA se distinguent par leur engagement à maximiser la valeur ajoutée de cette ressource. En transformant l'anacarde brut en noix prêtes à être consommées ou utilisées dans des produits dérivés (beurre de cajou, lait de cajou, etc.), ces entreprises créent des emplois locaux, réduisent la dépendance aux exportations brutes et contribuent à renforcer la compétitivité de l'industrie agroalimentaire ivoirienne.



MANIOC

Le manioc est une culture de base en Côte d'Ivoire, et sa transformation en attiéké constitue un pilier de la gastronomie locale. Les petits transformateurs comme ceux travaillant dans le domaine de la fabrication d'attiéké ont modernisé et perfectionné les processus de production pour garantir une qualité constante et répondre aux besoins d'une demande en constante augmentation. L'attiéké, plat traditionnellement ivoirien, est désormais disponible sur les marchés internationaux grâce à ces artisans.



ÉPICES

L'entreprise Affilié transforme des épices locales telles que le poivre, le piment et l'akpi. Affilié, comme beaucoup d'autres entreprises locales, met en valeur des produits cultivés localement et contribue à la préservation des espèces locales tout en soutenant les agriculteurs. En créant des épices prêtes à l'emploi pour le marché national et international, ces entreprises jouent un rôle essentiel dans la valorisation des produits agricoles.

LES FARINES

Dans le domaine des céréales locales, des entreprises comme GLP les précuits et Rama Céréales transforment des produits comme le mil, le maïs, et le sorgho en aliments précuits. Ces entreprises permettent une meilleure accessibilité des céréales locales à travers des processus de transformation modernes qui facilitent leur préparation. Elles contribuent à la sécurité alimentaire et soutiennent les communautés rurales qui dépendent de la culture de ces céréales.



KARITÉ

Le karité est un produit emblématique d'Afrique de l'Ouest, traditionnellement utilisé dans la cuisine, les soins de la peau et la santé. Karitsthéric innove en diversifiant ses applications, proposant des produits dérivés du karité à la fois pour l'alimentation (beurre de karité alimentaire) et pour le bien-être (produits cosmétiques naturels). Cette approche permet d'optimiser l'utilisation de cette ressource locale tout en répondant à la demande croissante pour des produits naturels et biologiques.

CAFÉ

La Côte d'Ivoire est producteur majeur de café. Rituel Café fait partie des transformateurs qui valorisent le café local. Rituel Café met en avant le goût unique du café ivoirien, encourageant une consommation nationale et internationale de ce produit de qualité.

CACAO

La transformation du cacao en chocolat sur place représente une grande opportunité pour la Côte d'Ivoire, premier producteur mondial de cacao. Chocoladrome se consacre à la création de produits chocolatés haut de gamme à partir de fèves de cacao locales, ce qui permet d'ajouter une valeur considérable à cette matière première.

Ces Agro-transformateurs locaux jouent un rôle déterminant dans le tissu économique ivoirien. Ils contribuent à la création d'emplois, à la valorisation des matières premières locales, et à la réduction de la dépendance du pays vis-à-vis des importations.



LE MINISTRE DU COMMERCE ET DE L'INDUSTRIE PROCÈDE À LA REMISE DE MATÉRIELS AGRICOLES POUR LES ACTEURS DU VIVRIER

Les acteurs du vivrier jouent un rôle majeur dans la lutte contre la cherté de la vie que le Gouvernement ivoirien soutient pleinement à travers l'Office d'aide à la commercialisation des produits vivriers, OCPV.

Dans ce contexte, le Ministre du Commerce et de l'Industrie, Docteur Souleymane DIARRASSOUBA, a procédé à la remise d'un important lot de matériels sur l'esplanade de la Mairie d'Abobo, le mercredi 23 octobre 2024.

Ces matériels constitués de tricycles, de broyeuses, de décortiqueuses, de cageots etc., permettront aux bénéficiaires d'assurer plus efficacement l'approvisionnement en produits vivriers de nos marchés.



Astuce de la Semaine

COMMENT ÉVITER LA POUSSIÈRE À LA MAISON

Inévitable dans notre environnement, la poussière est partout. Généralement, elle provient des chaussures, des fibres de vêtements, des tapis ou encore des poils d'animaux. Et provoque bien souvent des allergies. S'en occuper correctement est donc une étape importante dans votre nettoyage quotidien. Comment nettoyer efficacement la poussière ? Éléments de réponse.

MODE D'EMPLOI

Astuce 1

Balayer à sec peut soulever la poussière. Utilisez un balai légèrement humidifié ou une serpillière pour capturer la poussière afin d'éviter de la disperser.

Astuce 2

Installez des moustiquaires très fines sur vos fenêtres. Cela permet de laisser passer l'air tout en bloquant une grande partie de la poussière.

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



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**