



Dossier de la Semaine

QUALITE ET CONTREFAÇON : TOUT SUR LA SURVEILLANCE DU MARCHÉ IVOIRIEN

En quoi consiste cette surveillance ? Comment sont contrôlés les produits qu'on nous vend sur le marché ? Qu'est-ce qui est mis en œuvre pour protéger les consommateurs ? Éléments de réponse.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES VERTUS DE LA CITRONNELLE

ASTUCE DE LA SEMAINE

DECONGELER LA VIANDE SANS EN ALTERER LE GOUT



SCANNEZ POUR ACCÉDER AUX NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



Le but de la surveillance de la qualité des produits mis sur le marché est de s'assurer, quelle que soit l'origine des produits, du respect de la réglementation en vigueur notamment en matière de santé et de sécurité des consommateurs et de leur garantir ainsi un niveau de protection élevé sur l'ensemble du territoire. Elle vise à donner confiance aux utilisateurs dans les produits qu'ils achètent. En quoi consiste cette surveillance ? Comment sont contrôlés les produits qu'on nous vend sur le marché ? Qu'est-ce qui est mis en œuvre pour protéger les consommateurs ? Éléments de réponse dans LE DOSSIER DE LA SEMAINE.

Aussi appelée herbe citron, jonc odorant ou encore verveine des îles, la citronnelle a des propriétés médicinales en décoction, mariée ou non à d'autres plantes. A la découverte des bienfaits de la citronnelle dans la rubrique LE PRODUIT DE SAISON.

Décongeler de la viande sans en altérer les qualités et les saveurs demande un minimum de temps. Mais en cas d'imprévu, il existe des alternatives pour cuisiner une viande congelée rapidement, tout en conservant ses vertus nutritionnelles et gustatives. Notre ASTUCE DE LA SEMAINE, simple et rapide vous aidera à décongeler votre viande sans la détériorer.

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.

Pour terminer sur un sourire, rendez-vous dans notre rubrique HUMOUR, pour démarrer la semaine dans la bonne humeur.

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	IGNAME "KPONAN GHANA" (kg)	700		500	500				
		IGNAME KLEGLE			350	700	600	500	■	
		IGNAME BETE BETE	350	350	300	500	350	300	■	
		MANIOC (kg)	300	250	300	200	300	300	■	
		PÂTE DE PLACALI (kg)	300				300		■	
		POMME DE TERRE (kg)	600	650	700	700	700	650	■	
		AVOCAT (kg)	300	400	400	500	400	500	■	
		GRAINE DE PALME (kg)	250	250	200	500	150	300	■	
		HUILE ROUGE (L)	1500				1000		■	
		CONCOMBRE (kg)	500	600	350	300	300	300	■	
		COURGETTE (kg)	400	400	350	500	300	300	▲	
		CHOU (kg)	500	600	400	600	500	500	▲	
		LES ALIMENTES INDISPENSABLES POUR VOS REPAS	NAVET (kg)	1200	1000	500	600	1000	1000	■
OIGNON VIOLET - NIGER-BF (kg)	700		800	700	600	700	600	■		
BANANE PLANTAIN (kg)	500		450	250	500	500	600	▲		
OIGNON BLANC (kg)	900		950	700	800	800	900	▲		
TOMATE TYPE SALADE (kg)	1400		1500	800	1200	1500	1400	▲		
PIMENT FRAIS (kg)	1700		1500	1500	500	350	1000	▲		
AUBERGINE NDROWA (kg)	700		700	800	500	400	600	▲		
GNANGNAN (kg)	1700							■		
GOMBO (kg)	900		1000	1000	500	720	700	▲		
HARICOT VERT (kg)	1500		1000	1500	1600	1500	1500	■		
POIVRON (kg)	1100		1500	600	1700	2000	1700	■		
CAROTTE (kg)	1800		1500	1500	2000	1500	1500	▲		
PATE ARACHIDE (400 g.)	1000				500	600		■		
PATE PISTACHE(400 g.)	2000			1000	500		■			
PATE DANACARDE(500 g.)	2000						■			
GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)	700		500	500	500		■			
PATATE DOUCE (kg)	400	400	500	500	500	250	■			
VOS PROTEINES	VIANDE DE BŒUF SANS OS (kg)	3000	3000	3000	3200	3000	2500	■		
	VIANDE DE BŒUF AVEC OS (kg)	2800	2600	2500	2500	2500	2000	■		
	DINDE (kg)	5000						■		
	LAPINS (kg)	5000						■		
	PINTADÉ (kg)	5500						■		
	POULET DE CHAIR (kg)	2100	2100	2200	2200	2200	2000	■		
	PATTES DE POULETS (kg)	1200						■		
	PONDEUSES (kg)	2700		2700	2700	4000		■		
	POISSON SOSO IMPORTE (kg)	2500						■		
	POISSON MAGNE FRAIS MOYEN (4 unités)	250						■		
	POISSON MAGNE SEC MOYEN(4 unités)	500						■		
	POISSON CHINCHARD IMPORTE (kg)	1800						■		
	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)	4300		4000	4000	5000		■			
KPLO (unité moyen)	500			500	400		■			
ESCARGOT (LOT DE 4 MOYENS)	1500						■			
VIANDE DE PORC (kg)	2000						■			
COTE DE PORC (kg)	1100			1200			■			
PATTE DE PORC (kg)	900			1200			■			
PATTE DE BŒUF (kg)	1200			2500	1500		■			
PRODUIT FRAIS	FRUIT	ANANAS (kg)	350	500	500	1000	200	500	■	
		CITRON (kg)	1100	950	875	450	875	800	■	
		ORANGE (kg)	350	200	250	125	250	300	■	
		NOIX DE COCO (pièce taille moyenne)	150				250		■	
		BANANE DESSERT (kg)	350	400	350	350	400	400	▲	
		PAPAYE (kg)	400	400	300	250	100	500	▼	
		Pastèque	500						■	
		MANGUE (kg)	400			500			■	
		AUTRES PRODUITS POUR VOTRE NUTRITION	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500	500	500	600	450	400	■
			RIZ LOCAL DANANE (kg)	600						■
			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	1000	1000	800	650	■		
MIL (KG)	500		500	600	400	500		■		
FARINE DE MIL (kg)	500							■		
AMANDE DE CAJOU (100 gr.)	1000				1000			■		
SORGHO (kg)	700							■		
SESAME (kg)	1500						■			
NIEBE (kg)	700						■			
FONIO (kg)	1500						■			
DIVERS	SUCRE ROUX (kg)				1000	800		■		
	SUCRE BLANC (kg)				1000	900		■		
	LAIT LIQUIDE (L)				2800			■		
	GINGEMBRE (kg)	550			500	400		■		
	FEUILLE DE BISSAP (kg)	2500						■		
TOMI (kg)	1000						■			

LES VERTUS DE LA CITRONNELLE

Aussi appelée herbe citron, jonc odorant ou encore verveine des îles, la citronnelle a des propriétés médicinales en décoction, mariée ou non à d'autres plantes. A la découverte des bienfaits de la citronnelle.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

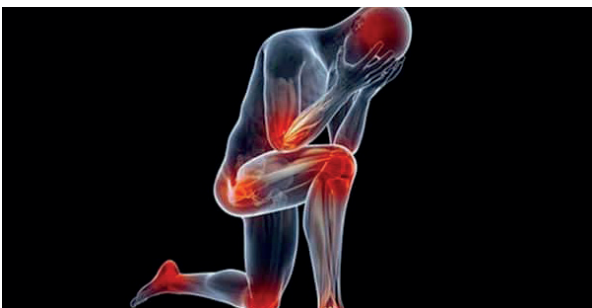
BONNE POUR LA DIGESTION

La citronnelle est une excellente tonique digestive. Antispasmodique, elle aide à calmer et à traiter les troubles digestifs et intestinaux. Sa consommation aide également à la diminution des flatulences et des crampes.



CONTRE LES INFLAMMATIONS ET L'HYPERTENSION

La citronnelle est un anti-inflammatoire et un hypotensif. Les hypertendus peuvent donc l'utiliser pour stabiliser leur tension artérielle en prenant une petite tasse quotidienne. Elle peut aussi être consommée en cas de fièvre et de grippe.



BONNE POUR GARDER LA LIGNE

La citronnelle est pauvre en calories, seulement 44 cal, 100 g de citronnelle. La prise régulière de la tisane de citronnelle est un bon allié dans un régime minceur. Elle aide également à lutter contre les cellulites et à éliminer les graisses du ventre.



CONTRE LE DIABETE

La citronnelle est, en effet, hypoglycémiant, et aide à faire baisser le taux de sucre dans le sang. Il est très conseillé pour les personnes diabétiques de l'inclure dans leur régime alimentaire.



Saisonnalité

La citronnelle est disponible sur toute l'année, mais la période d'abondance s'étend de mai à octobre.

Zone de production

La citronnelle est disponible partout en Côte d'Ivoire, car elle peut être cultivée sur tout type de sols.



SACHETS 1 DOSE

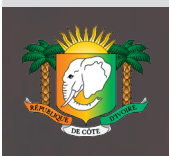


LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

QUALITE ET CONTREFAÇON : TOUT SUR LA SURVEILLANCE DU MARCHÉ IVOIRIEN

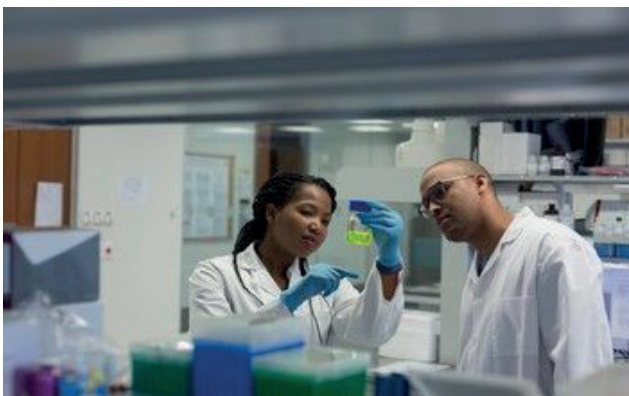
Le but de la surveillance de la qualité des produits mis sur le marché est de s'assurer, quelle que soit l'origine des produits, du respect de la réglementation en vigueur notamment en matière de santé et de sécurité des consommateurs et de leur garantir ainsi un niveau de protection élevé sur l'ensemble du territoire. Elle vise à donner confiance aux utilisateurs dans les produits qu'ils achètent. En quoi consiste cette surveillance ? Comment sont contrôlés les produits qu'on nous vend sur le marché ? Qu'est-ce qui est mis en œuvre pour protéger les consommateurs ? Éléments de réponse.



LES CONTROLES EFFECTUES

Le contrôle de la qualité consiste à faire des prélèvements d'échantillon des produits pour faire des analyses au regard de sept domaines : microbiologie ; biochimie et physicochimie ; résidus de pesticides ; analyse inorganique ; résidus de médicaments ; résidus industriels et radionucléides émetteurs gamma et thermométrie. Ces analyses consistent à rechercher la présence ou non de contaminants biologiques, microbiologiques et chimiques dans les produits alimentaires, notamment de mycotoxines y compris les aflatoxines, de produits chimiques industriels tels que les diphénols poly-chlorés et les métaux lourds, de produits chimiques agricoles tels que les pesticides et les fertilisants, de la présence des résidus de médicaments administrés aux animaux et également de l'innocuité des additifs et des colorants ajoutés aux aliments.

En Côte d'Ivoire, la contrefaçon étant essentiellement liée à l'importation de biens et services, le Gouvernement a pris, depuis décembre 2013, des mesures pour renforcer le cadre réglementaire de lutte contre ce fléau. Il s'agit de l'adoption de la loi n° 2013-865 du 23 décembre 2013 relative à la lutte contre la contrefaçon et le piratage, et à la protection des droits de propriété intellectuelle dans les opérations d'importation, d'exportation et de commercialisation de biens et services. Cette loi érige la contrefaçon en délit et crée un Comité National de Lutte contre la Contrefaçon (CNLC).



QUI CONTROLE?

En Côte d'Ivoire, plusieurs administrations sont en charge de surveiller la qualité des produits mis sur le marché. Il s'agit notamment du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de la Promotion des PME à travers la Direction Générale du Commerce Intérieur et les Directions Régionales dudit Ministère, de la Direction Générale des Douanes, du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ou encore du Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique. Ces structures organisent à leur initiative des contrôles inopinés ou interviennent sur saisine en cas d'alertes lancées par des consommateurs. Ainsi, ces différentes structures mettent en œuvre des actions permanentes ou des enquêtes ponctuelles.



Les administrations en charge de la surveillance du marché peuvent s'appuyer sur trois laboratoires publics pour effectuer des contrôles. Il s'agit du Laboratoire National d'essais De Qualité De Métrologie Et d'analyses (LANEMA), du laboratoire national d'appui au développement agricole (LANADA) et du laboratoire national de santé publique (LNSP).

Lorsque les contrôles diligentés dans le cadre de la surveillance du marché font apparaître qu'un produit n'est pas conforme à la réglementation et qu'il est dangereux pour la santé ou la sécurité, sa mise sur le marché est interdite. S'il est déjà sur le marché, son retrait des points de vente et son rappel de chez les consommateurs sont immédiatement ordonnés. Les opérateurs économiques concernés sont passibles de sanctions pécuniaires et même de poursuites judiciaires.



SECTEUR DE LA BOULANGERIE : LE GOUVERNEMENT ARRÊTE DES MESURES RÉGLEMENTER LES ACTIVITÉS

Le gouvernement a pris des mesures portant réglementation des activités de boulangerie afin d'assainir durablement le secteur.

Ce décret détermine, dans cette perspective, les conditions techniques de construction et d'aménagement d'une boulangerie ainsi que les conditions spécifiques d'ouverture et d'extension des activités de boulangerie.

Il précise, en outre, les différentes spécifications techniques relatives à la qualité du pain et définit les mesures d'hygiène que sont tenus de prendre les

professionnels du secteur, notamment ceux intervenant dans la vente et la distribution des produits de boulangerie.

Aussi, il prévoit un organe chargé de la régulation du secteur, en vue d'éradiquer définitivement les boulangeries clandestines et insalubres ainsi que la manipulation et le transport du pain dans des conditions inappropriées.



Astuce de la Semaine

DECONGELER LA VIANDE SANS EN ALTERER LE GOUT

Décongeler de la viande sans en altérer les qualités et les saveurs demande un minimum de temps. En cas d'imprévu, il existe des alternatives pour cuisiner une viande congelée rapidement, tout en conservant ses vertus nutritionnelles et gustatives. Une astuce simple et rapide pour savoir comment décongeler votre viande sans la détériorer.

MODE D'EMPLOI

- Procurez-vous du vinaigre blanc.
- Retirer la viande du congélateur et la mettre dans un récipient propre.
- Versez-y une bonne quantité d'eau et un peu de vinaigre blanc.

Cette astuce va non seulement réduire considérablement le temps de décongélation et également attendrir la viande.

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

 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
COMMUNICATION

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE, DE
L'INDUSTRIE ET DE LA PROMOTION
DES PME

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON** :

Marie-Emile KABLANTCHI

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**