



Dossier de la Semaine

JOURNÉE DE LA FEMME : L'INFLUENCE DES FEMMES DANS LES NOUVELLES HABITUDES DE CONSOMMATION

Consommatrices et créatrices de tendances, les femmes influencent grandement les habitudes de consommation. Leur impact se fait sentir dans des secteurs aussi variés que l'alimentation, la mode, la cosmétique, la technologie et les services.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES BIENFAITS DE LA DATTE

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT ÉPAISSIR UNE SAUCE TROP LIQUIDE



SCANNEZ POUR ACCÉDER AUX NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



Consummatrices et créatrices de tendances, les femmes influencent grandement les habitudes de consommation. Leur impact se fait sentir dans des secteurs aussi variés que l'alimentation, la mode, la cosmétique, la technologie et les services... Elles ne se contentent pas de suivre le marché, elles le redéfinissent en fonction de leurs besoins. Avec la montée en puissance du digital et des réseaux sociaux, cette influence est démultipliée. Dans la continuité de la Journée internationale des droits des femmes qui a été célébrée le 8 mars, LE DOSSIER DE LA SEMAINE met en évidence quelques axes majeurs qui illustrent cette influence.

En cette période de Ramadan, on trouve des dattes un peu partout sur nos marchés. La majorité des musulmans l'utilisent pour rompre leur jeûne. Ce n'est pas un hasard. En effet, la datte est particulièrement riche en vitamines, minéraux et oligo-éléments et à ce titre elle apporte de nombreux bienfaits.

A retrouver dans la rubrique PRODUIT DE SAISON.

Vous adorez les bonnes sauces et autres mijotés gourmands ? Seul problème, quand vous les préparez vous-même, vos sauces sont trop fluides et manquent cruellement de consistance. Pas de panique, L'ASTUCE DE LA SEMAINE vous livre deux techniques rapides et simples pour épaissir une sauce trop liquide.

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	YAMOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO	
PRODUIT VIVRIERS							
PRODUIT DE SAISON							
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	■
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION							
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 POUFRE (400g.)	700			500			■
VOS PROTÉINES							
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						■
KPLO (unité moyen)	500		500	500			■
ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	3000						■
VIANDE DE PORC (kg)	2000			2200			■
CÔTE DE PORC (kg)	1100			1200			■
PATTE DE PORC (kg)	1300						■
PATTE DE BŒUF (kg)	1500			2500			■
PRODUIT FRAIS							
FRUIT							
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	■
PASTÈQUE (kg)							■
CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES							
RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500		500				■
RIZ LOCAL DANANE (kg)	700		600				■
FARINE DE SOJA (kg)	800						■
FARINE DE MAÏS (kg)	500						■
FARINE DE SORGHO (kg)	600-700						■
FARINE DE MAÏS - 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)							■
NIEBÉ (kg)							■
FONIO PRECUI (kg)							■
DIVERS							
SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			■
SUCRE BLANC (kg)							■
LAIT LIQUIDE (L)							■
GINGEMBRE (kg)			300	700			■
FEUILLE DE BISSAP (kg)							■
TOMI (kg)							■

LES BIENFAITS DE LA DATTE

En cette période de Ramadan, on trouve des dattes un peu partout sur nos marchés. La majorité des musulmans l'utilisent pour rompre leur jeûne. Ce n'est pas un hasard. En effet, la datte est particulièrement riche en vitamines, minéraux et oligo-éléments et à ce titre elle apporte de nombreux bienfaits.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

SOURCE D'ÉNERGIE

Grâce à leur richesse en glucides naturels (fructose et glucose), les dattes sont une excellente source d'énergie. Elles sont idéales pour les sportifs ou toute personne ayant besoin d'un regain d'énergie rapide.



UN ALLIÉ POUR LE CŒUR ET LA CIRCULATION SANGUINE

Grâce à leur teneur en potassium et en antioxydants, les dattes aident à réguler la tension artérielle et à prévenir les maladies cardiovasculaires. De même, elles réduisent le taux de mauvais cholestérol (LDL) et assurent une meilleure circulation sanguine.



BONNES POUR LA SANTÉ DES OS

Le calcium, le phosphore et le magnésium présents dans les dattes contribuent à renforcer les os et à prévenir les maladies comme l'ostéoporose.



UN ATOUT POUR LA GROSSESSE ET L'ACCOUCHEMENT

Consommer des dattes pendant la grossesse pourrait faciliter l'accouchement en stimulant la production d'ocytocine, une hormone qui favorise les contractions utérines. Elles apportent également des nutriments essentiels pour la mère et le bébé.



Saisonnalité

Non produit en Côte d'Ivoire, la datte est tout de même bien visible sur les marchés ivoiriens à la faveur du jeûne musulman.

Zone de production

Les dattes exigent de la chaleur, c'est pourquoi elles sont produites dans les régions arides et semi-arides (Irak, Égypte, Algérie, Tunisie, Maroc...).



Instantané

BOITES ÉCONOMIQUES

400 G
1800 F*



400 G
2000 F*



LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

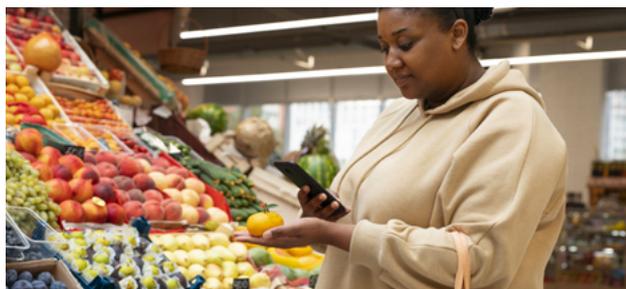
JOURNÉE DE LA FEMME : L'INFLUENCE DES FEMMES DANS LES NOUVELLES HABITUDES DE CONSOMMATION

Consommatrices et créatrices de tendances, les femmes influencent grandement les habitudes de consommation. Leur impact se fait sentir dans des secteurs aussi variés que l'alimentation, la mode, la cosmétique, la technologie et les services... Elles ne se contentent pas de suivre le marché, elles le redéfinissent en fonction de leurs besoins. Avec la montée en puissance du digital et des réseaux sociaux, cette influence est démultipliée. Dans la continuité de la Journée internationale des droits des femmes qui a été célébrée le 8 mars, zoom sur les axes majeurs qui illustrent cette influence.



LES FEMMES, MOTEURS DE LA CONSOMMATION

Dans les marchés animés d'Abidjan ou dans les centres commerciaux, une chose est claire : les femmes ivoiriennes sont au centre des décisions d'achat. Elles recherchent des produits pratiques et abordables. Alimentation, mode, beauté, technologie, aucun secteur n'échappe à leur influence. Leurs priorités : qualité, prix compétitifs et utilité. Mais ce qui frappe, c'est leur pouvoir d'entraînement, leurs choix inspirent leur entourage, de la famille aux amis.



LA DIGITALISATION AU SERVICE DE LA CONSOMMATION

Avec un smartphone en main, les femmes ivoiriennes ont transformé leur manière de consommer. Jumia, WhatsApp, Instagram : les plateformes digitales sont devenues leurs alliées. Elles traquent les bonnes affaires, consultent les avis et commandent en quelques clics. Cette révolution numérique amplifie leur influence, obligeant les entreprises à repenser leurs stratégies pour capter cette clientèle connectée et avertie.



UN IMPACT FORT SUR LES DÉPENSES

Dans le foyer, ce sont les femmes qui décident de ce qui atterrit dans les assiettes, des vêtements des enfants à la décoration de la maison. Elles déploient des astuces ingénieuses tels que comparer les offres, privilégier les promotions ou acheter en gros.



L'ESSOR DE L'ENTREPRENEURIAT FÉMININ

Mais les femmes ivoiriennes ne se contentent pas d'acheter : elles innovent également. En effet, de plus en plus d'entrepreneures se lancent dans la mode, les cosmétiques ou l'agroalimentaire, créant des produits qui répondent directement aux besoins du marché. Ces pionnières ne sont pas seulement consommatrices, elles sont des créatrices de richesse qui dynamisent l'économie locale. Le "Made in Côte d'Ivoire" a le vent en poupe, et les entrepreneures y sont pour beaucoup. Savons naturels, farines locales, pagnes revisités, plats prêts-à-manger : elles misent sur des produits locaux de qualité, répondant à une demande croissante pour la proximité et l'authenticité.



LUTTE CONTRE LA VIE CHÈRE : LE MINISTRE SOULEYMANE DIARASSOUBA LANCE LA 1^È PÉRIODE DE VENTE SOLDES

La première période des soldes de l'année 2025 est fixée du 10 au 31 mars prochain, selon un communiqué du ministre du Commerce et de l'Industrie.

Dans ledit communiqué, le ministre Souleymane Diarassouba informe l'ensemble des opérateurs économiques que, conformément aux dispositions du décret n°2013-167 du 06 mars 2013 portant organisation des ventes soldes et autres formes de ventes équivalentes, la première période réglementaire dédiée à l'organisation des ventes soldes de l'année 2025 aura lieu du 10 au 31 mars 2025.

Ainsi, les commerçants désireux d'organiser des ventes soldes sont autorisés à le faire, conformément aux dispositions du décret susmentionné.

Par ailleurs, des équipes du Ministère du Commerce et de l'Industrie procéderont à des contrôles en vue de s'assurer de l'application effective des dites dispositions.





COMMENT ÉPAISSIR UNE SAUCE TROP LIQUIDE

Vous adorez les bonnes sauces et autres mijotés gourmands ? Seul problème, quand vous les préparez vous-même, vos sauces sont trop fluides et manquent cruellement de consistance. Pas de panique, voici deux astuces rapides et simples pour épaissir une sauce trop liquide.

MODE D'EMPLOI

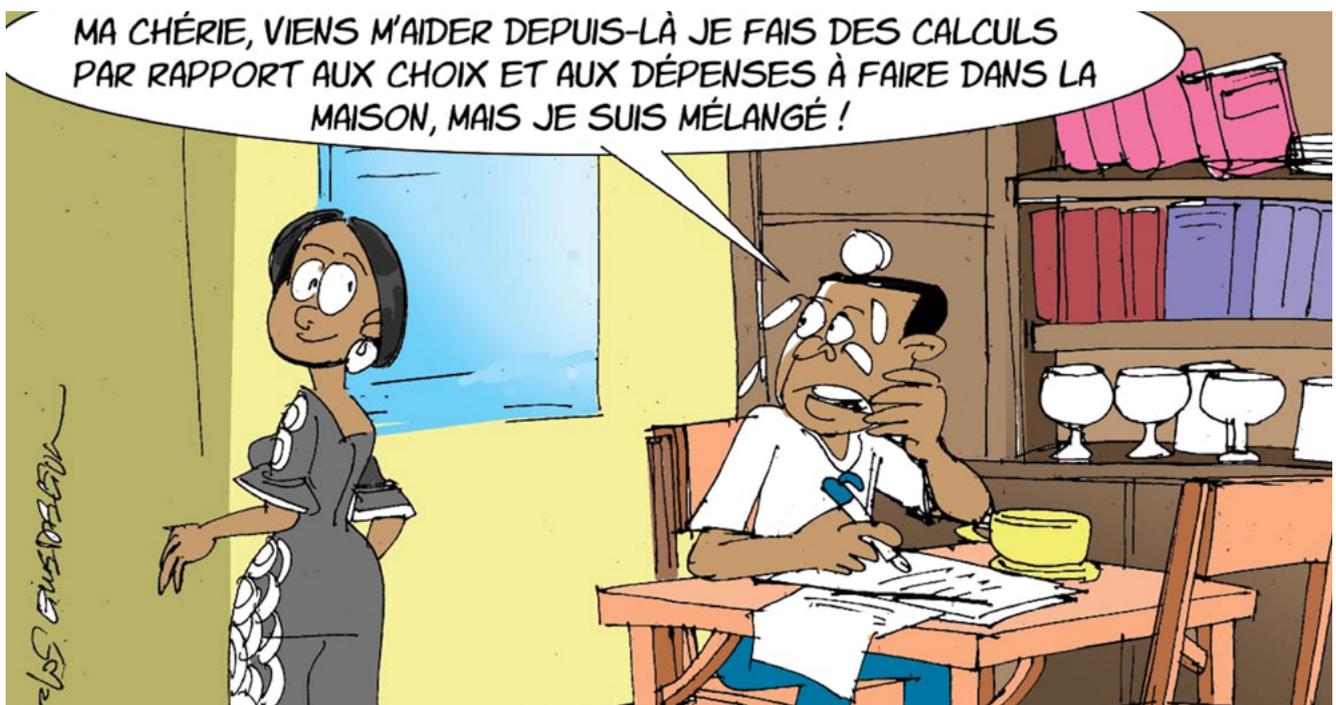
Astuce 1 : Beurre manié ou un roux

En cuisine, le beurre manié est un mélange de beurre et de farine. Pour épaissir une sauce ou un mijoté qui n'a pas suffisamment pris avec du beurre manié, il faut donc mélanger 1 cuillère à soupe de beurre (à température ambiante) et 1 cuillère à soupe de farine avec les doigts, de manière à obtenir une pâte assez lisse et homogène que l'on va ajouter à la sauce en cours de cuisson.

Astuce 2 : Avec de la chapelure

En cuisine, la chapelure peut nous aider à épaissir une sauce. Comment ? Il suffit d'en saupoudrer un peu sur la sauce en cours de cuisson, et mélanger en laissant cuire. Si la texture devient suffisamment épaisse, c'est parfait, sinon, on recommence en ajoutant un peu plus de chapelure.

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 - Fabrice Abou

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**