Des marchés echo
Le bulletin d'information de la lutte contre la vie chère

N°101 Semaine du 31 mars au 07 avril 2025

Dossier de la Semaine

PROMOTION DES PRODUITS LOCAUX : TOUT SAVOIR SUR LA 3E ÉDITION DE LA FOMCI

Les consommateurs ivoiriens, voire de la sous-région, auront l'occasion de découvrir la performance du savoir-faire ivoirien et de l'industrie ivoirienne à travers notamment la gamme de produits « Made in Côte Ivoire » qui seront exposés dans les différents stands dressés au Parc des Expositions d'Abidjan.

C'EST COMBIEN ?
LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON
LE TAMARIN, CE SUPER FRUIT AUX MILLE VERTUS !

ASTUCE DE LA SEMAINE
COMMENT ENLEVER LES ODEURS DE TRANSPIRATION SUR LES VÊTEMENTS ?

SCANNEZ POUR ACCÉDER AUX NUMÉROS PRÉCÉDENTS !

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

MARS

EDITORIAL

Du 2 au 6 avril 2025, les consommateurs ivoiriens, voire de la sous-région, auront l'occasion de découvrir la performance du savoir-faire ivoirien et de l'industrie ivoirienne à travers notamment la gamme de produits « Made in Côte Ivoire » qui seront exposés dans les différents stands dressés au Parc des Expositions d'Abidjan. Tout savoir sur la 3e édition de la Foire du Made in Côte d'Ivoire dans notre **DOSSIER DE LA SEMAINE.**

En Côte d'Ivoire, le tamarin est souvent consommé sous forme de jus, apprécié pour sa fraîcheur et ses bienfaits digestifs. On le trouve sur les marchés sous forme de pulpe ou de gousses fraîches. Il est aussi utilisé dans certaines recettes traditionnelles et parfois intégré à des infusions pour ses vertus médicinales. Le tamarin est un aliment apprécié à la fois pour ses qualités gustatives et ses bienfaits sur la santé. Découvrez les bienfaits de ce fruit dans notre **PRODUIT DE SAISON.**

Les vêtements peuvent sentir la transpiration après une séance de sport intense ou la fumée de cigarette, le renfermé, le moisi ou encore la friture. Malheureusement, laver ne suffit pas toujours à retirer les odeurs de transpiration sur les vêtements. Comment y parvenir ? Deux astuces à découvrir dans **L'ASTUCE DE LA SEMAINE.**

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

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

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.

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

GROUPE CARRÉ D'OR
Votre Vie, Notre Bien

TABLEAU DE L'ÉVOLUTION DES PRIX DE LA SEMAINE

		PRODUIT	COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCE DES PRIX
			ABIDJAN	SAN PEDRO	BOUAKE	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 POUDRE (400g.)	700			500			
PRODUIT FRAIS	VOS PROTEINES	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			
		COTE DE PORC (kg	1100			1200			
		PATTE DE PORC (kg)	1300						
		PATTE DE BŒUF (kg)	1500			2500			
	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	■
		PASTEQUE (kg)							
	CEREALES ET LEGUMINEUSES	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500		500				■
		RIZ LOCAL DANANE (kg)	700		600				
		FARINE DE SOJA (kg)	800						
		FARINE DE MAIS (kg)	500						
		FARINE DE SORGHO (kg)	600-700						
		FARINE DE MAIS - 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)							
		NIEBE (kg)							
		FONIO PRECUIT (kg)							
	DIVERS	SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			
		SUCRE BLANC (kg)							
		LAIT LIQUIDE (L)							
		GINGEMBRE (kg)			300	700			
		FEUILLE DE BISSAP (kg)							
		TOMI (kg)							

Produit de Saison

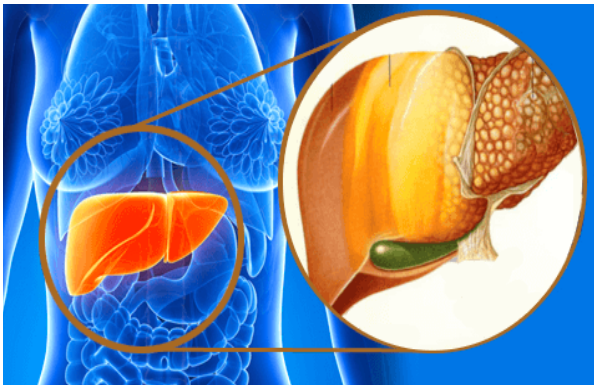
LE TAMARIN, CE SUPER FRUIT AUX MILLE VERTUS !

En Côte d'Ivoire, le tamarin est souvent consommé sous forme de jus, apprécié pour sa fraîcheur et ses bienfaits digestifs. On le trouve sur les marchés sous forme de pulpe ou de gousses fraîches. Il est aussi utilisé dans certaines recettes traditionnelles et parfois intégré à des infusions pour ses vertus médicinales. Le tamarin est un aliment apprécié à la fois pour ses qualités gustatives et ses bienfaits sur la santé.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

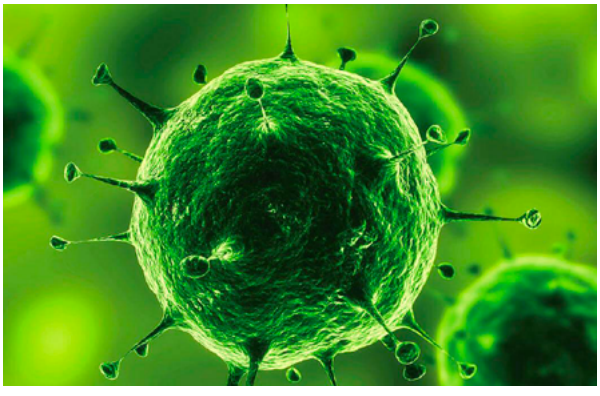
BON POUR LE FOIE

Il a été démontré que l'extrait de tamarinier a un effet protecteur pour le foie, car il contient des antioxydants appelés procyanidines, qui contrent les dommages causés par les radicaux libres au foie.



UN ANTIMICROBIEN NATUREL

Les composés naturels présents dans l'extrait de tamarin ont le potentiel d'être utilisés comme un antimicrobien naturel contre les micro-organismes pathogènes. Plus précisément, un composé appelé lupéol a été identifié pour ses propriétés antibactériennes.



FAVORISE LA PERTE DE POIDS

En raison de sa teneur en fibres et en acide hydroxycitrique (HCA), le tamarin contribue à la sensation de satiété et peut aider à réduire l'appétit.

UN ANTI-INFLAMMATOIRE NATUREL

Le tamarin possède des propriétés anti-inflammatoires qui en font un excellent remède contre les douleurs articulaires, notamment celles liées à l'arthrite. Il peut également aider à apaiser les inflammations de la gorge et des muqueuses.

Saisonnalité

Mars à juillet.

Zone de production

Le Nord (Savanes, Poro, Tchologo, Bagoué).
Le Centre-Nord (Gbêkê, Hambol, Béré).
L'Ouest et le Centre-Ouest (Tonkpi, Haut-Sassandra).

Laity®
Instantané
BOITES ÉCONOMIQUES
400 G

400 G

LAIT ENTIER 28%
* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ
LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE
GROUPE CARRÉ D'OR

FOMCI

LA FOIRE DU MADE IN CÔTE D'IVOIRE

Dossier de la Semaine

PROMOTION DES PRODUITS LOCAUX : TOUT SAVOIR SUR LA 3e ÉDITION DE LA FOMCI

Du 2 au 6 avril 2025, les consommateurs ivoiriens, voire de la sous-région, auront l'occasion de découvrir la performance du savoir-faire ivoirien et de l'industrie ivoirienne à travers notamment la gamme de produits « Made in Côte Ivoire » qui seront exposés dans les différents stands dressés au Parc des Expositions d'Abidjan. Tout savoir sur la 3e édition de la Foire du Made in Côte d'Ivoire.

PROMOTION DES PRODUITS LOCAUX : TOUT SAVOIR SUR LA 3e ÉDITION DE LA FOMCI

LA FOMCI : LE SUPERMARCHÉ DU MADE IN CI

La 3ème édition de la Foire du Made in Côte d'Ivoire se déroule du 2 au 6 avril 2025 au Parc des Expositions d'Abidjan. Le Hall 1 abrite la majorité des exposants installés sur des stands dont les superficies varient : 6m², 9m², 12m², 18m², 36m² ou 54m², 72m² en fonctions des besoins et des capacités financières des entreprises ou structures institutionnelles. Sur la base des activités des exposants et des regroupements opérés selon la proximité, une vingtaine de filières peuvent être dénombrées. Avec une majorité des entreprises intervenant dans les secteurs de l'agro-industrie ou agro-alimentaire.

LES FILIÈRES DU MADE IN CI

Les grands ensembles dénombrés en termes de filières sont :

1) édition, librairie et la papeterie ;
2) agro-industrie, agro-alimentaire et alimentaire ;
3) transport aérien ;
4) infrastructure et logistique ;
5) cimenterie ;
6) emballage ;
7) structures de régulation ;
8) chambre consulaire ;
9) institutions administratives du Ministère du Commerce et de l'Industrie ;
10) chocolatiers ;
11) mode ;
12) industrie automobile ;
13) laboratoires d'analyse ;
14) brasseries ;
15) startups ;
16) bureautique ;
17) tuyauterie ;
18) maroquinerie ;
19) aciérie ;
20) textile ;
21) éducation-formation ;
22) cosmétique.

Outre les entreprises, une association féminine occupera un stand pour présenter une diversité de produits. En dehors du Hall 1, deux entreprises intervenant dans l'industrie automobile exposent à l'extérieur.

LES ACTIVITÉS DE LA FOMCI

La FOMCI se déroulera autour des activités ci-après :

• Cérémonie d'ouverture ;
• Exposition des produits locaux ;
• Petit-déjeuner débat avec le Ministre du Commerce et de l'Industrie ;
• Des panels sur le thème de la foire ;
• Animations promotionnelles ;
• Défilé de mode : un défilé de mode pour mettre en valeur les créations de stylistes locaux utilisant des tissus et des matières premières locales ;
• Village culinaire ;
• Cérémonie de clôture.

CONSTRUCTION DE MARCHÉS DE PROXIMITÉ : LE GOUVERNEMENT RENFORCE LES ACTIVITÉS DE LUTTE CONTRE LA VIE CHÈRE

Depuis quelques années, le gouvernement ivoirien a lancé un programme de construction de marchés de proximité. Le projet vise l'amélioration des conditions de vie des ménages à travers un meilleur approvisionnement des marchés de gros et le renforcement des activités de lutte contre la vie chère.

Le 28 février 2025, dans le village de **Daboré** dans la **région du Lôh-Djiboua**, le Premier Ministre, Robert Beugré Mambé a inauguré un marché de proximité. L'objectif spécifique de la réalisation des marchés de proximité « est de permettre à ce que les productions ne dorment plus dans les champs, mais atteignent les assiettes », a indiqué le Premier Ministre. Le Chef du gouvernement a souligné que la Côte d'Ivoire est passée de 11 millions de tonnes de production vivrière en 2011 à **24 millions de tonnes en 2024.**

Le marché de **Daboré** fait partie de la phase pilote d'un vaste projet lancé le 07 décembre 2022 à Yakassé-Attobrou (région de la Mé) pour lutter efficacement contre la vie chère. Cette phase pilote prévoit la construction de **40 marchés**. Au total, ce sont **155 marchés** qui seront construits à travers le pays. A savoir 50 marchés pour la deuxième phase et 65 pour la troisième. A en croire les chiffres du ministère du Commerce et de l'Industrie, à ce jour, plus d'une quinzaine de marchés de proximité sur les 40 en construction sont totalement achevés. Ils sont localisés dans **16 régions et 9 districts autonomes**. Les marchés de **Yakassé-Attobrou, Diabo et Botro ont été inaugurés récemment**.

Entièrement financée par l'Etat ivoirien, cette première phase va coûter **6,2 milliards de FCFA**. La construction des **155 marchés** a été estimée à **20 milliards de FCFA**.

A **Daboré**, le marché livré comprend un hangar, des bureaux tous équipés et un espace de stockage des marchandises. Il a bénéficié aussi de camions, de tricycles et d'engins à deux roues pour faciliter le déplacement des agents qui exerceront au quotidien.

Celui de Yakassé-Attobrou comprend un hangar de chargement et de déchargement, un magasin, des bureaux, des toilettes, une chambre froide pour la conservation des produits...

À Karakoro, un village situé à une dizaine de kilomètres de Korhogo, la construction du marché de proximité est achevée au grand bonheur des populations, particulièrement des producteurs de maraîchers et vivriers (oignon, haricots, riz, piment, gombo, aubergine, maïs, etc.).

Ces derniers n'auront plus de problèmes pour le stockage et la commercialisation de leurs récoltes. « Ce marché est une garantie pour nous, producteurs et responsables de coopératives. Les prix de nos produits seront fixés de façon concertée et harmonisée », a indiqué Fanta Tiawa Yéo, présidente désignée du marché de proximité de Karakoro.

Pour le directeur général de l'Office d'aide à la commercialisation des produits vivriers (OCPV), Bernard Adou Gnenye, le projet de construction de marchés de proximité est très important car il aura un impact sur le revenu des producteurs et contribuera à la formalisation du secteur et créera des emplois localement. Ce projet, a-t-il ajouté, contribuera à la lutte contre la vie chère engagée par le gouvernement.

Ces marchés de proximité devraient permettre d'accroître les revenus des producteurs bénéficiaires.

Le projet de construction des marchés de proximité entre dans le cadre du deuxième Programme Social du Gouvernement (PSGouv 2) et vise l'amélioration des conditions de vie des ménages. L'équipe de coordination générale organise régulièrement des visites de chantiers des sites de construction des marchés de proximité. Elle était par exemple à Tiékorodougou (département de Sinfra), Guinguéréni (département de Boundiali) et Karakoro (département de Korhogo) …

Tous les marchés de proximité seront dotés de camions. Il y aura également des tricycles, des bascules, des balances, et des motocyclettes pour les 40 marchés de proximité de la phase pilote. Ces lieux stratégiques permettront d'optimiser la chaîne d'approvisionnement du vivrier et réduire les coûts de transport et de distribution. La gestion des marchés de proximité est assurée par un Comité inter-villageois de commercialisation de vivriers (CICV), composeì de l'OCPV et des opérateurs (producteurs, commerçants).

Astuce de la Semaine

COMMENT ENLEVER LES ODEURS DE TRANSPIRATION SUR LES VÊTEMENTS ?

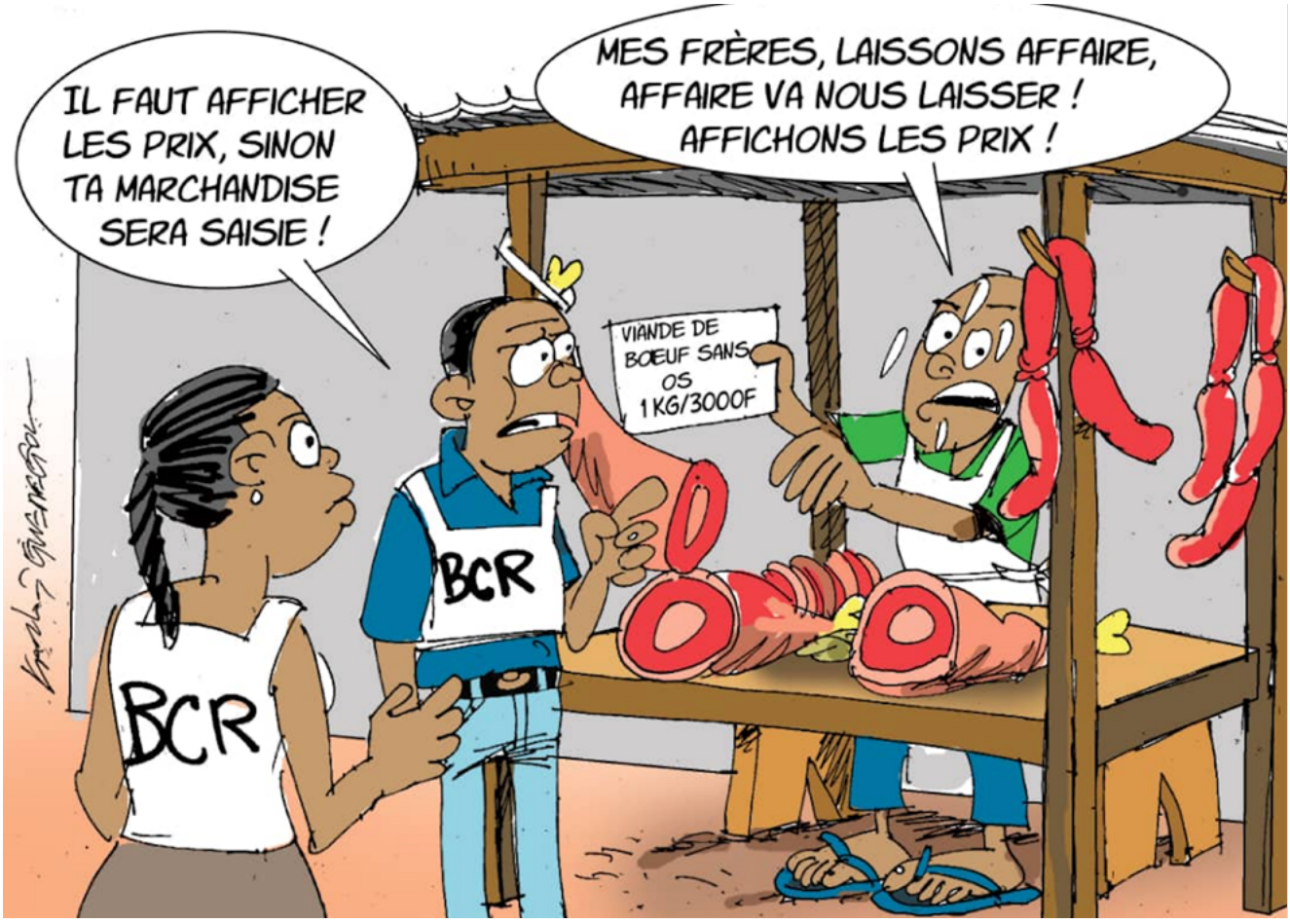
Les vêtements peuvent sentir la transpiration après une séance de sport intense ou la fumée de cigarette, le renfermé, le moisi ou encore la friture. Malheureusement, un simple lavage ne suffit pas toujours à retirer les odeurs de transpiration sur les vêtements. Voici quelques astuces pour régler ce problème.

MODE D'EMPLOI

- **Pensez au bicarbonate de soude : Humidifiez les zones malodorantes du vêtement, puis versez un peu de bicarbonate de soude dessus. Laissez agir 30 minutes avant de laver le vêtement.**

- **Le vinaigre blanc est également efficace contre les mauvaises odeurs sur les textiles. Remplissez une bassine d'eau froide puis versez-y l'équivalent d'une tasse à café de vinaigre blanc. Laissez tremper votre vêtement dans ce mélange toute la nuit. Le lendemain, rincez abondamment le vêtement avant de le laver pour retirer l'éventuelle odeur de vinaigre. Vous pouvez aussi verser une tasse à café de vinaigre blanc directement dans votre eau de lessive.**

Humour de la Semaine



Infoline
Sécrétariat 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

Editeur :
MINISTÈRE DU COMMERCE, ET DE L'INDUSTRIE

Rédacteur en chef :
Sécrétariat 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**