



Dossier de la Semaine

MOIS DU CONSOMMER LOCAL : FOCUS SUR L'ARTISANAT LOCAL

Au cœur de la campagne visant à promouvoir la consommation des produits Made in Côte d'Ivoire, les artisans occupent une place stratégique, tant pour leur contribution économique que pour leur rôle dans la préservation du patrimoine culturel de notre pays.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LE PIMENT, CE CONDIMENT EXPLOSIF QUI DYNAMISE NOTRE SANTÉ

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT RATTRAPER UN RIZ TROP CUIT OU TROP MOU ?



SCANNEZ POUR ACCÉDER LES NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



En ce mois du Consommer local, l'artisanat local, secteur emblématique du savoir-faire national, ne pouvait être en reste. En effet, au cœur de cette campagne visant à promouvoir la consommation des produits Made in Côte d'Ivoire, les artisans occupent une place stratégique, tant pour leur contribution économique que pour leur rôle dans la préservation du patrimoine culturel de notre pays. Focus sur l'artisanat local dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Rouge, vert ou jaune, le piment est un petit légume qui relève chaque plat. Au-delà de son pouvoir aromatique, il possède des atouts nutritionnels exceptionnels. Pour tout savoir sur le piment, rendez-vous dans la rubrique **PRODUIT DE SAISON**.

Quand le riz devient trop mou, collant ou comme on le dit communément « tombé dans l'eau », il existe une astuce simple, pour tenter de le rattraper. Laquelle ? 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

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				
	DANANA	SAN PEDRO	BONAÏ	YAMOUSSOUKRO	VIARA	KOFIHO					
PRODUIT VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	400	600	1000	1000	400	400	▲		
		BANANE PLANTAIN (kg)	400	1000	300	1000	300	600	600	■	
		IGNAME KPONAN GHANA (kg)	600	600	700	700	600	700	■		
		IGNAME KLEGLE (kg)	600			700		800	■		
		IGNAME ASSAWA (kg)		600	600	600			▲		
		IGNAME BETE BETE (kg)	400			350	500		■		
		PATE DE PLACALI (kg)		500		500			■		
		OIGNON BLANC (kg)	550	700	600	600	600	650	■		
		GRAINE DE PALME (kg)	350	250	300	500	150	300	■		
		POIVRON (kg)	1300	1500	600	1000	1200	1500	▼		
		CHOU (kg)	600	575	400	600	500	600	▼		
		TOMATE TYPE SALADE (kg)	1200	1200	1000	1000	1000	1200	▼		
		HARICOT VERT (kg)	700	600	600	700	1000	1000	■		
		AUBERGINE N'DROWA (kg)	700	500	800	700	600	700	▼		
		PIMENT FRAIS (kg)	1500	1500	900	500	500	1000	■		
		GOMBO (kg)	1000	700	600	500	500	400	■		
		CAROTTE (kg)	1300	1300	1200	1500	1500	1500	■		
		CONCOMBRE (kg)	400	500	400	600	500	500	■		
		COURGETTE (kg)	500	1000	300	350	500	500	■		
		PRODUIT VIVRIERS	AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	NAVET (kg)	800	900	400	600		1000	■
MANIOC (kg)	250			350	300	300	300	400	■		
POMME DE TERRE (kg)	600			700	800	600	700	700	■		
PATE ARACHIDE (400 g.)	1200					1000			■		
PATE PISTACHE (400 g.)	2000				1000	1500			■		
PATE D'ANACARDE (500 g.)	2000								■		
HUILE ROUGE (L)	1900								■		
GOMBO SEC EN POUVRE (400g.)	700					500			■		
PRODUIT VIVRIERS	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						■				
PRODUIT VIVRIERS	FRUIT	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			■		
		ANANAS (kg)	400		900	1000	700	500	■		
		CITRON (kg)	500		875	500	720	900	■		
		AVOCAT (kg)	700		800	1000	500	500	■		
PRODUIT VIVRIERS	CEREALES ET LÉGUMINEUSES	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)							■		
		RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500		500				■		
		RIZ LOCAL DANANA (kg)	700		600				■		
		FARINE DE SOJA (kg)	800						■		
		FARINE DE MAÏS (kg)	500						■		
		FARINE DE SORGHO (kg)	600-700						■		
PRODUIT VIVRIERS	DIVERS	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)							■		
		NIEBE (kg)							■		
		FONIO PRECUIT (kg)							■		
		SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			■		
SUCRE BLANC (kg)							■				
LAIT LIQUIDE (L)							■				
GINGEMBRE (kg)			300	700			■				
FEUILLE DE BISSAP (kg)							■				
TOMI (kg)							■				



LE PIMENT, CE CONDIMENT EXPLOSIF QUI DYNAMISE NOTRE SANTÉ

Rouge, vert ou jaune, le piment est un petit légume qui relève chaque plat. Au-delà de son pouvoir aromatique, il possède des atouts nutritionnels exceptionnels.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

DIMINUE LES DOULEURS

À l'origine de sa fameuse chaleur, la capsaïcine contenu dans le piment n'a pas fini de faire parler d'elle. Des études montrent qu'elle pourrait contribuer à réguler l'appétit, réduire les inflammations et même atténuer certaines douleurs chroniques. On la retrouve d'ailleurs dans plusieurs traitements thérapeutiques à usage externe.



BOOST LE MÉTABOLISME

Intégrer du piment dans son alimentation serait aussi un moyen simple de stimuler la dépense énergétique. Sa consommation augmente la thermogénèse, ce phénomène qui pousse l'organisme à brûler davantage de calories après le repas. Une piste qui intéresse particulièrement les spécialistes de la nutrition.



PROTÈGE LE SYSTÈME CARDIOVASCULAIRE

Certaines recherches suggèrent que le piment pourrait contribuer à réduire les risques de maladies cardiaques. En cause, son action sur la circulation sanguine et sur la réduction du mauvais cholestérol. De quoi susciter l'intérêt des cardiologues.



Saisonnalité

Juillet à décembre.

Zone de production

Zone centre (Bouaké, Dimbokro).

Zone nord (Ferkéssédougou, Boundiali).

Zone est (Abengourou, Tanda).

laity[®]

Instantané

SACHETS ÉCONOMIQUES

400 G
1500 F*



400 G
1750 F*



LAIT
ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

MOIS DU CONSOMMER LOCAL : FOCUS SUR L'ARTISANAT LOCAL

En ce mois du Consommer local, l'artisanat local, secteur emblématique du savoir-faire national, ne pouvait être en reste. En effet, au cœur de cette campagne visant à promouvoir la consommation des produits Made in Côte d'Ivoire, les artisans occupent une place stratégique, tant pour leur contribution économique que pour leur rôle dans la préservation du patrimoine culturel de notre pays. Focus sur l'artisanat local.



Diversité et richesse de l'artisanat local

L'artisanat ivoirien se distingue par sa richesse et sa diversité. Des sculptures minutieuses des peuples Baoulé et Sénoufo au tissage du Kita, en passant par la poterie de Katiola ou la vannerie du Nord, chaque région du pays exprime son identité à travers des techniques ancestrales et des créations uniques. Ces œuvres, qui racontent l'histoire et les traditions locales, sont aussi le fruit d'une créativité en constante évolution, portée par une nouvelle génération d'artisans alliant modernité et héritage.

L'artisanat, un pilier de l'économie

Au-delà de son importance culturelle, l'artisanat représente un secteur vital de l'économie ivoirienne. Il génère des milliers d'emplois, notamment pour les jeunes et les femmes, et constitue une source de revenus essentielle dans de nombreuses communautés. À partir de matières premières locales comme le bois, le cuir, le coton ou les fibres naturelles, les artisans créent des produits authentiques qui participent à dynamiser l'économie locale et à réduire la dépendance aux importations.

Un acte de fierté

Le Mois du Consommer Local rappelle avec force l'importance de privilégier les productions nationales. En choisissant un produit local, le consommateur contribue directement à soutenir les artisans, à préserver les traditions et à renforcer la compétitivité de l'économie ivoirienne. Le succès des foires, expositions et marchés organisés à travers le pays témoigne d'un engouement croissant pour le savoir-faire local et d'une prise de conscience collective de la valeur du patrimoine national.



Consommer local n'est pas seulement un choix économique, c'est également un acte de fierté, un engagement envers ceux qui, chaque jour, façonnent l'âme de la Côte d'Ivoire.



SANTÉ: RÉNOVATION ET OUVERTURE DU SERVICE DES CONSULTATIONS EXTERNES DU CHU DE COCODY

En travaux pendant dix-huit (18) mois, le service des consultations externes du Chu de Cocody a fait peau neuve et a réouvert officiellement ses portes, le mercredi 19 novembre 2025. Complètement réhabilité à un coût de 5 milliards de Fcfa, ce projet inauguré par Robert Beugré Mambé, Premier ministre, Ministre des Sports et du Cadre de vie, s'inscrit dans la volonté du Gouvernement de positionner le Chu de Cocody comme une référence nationale en soins spécialisés. Ce, grâce à un cadre modernisé plus accueillant et doté d'équipements à haute valeur médicale. Ledit projet a été conçu pour offrir un environnement moderne, techniquement performant, centré sur le confort patient et utilisateur.

Ce service des consultations externes rénové renforce durablement la qualité des soins, la sécurité, l'accueil des patients et l'efficacité opérationnelle du Chu de Cocody. Sa réorganisation fonctionnelle a permis une refonte complète du bâtiment. Les locaux médicalisés passent de 52 à 66, incluant 45 box de consultations et l'accueil de 20 spécialités médicales.



COMMENT RATTRAPER UN RIZ TROP CUIT OU TROP MOU ?

Quand le riz devient trop mou, collant ou comme on le dit communément « tombé dans l'eau », il existe une astuce simple, pour tenter de le rattraper. Laquelle ? À découvrir.

Mode d'emploi

1. Retirez le riz du feu et égouttez le rapidement pour retirer l'excès d'eau et stopper la cuisson.
2. Remettez le riz sur feu très doux, et le remuez délicatement avec une fourchette pour éviter qu'il ne s'écrase.
3. Déposer un morceau de pain sec sur le riz, couvrez la casserole et laissez reposer. Le pain absorbera l'humidité en trop et permettra au riz de sécher davantage sans recuire.



Humour de la Semaine





Ensemble c'est possible



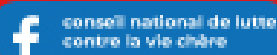
Infoline Secrétariat Exécutif


Responsable : **Dr Ranie-Didice BAH-KONE**

Tel. : +225 27 22 52 68 17 - Email : r.bah@cnlvc.ci

Localisation : **Cocody-Angré, en face de la CNPS, Abidjan**

www.cnlvc.ci



 N° vert : 25 21 01 79 99

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE ET DE
L'INDUSTRIE

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON** :

Oumar NDAO

Mathide oulai - Fabrice Abou

Regie : **MOUSTIK SARL**

Standard : **+225 2521017999**

Email : **commercial@comon.ci**

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

Production et Distribution : **COM'ON**