



Dossier de la Semaine

FÊTES DE FIN D'ANNÉE : IDÉES CADEAUX ET MENUS 100 % LOCAUX

Les fêtes de fin d'année sont des moments privilégiés de partage et de convivialité. Elles rassemblent les familles, les amis et les communautés autour de valeurs de générosité et de solidarité. Cette période est aussi une belle opportunité pour consommer autrement en mettant à l'honneur les produits et savoir-faire locaux.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES VERTUS DE LA POMME DE
TERRE

ASTUCE DE LA SEMAINE

ASTUCE : COMMENT MIEUX
EMBALLER UN CADEAU



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Les fêtes de fin d'année sont des moments privilégiés de partage et de convivialité. Elles rassemblent les familles, les amis et les communautés autour de valeurs de générosité et de solidarité. Cette période est aussi une belle opportunité pour consommer autrement en mettant à l'honneur les produits et savoir-faire locaux. Choisir des cadeaux et des menus 100 % ivoiriens permet de faire plaisir tout en soutenant l'économie nationale. **LE DOSSIER DE LA SEMAINE** vous donne quelques idées de cadeaux et mets purement locaux.

Polyvalente en cuisine, la pomme de terre peut être bouillie, frite, rôtie ou transformée en purée, ce qui en fait un aliment apprécié dans de nombreux foyers. En Côte d'Ivoire elle occupe une place de plus en plus importante dans l'alimentation urbaine. Riche en amidon, vitamines et minéraux, la pomme de terre est un aliment aux nombreux bienfaits pour l'organisme. A découvrir dans le **PRODUIT DE SAISON**.

Offrir un cadeau, c'est déjà un plaisir mais s'il est bien emballé, c'est encore mieux. En effet, l'emballage joue un rôle clé pour créer la magie dès le premier regard. **L'ASTUCE DE LA SEMAINE** vous donne étape par étape une astuce simple pour que vos présents fassent sensation avant même d'être ouverts.

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 (FRANGS)						TENDANCE DES PRIX				
	DANANA	SAN PEDRO	BONAÏ	YAMOUSSOUKRO	VIARA	KOFIHOLO					
PRODUIT VIVRIERS	PRODUIT DE SAISON	PATATE DOUCE (kg)	400	600	1000	1000	400	400	▲		
		BANANE PLANTAIN (kg)	400	1000	300	1000	300	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 MAIS (kg)	500						■		
		FARINE DE SORGHO (kg)	600-700						■		
PRODUIT VIVRIERS	DIVERS	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)							■		
		SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			■		
SUCRE BLANC (kg)							■				
LAIT LIQUIDE (L)							■				
GINGEMBRE (kg)			300	700			■				
FEUILLE DE BISSAP (kg)							■				
TOMI (kg)							■				



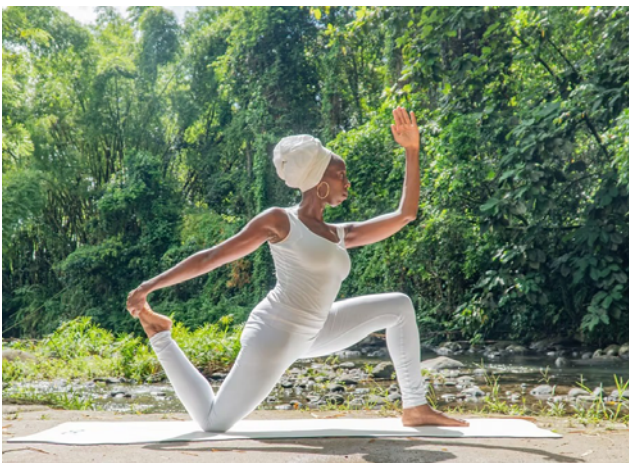
LES VERTUS DE LA POMME DE TERRE

Polyvalente en cuisine, la pomme de terre peut être bouillie, frite, rôtie ou transformée en purée, ce qui en fait un aliment apprécié dans de nombreux foyers. En Côte d'Ivoire elle occupe une place de plus en plus importante dans l'alimentation urbaine. Riche en amidon, vitamines et minéraux, la pomme de terre est un aliment aux nombreux bienfaits pour l'organisme. A découvrir.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

UNE SOURCE D'ÉNERGIE DURABLE

La pomme de terre est avant tout une excellente source d'énergie. Elle contient des glucides complexes qui sont digérés lentement par l'organisme, permettant ainsi de fournir une énergie durable tout au long de la journée. Cette caractéristique est particulièrement bénéfique pour les populations actives, notamment les travailleurs, les élèves et les étudiants, qui ont besoin d'un apport énergétique constant pour soutenir leurs activités quotidiennes. Dans un contexte ivoirien où certaines populations recherchent des aliments rassasiants à coût modéré, la pomme de terre peut jouer un rôle complémentaire aux autres féculents locaux.



UNE BOULE DE VITAMINES

La pomme de terre contribue également au bon fonctionnement de l'organisme grâce à sa richesse en vitamines et en minéraux. Elle contient notamment de la vitamine C, un nutriment essentiel qui renforce le système immunitaire et aide l'organisme à mieux se défendre contre les infections. Elle est aussi une source importante de potassium, un minéral qui participe à la régulation de la pression artérielle et au bon fonctionnement des muscles et du cœur. La présence de vitamine B6 dans la pomme de terre favorise quant à elle le métabolisme des protéines et soutient le système nerveux, contribuant ainsi à l'équilibre physique et mental.



BONNE POUR LE TRANSIT INTESTINAL

Sur le plan digestif, la pomme de terre présente des avantages notables lorsqu'elle est consommée de manière appropriée. Elle contient des fibres alimentaires, surtout lorsqu'elle est consommée avec sa peau, qui facilitent le transit intestinal et contribuent à une bonne digestion. Ces fibres jouent également un rôle dans la prévention de la constipation et dans le maintien d'une flore intestinale saine.



Saisonnalité

Septembre à avril.

Zone de production

Zone nord (Korhogo)

Zone centre (Bouaké)



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

FÊTES DE FIN D'ANNÉE : IDÉES CADEAUX ET MENUS 100 % LOCAUX

Les fêtes de fin d'année sont des moments privilégiés de partage et de convivialité. Elles rassemblent les familles, les amis et les communautés autour de valeurs de générosité et de solidarité. Cette période est aussi une belle opportunité pour consommer autrement en mettant à l'honneur les produits et savoir-faire locaux. Choisir des cadeaux et des menus 100% ivoiriens permet de faire plaisir tout en soutenant l'économie nationale.



Quelques idées originales

En matière de cadeaux, les produits locaux offrent une grande diversité d'options authentiques et originales. En voici quelques-unes :

-Les paniers gourmands composés de chocolat fabriqué à partir du cacao ivoirien, de miel local, de café ou de confitures artisanales sont très appréciés en cette période festive.

-Les produits à base de beurre de karité, qu'ils soient cosmétiques ou naturels, constituent également des présents utiles et symboliques.

- L'artisanat ivoirien occupe une place de choix avec les pagnes traditionnels, les tissus batik, les bijoux faits main, les articles en cuir ou encore les objets de décoration issus du recyclage.

Offrir ces créations, c'est valoriser le travail des artisans locaux et transmettre une part de notre identité culturelle.

Privilégier la gastronomie locale

Les fêtes sont aussi indissociables des repas partagés. La gastronomie ivoirienne, riche et variée, permet de composer des menus festifs. Les entrées peuvent être préparées à base d'avocat, de fruits frais ou de poisson local, tandis que les plats principaux mettent à l'honneur des recettes emblématiques telles que le poulet rôti ou braisé, le kédjénou, le poisson braisé accompagné

d'attiéké ou encore la sauce graine servie avec du riz local ou du foutou. Pour le dessert, les fruits de saison, les beignets traditionnels et les préparations à base de chocolat ivoirien apportent une touche sucrée et festive. Les boissons naturelles comme le bissap, le jus de gingembre ou d'ananas complètent parfaitement ces repas.

Une fête 100 % locale

Opter pour des fêtes de fin d'année 100 % locales présente de nombreux avantages. Cela permet de soutenir les producteurs, les agriculteurs et les artisans ivoiriens, de favoriser la création d'emplois et de promouvoir une consommation plus responsable. C'est également une manière de valoriser notre patrimoine culinaire et culturel tout en proposant des produits sains et accessibles.

Célébrer les fêtes de fin d'année avec des cadeaux et des menus locaux est un choix à la fois économique, culturel et citoyen. Cette approche donne encore plus de sens aux moments de partage et contribue au rayonnement du savoir-faire ivoirien. En cette période festive, faisons le choix du local et célébrons ensemble les richesses de la Côte d'Ivoire.



COMMERCE : LE MINISTRE SOULEYMANE DIARRASSOUBA LANCE LES TRAVAUX DE CONSTRUCTION DU MARCHÉ DE PROXIMITÉ DE YAMOUSSOUKRO

Dans le cadre de la lutte contre la vie chère dans le District autonome de Yamoussoukro, le Ministre du Commerce a procédé au lancement des travaux de construction du marché de proximité de Yamoussoukro. La cérémonie a mobilisé plusieurs femmes du secteur du vivrier, le mardi 16 décembre 2025

Dans le cadre de la lutte contre la vie chère dans le District autonome de Yamoussoukro, le Ministre du Commerce et de l'Industrie a procédé au lancement des travaux de construction du marché de proximité de Yamoussoukro. La cérémonie a mobilisé plusieurs femmes du secteur du vivrier, le mardi 16 décembre 2025.

Au cours de cette double cérémonie, Dr. Souleymane Diarrassouba a rappelé l'enjeu de la construction d'un marché de proximité et la remise de balances aux commerçants de Yamoussoukro. « L'objectif de

ce projet est de contribuer à lutter contre la cherté de la vie, à travers la baisse des prix des produits sur les marchés », a-t-il soutenu. Ajoutant que grâce à leur approvisionnement régulier en produits vivriers de qualité et en quantité suffisante, à partir des différentes zones de production, les marchés deviennent rassurants pour les consommateurs.

Poursuivant, le Ministre du Commerce et de l'Industrie a noté que la construction de ce marché se situe dans le cadre d'une initiative globale de construction de 155 marchés de proximité sur tout le territoire national.



Yamoussoukro est par conséquent bénéficiaire de cette politique de SEM. Alassane Ouattara de pouvoir faciliter la commercialisation des produits vivriers en Côte d'Ivoire et d'assurer la loyauté des transactions.

Dans la foulée, il a salué cette initiative du Gouvernement de doter les principales localités de production de vivriers. D'autant plus que grâce à ce marché de proximité, une solution durable viendra répondre aux inquiétudes des producteurs de Yamoussoukro, quant aux nombreuses pertes post-récoltes qu'ils subissent chaque année.

La seconde cérémonie a donné l'occasion au député élu de la commune de Yamoussoukro de

procéder à la distribution de 1000 balances et 200 bascules aux commerçants du vivrier du District autonome de Yamoussoukro. Une initiative louée par les heureux bénéficiaires.

Pour sa part, le Directeur général de l'Office d'Aide à la Commercialisation des Produits Vivriers (OCPV), Adou Bernard, a indiqué que la distribution des balances et des bascules aux commerçants du vivrier s'inscrit dans le cadre du projet de promotion de la vente au poids. Un pan du programme pour la modernisation du système de commercialisation des produits vivriers décliné dans la phase 2 du programme social du Gouvernement.



ASTUCE : COMMENT MIEUX EMBALLER UN CADEAU

Offrir un cadeau, c'est déjà un plaisir mais s'il est bien emballé, c'est encore mieux. En effet, l'emballage joue un rôle clé pour créer la magie dès le premier regard. Retrouvez étape par étape une astuce simple, pour que vos présents fassent sensation avant même d'être ouverts.

Mode d'emploi

1. Commencez par choisir un papier légèrement rigide, qui se plie facilement et ne se déchire pas. Si le cadeau a une forme irrégulière, mettez-le dans une boîte ou un sac rigide pour faciliter l'emballage.
2. Coupez le papier à la taille exacte et marquez soigneusement les plis avec vos doigts pour un rendu plus net.
3. Utilisez un ruban ou une ficelle pour fermer élégamment le paquet et ajoutez une touche personnelle comme une petite branche, une fleur séchée ou un mot écrit directement sur le papier.



Un emballage soigné et créatif transforme même un petit cadeau en une attention mémorable.

Humour de la Semaine






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

 conseil national de lutte
contre la vie chère

 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**