



Dossier de la Semaine

PRODUITS PÉRIMÉS, CONTREFAITS OU NON CONFORMES : COMMENT LES RECONNAÎTRE ?

La consommation de produits périmés, contrefaits ou non conformes représente un risque majeur pour la santé publique. Ces produits sont nuisibles pour la santé et minent la confiance des consommateurs. Il est donc primordial de savoir comment les détecter.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES BIENFAITS DE LA TOMATE

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT RÉCUPÉRER UN
VÊTEMENT RÉTRÉCI AU
LAVAGE ?



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



La consommation de produits périmés, contrefaits ou non conformes représente un risque majeur pour la santé publique. Ces produits sont nuisibles pour la santé et minent la confiance des consommateurs. Il est donc primordial de savoir comment les détecter. On vous dit tout dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE**.

La tomate est l'un des légumes-fruits les plus consommés dans le monde. Elle est prisée non seulement pour sa chair juteuse et sa saveur acidulée, mais également pour ses vertus nutritionnelles. La tomate est notre **PRODUIT DE SAISON**.

Certains lavages à la machine peuvent entraîner des déconvenues. En effet, il peut arriver que les vêtements rétrécissent à la sortie de la machine

à laver, une déconvenue fréquente due au resserrement des fibres. Comment redonner sa forme initiale à un vêtement rétréci au lavage ? Réponse 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	KOFIHOLO				
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 BÈTE BÈTE (kg)	400			350	500		■	
		PÂTE 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 FRAIS	FRUIT	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	■	
PÂTE ARACHIDE (400 g.)	1200					1000			■	
PÂTE PISTACHE (400 g.)	2000				1000	1500			■	
PÂTE D'ANACARDE (500 g.)	2000								■	
HUILE ROUGE (L)	1900								■	
GOMBO SEC EN POUDRE (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 IMPORTÉ (kg)	2500						■		
	POISSON MAGNE FRAIS MOYEN (4 unités)	250						■		
CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES	POISSON MAGNE SEC MOYEN (4 unités)	500						■		
	POISSON CHINCHARD IMPORTÉ (kg)	1500						■		
	POISSON CARPE IMPORTÉ (kg)	1700						■		
	POISSON CARPE AQUACULTURE (kg)	3500						■		
	POISSON THON (kg)	850						■		
	POISSON MAQUEREAU IMPORTÉ (kg)	1500						■		
	POISSON MACHOIRON IMPORTÉ (kg)	1750						■		
	VIANDE DE MOUTON (kg)	4500						■		
	KPLO (unité moyen)	500		500	500			■		
	ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	3000						■		
DIVERS	VIANDE DE PORC (kg)	2000			2200			■		
	CÔTE 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	■		
	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						■			
FARINE DE MAÏS - KABATO (kg)	600						■			
FARINE DE MIL (kg)	500						■			
FARINE AMANDE DE CAJOU (kg)	5000			1000			■			
FARINE DE MANIOC (PLACALI) (kg)							■			
PÂTE DE PISTACHE (kg)				1500			■			
PÂTE 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)							■			



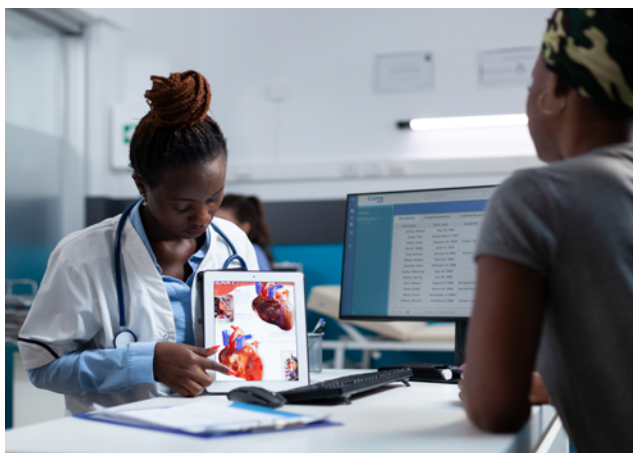
LES BIENFAITS DE LA TOMATE

La tomate est l'un des légumes-fruits les plus consommés dans le monde. Elle est prisée non seulement pour sa chair juteuse et sa saveur acidulée, mais également pour ses vertus nutritionnelles.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

CONTRIBUE À UNE BONNE SANTÉ CARDIOVASCULAIRE

Riche en lycopène, un puissant antioxydant, la tomate aide à protéger le cœur et à réduire le risque de maladies cardiovasculaires. Sa consommation régulière favorise une meilleure circulation sanguine et contribue à maintenir une tension artérielle équilibrée.



RENFORCE LE SYSTÈME IMMUNITAIRE

Grâce à sa teneur élevée en vitamine C, la tomate stimule les défenses naturelles de l'organisme. Elle aide à lutter contre les infections et favorise une récupération plus rapide en cas de fatigue ou de maladie.



PROTÈGE LA PEAU

La tomate contient des caroténoïdes, notamment le bêta-carotène, qui participent à la protection de la peau contre les effets néfastes du soleil et du vieillissement prématuré. Elle contribue ainsi à garder une peau saine et éclatante.



FAVORISE UNE BONNE DIGESTION

Avec sa richesse en eau et en fibres, la tomate facilite la digestion et aide à prévenir la constipation. Elle est également légère et rafraîchissante, idéale pour les repas équilibrés.



Saisonnalité

Septembre à janvier

Zone de production

Zone nord (Korhogo, Ferkessédougou).

Zone centre (Bouaké, Yamoussoukro).



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

PRODUITS PERIMES, CONTREFAITS OU NON CONFORMES : COMMENT LES RECONNAITRE ?

La consommation de produits périmés, contrefaits ou non conformes représente un risque majeur pour la santé publique. Ces produits sont nuisibles pour la santé et minent la confiance des consommateurs. Il est donc primordial de savoir comment les détecter. On vous dit tout.



LES RISQUES LIES AUX PRODUITS PERIMES, CONTREFAITS ET NON CONFORMES

Les produits périmés peuvent entraîner des intoxications alimentaires, des infections, des allergies, voire des maladies graves, selon la nature du produit. Par exemple, des aliments périmés peuvent contenir des agents pathogènes tels que des bactéries ou des moisissures, qui sont responsables d'intoxications alimentaires. Quant aux produits contrefaits, ils concernent surtout les médicaments, les cosmétiques et les équipements électroniques. Ces produits sont souvent fabriqués avec des matériaux de mauvaise qualité, voire dangereux, et leur consommation peut entraîner des effets secondaires graves, voire fatals. Les médicaments contrefaits, par exemple, peuvent ne pas contenir les principes actifs nécessaires ou être totalement inefficaces, aggravant ainsi la santé des patients. Les produits non conformes, quant à eux, ne respectent pas les normes de sécurité, de qualité ou de fabrication imposées par les autorités ivoiriennes ou internationales. Les jouets, les appareils électriques ou encore les produits cosmétiques mal étiquetés peuvent être source de blessures ou d'accidents.

COMMENT IDENTIFIER CES PRODUITS ?

Les consommateurs doivent être vigilants et apprendre à identifier les produits potentiellement dangereux.

Voici quelques signes révélateurs :

- **Vérifier les dates de péremption** : Avant d'acheter un produit alimentaire ou pharmaceutique, il est essentiel de toujours vérifier la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM).

- **Inspecter l'emballage** : Un emballage abîmé, mal scellé ou dont les informations sont illisibles ou manquantes peut être un signe de contrefaçon. De plus, certains produits contrefaits présentent des couleurs ou des logos qui diffèrent légèrement de ceux des marques originales.





LABELLISATION IGP DU PAGNE BAULÉ : UNE AVANCÉE MAJEURE PORTÉE PAR LE MINISTRE SOULEYMANE DIARRASSOUBA

Le mardi 22 décembre 2025, le Ministre du Commerce et de l'Industrie, Souleymane Diarrassouba, en charge de l'Artisanat, a remis officiellement le certificat de labellisation du pagne Baoulé au Groupement représentatif de l'Indication Géographique Protégée (IGP). La cérémonie s'est tenue sous le regard admiratif des artisans tisserands.

Octroyé par l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI), ce label confère au pagne Baoulé une reconnaissance officielle en tant que produit authentique, porteur d'un savoir-faire ancestral et d'un patrimoine culturel unique. Le certificat garantit que chaque pièce répond à des critères stricts de qualité et d'authenticité, protégeant ainsi les artisans et valorisant le tissu Baoulé sur le plan national et international.

Pour le Ministre Souleymane Diarrassouba, cette distinction illustre parfaitement la vision du Gouvernement ivoirien, sous le leadership du Président Alassane Ouattara, qui place la promotion du contenu local, la valorisation du patrimoine et la montée en gamme des produits nationaux au cœur des politiques publiques. « La labellisation du pagne Baoulé n'est pas seulement une reconnaissance symbolique ; elle constitue un véritable levier pour renforcer la compétitivité de nos artisans

sur les marchés et accroître la visibilité du « Made in Côte d'Ivoire » », a-t-il souligné.

Cette initiative s'inscrit dans la continuité des actions menées pour d'autres produits emblématiques du pays. Après le Café des Montagnes de Man et l'Attiéké des Lagunes, la labellisation du pagne Baoulé confirme la détermination des autorités à protéger et valoriser les produits locaux, tout en stimulant l'économie locale et en consolidant l'identité culturelle ivoirienne.



COMMENT RÉCUPÉRER UN VÊTEMENT RÉTRÉCI AU LAVAGE ?

Certains lavages à la machine peuvent entraîner des déconvenues. En effet, il peut arriver que les vêtements rétrécissent à la sortie de la machine à laver, une déconvenue fréquente due au resserrement des fibres. Comment redonner sa forme initiale à un vêtement rétréci au lavage ? Réponse.

Mode d'emploi

1. Procurez-vous un après-shampoing (démêlant) ou un shampoing doux pour bébé.
2. Remplissez une bassine d'eau tiède et ajoutez-y deux cuillères à soupe de l'après-shampoing (démêlant) ou du shampoing doux pour bébé. Mélangez bien, puis immergez complètement le vêtement pendant 30 minutes. Le produit va agir pour assouplir et relâcher les fibres.
3. Pressez doucement le vêtement pour enlever l'excédent d'eau (sans le tordre). Tirez délicatement le tissu avec vos mains pour lui redonner sa taille d'origine, puis laissez-le sécher à l'air libre.



Humour de la Semaine

CONTREFAÇON





Ensemble c'est possible



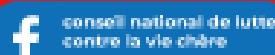
Infoline Secrétariat Exécutif


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**