



com'on

Dossier de la Semaine

ALERTE ET SIGNALEMENT : VOS ARMES CONTRE LA VIE CHÈRE

Pour le Gouvernement ivoirien, la sauvegarde du panier de la ménagère est une priorité absolue. Cette volonté politique de protéger le pouvoir d'achat des populations se traduit notamment par la mise à disposition d'outils d'alerte et de signalement.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LA PASTÈQUE ET SES BIENFAITS

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT ÉVITER QUE LE POISSON NE COLLE À LA POÊLE ?



SCANNEZ POUR ACCÉDER LES NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



Pour le Gouvernement ivoirien, la sauvegarde du panier de la ménagère est une priorité absolue. Cette volonté politique de protéger le pouvoir d'achat des populations se traduit notamment par la mise à disposition d'outils d'alerte et de signalement. Ainsi, à travers ces outils, le consommateur dispose de moyens rapides pour signaler les abus et défendre son pouvoir d'achat. À la découverte des outils d'alerte et de signalement dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE.**

Rafraîchissante et juteuse, la pastèque cache un véritable trésor nutritionnel. Riche en vitamines, en antioxydants et en minéraux, la pastèque n'est pas seulement désaltérante, elle est également un allié précieux pour la santé. La pastèque est notre **PRODUIT DE SAISON.**

Cuire du poisson à la poêle peut rapidement tourner au cauchemar lorsque la chair délicate se déchire en collant au fond. Heureusement, deux astuces simples permettent d'éviter ce désagrément. Découvrez les secrets pour réussir vos poissons à la poêle, 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 MARCHÉS, c'est un bulletin d'information conçu et pensé pour le consommateur ivoirien.

Parce qu'ensemble c'est possible !

Dr Ranie- Didice BAH-KONE

Secrétaire 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/NG						TENDANCE DES PRIX
	DANANA	SAN PEDRO	BONAÏ	YAMOUSSOUKRO	VIARA	KOFIHO	
PRODUIT VIVRIERS							
PRODUIT DE SAISON							
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION							
VOS PROTÉINES							
PRODUIT FRAIS							
FRUIT							
CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES							
DIVERS							
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	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	800	500	700	600	900	■
GRAINE DE PALME (kg)	350	250	300	500	150	300	■
POIVRON (kg)	1300	1500	600	1000	1200	1500	▼
CHOU (kg)	650	500	400	700	600	500	▼
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)	700	1500	300	1000	500	500	■
COURGETTE (kg)	500	1000	400	1000	400	800	■
NAVET (kg)	1000	600	400	600		1000	■
MANIOC (kg)	250	500	300	300	250	500	■
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 POUFRE (400g.)	700			500			■
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						■
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						■
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)							■



LA PASTÈQUE ET SES BIENFAITS

Rafraîchissante et juteuse, la pastèque cache un véritable trésor nutritionnel. Riche en vitamines, en antioxydants et en minéraux, la pastèque n'est pas seulement désaltérante, elle est également un allié précieux pour la santé.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

RENFORCE LE SYSTÈME IMMUNITAIRE

Grâce à sa teneur élevée en vitamine C, la pastèque aide à renforcer les défenses naturelles de l'organisme. Elle protège les cellules contre le stress oxydatif et soutient la production des globules blancs, essentiels pour combattre les infections et accélérer la récupération.



FAVORISE LA CICATRISATION

La vitamine C joue aussi un rôle clé dans la formation du collagène, une protéine indispensable à la réparation des tissus et à la cicatrisation des plaies. Consommer régulièrement de la pastèque aide donc le corps à régénérer la peau et à maintenir une bonne élasticité des tissus.

PROTÈGE LES OS ET LES ARTICULATIONS

La pastèque contient du lycopène, un antioxydant puissant qui réduit le stress oxydatif responsable de la fragilisation osseuse. Le potassium qu'elle renferme aide également à maintenir le calcium dans les os, favorisant ainsi une meilleure densité osseuse et des articulations plus solides.



AMÉLIORE LA SANTÉ DES YEUX

Grâce à sa teneur en bêta-carotène, précurseur de la vitamine A, la pastèque contribue à la santé de la rétine et prévient la dégénérescence maculaire liée à l'âge. Elle aide également à maintenir une bonne vision nocturne et protège la peau et les muqueuses.



Saisonnalité

Mai à Décembre.

Zone de production

Zone Sud (Grand-Bassam, Bonoua).

Zone sud-ouest (Divo).

Zone nord (Niakara, Tafiré).



Instantané

SACHETS ÉCONOMIQUES

400 G
1500 F*



400 G
1750 F*

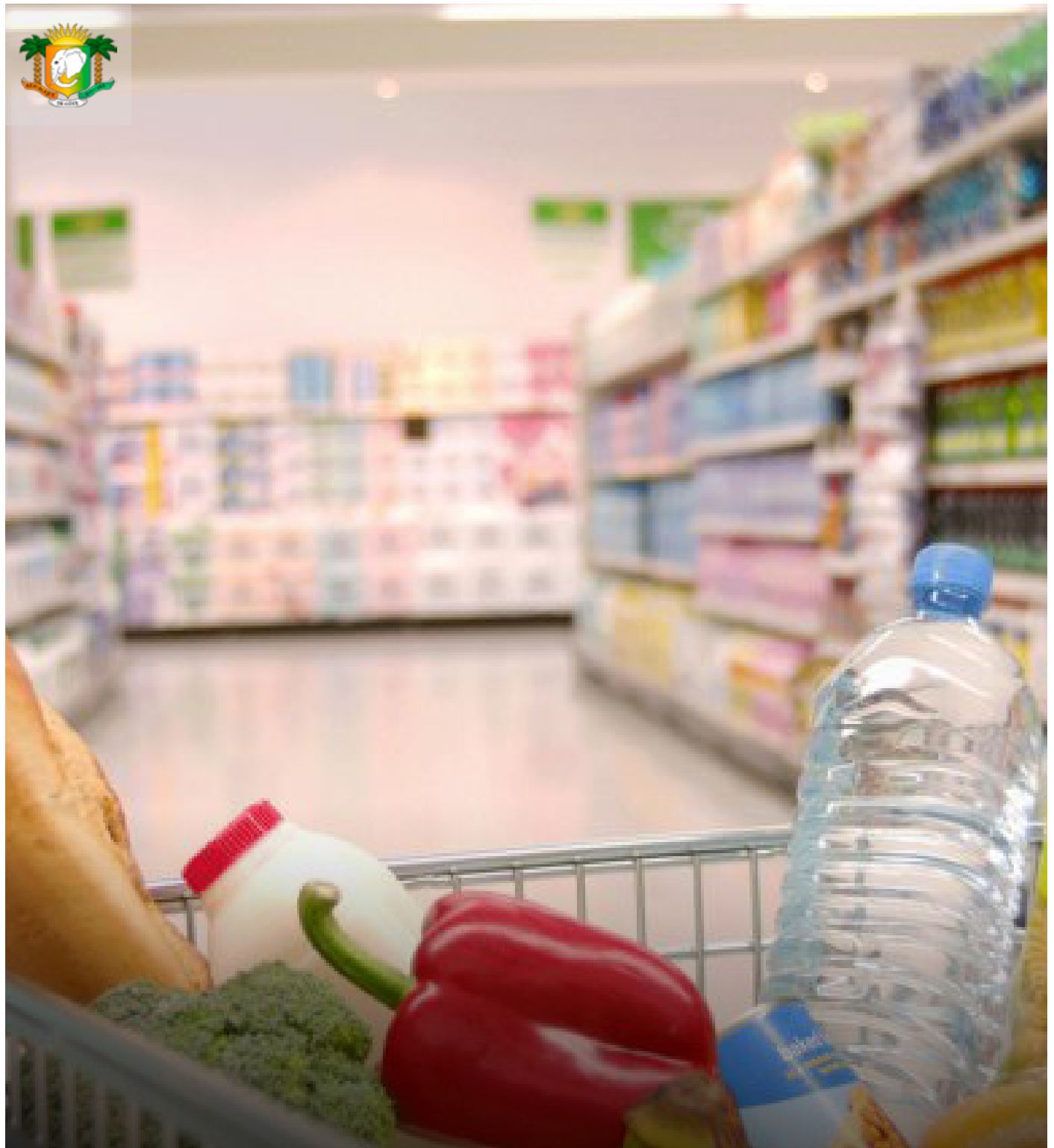


LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

ALERTE ET SIGNALEMENT : VOS ARMES CONTRE LA VIE CHÈRE

Pour le Gouvernement ivoirien, la sauvegarde du panier de la ménagère est une priorité absolue. Cette volonté politique de protéger le pouvoir d'achat des populations se traduit notamment par la mise à disposition d'outils d'alerte et de signalement. Ainsi, à travers ces outils, le consommateur dispose de moyens rapides pour signaler les abus et défendre son pouvoir d'achat. À la découverte des outils d'alerte et de signalement.



Les outils digitaux

Le site internet et les réseaux sociaux du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat ainsi que ceux du Conseil National de lutte contre la Vie Chère (CNLVC), s'inscrivent dans une logique participative où chaque citoyen devient un acteur de la lutte contre la vie chère. Leur rôle principal est de permettre aux consommateurs de signaler, en temps réel, les pratiques abusives observées sur le marché, telles que la hausse injustifiée d'un prix, ou encore le non-respect des prix plafonnés.

Grâce à leurs interfaces accessibles, l'utilisateur peut transmettre des informations précises, parfois accompagnées de photos ou de localisations, directement aux autorités compétentes. Cela facilite une intervention rapide des services de contrôle, tout en renforçant la surveillance du marché sur l'ensemble du territoire.

Ces outils digitaux contribuent ainsi à instaurer un climat de transparence et de responsabilisation, aussi bien du côté des commerçants que des consommateurs. Au-delà du simple signalement, ces outils permettent également de sensibiliser les citoyens à leurs droits, en les informant sur les prix officiels et les bonnes pratiques commerciales. En somme, il s'agit d'un levier technologique qui rapproche l'administration du citoyen et renforce l'efficacité des politiques publiques.

Le numéro vert gratuit

En complément des outils numériques, le numéro vert du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat le 1343, offre une alternative simple et inclusive pour les populations qui n'ont pas accès aux smartphones ou à internet. Gratuit et disponible, ce service téléphonique permet aux citoyens de dénoncer les abus liés à la vie chère, d'obtenir des informations ou encore de poser des questions sur les prix réglementés.

Le numéro vert joue un rôle essentiel dans la collecte d'informations provenant du terrain. Il permet aux autorités de mieux comprendre les réalités vécues par les populations et d'ajuster leurs actions en conséquence. C'est également un canal de communication direct qui renforce la confiance entre les institutions et les citoyens.

En donnant la parole à tous, y compris aux personnes les plus vulnérables, ce dispositif garantit une lutte plus efficace contre la vie chère.

L'association des outils digitaux et du numéro vert gratuit illustre bien la volonté des autorités ivoiriennes de moderniser la lutte contre la vie chère en impliquant activement les citoyens. Chaque signalement, chaque appel contribue à assainir le marché et à protéger le pouvoir d'achat des populations.



LA CÔTE D'IVOIRE RÉDUIT DE 25% SES TAXES AÉRIENNES POUR LA ZONE CÉDÉAO

Le Gouvernement ivoirien a acté, le mercredi 29 avril 2026, une réduction significative des redevances aéronautiques. Cette mesure vise à alléger le coût des billets d'avion dans le cadre des directives de la Cédéao.

Le Conseil des ministres ivoirien a adopté un décret portant modification des articles 2 et 5 du décret N° 2018-31 du 17 janvier 2018 instituant une redevance de sécurité et fixant ses modalités de perception et de répartition. Ce qui entraîne une réduction significative des redevances aéronautiques.

Le décret prévoit une uniformisation des taux pour plusieurs zones de vol, incluant les liaisons domestiques (intra Côte d'Ivoire) et les vols vers l'Afrique. Ainsi, une réduction de 25% est désormais appliquée sur la redevance sur les passagers ainsi que sur la redevance de sûreté.

Cette mesure est donc un réel coup de pouce pour les voyageurs. Elle s'inscrit dans le cadre de l'acte communautaire de la Cédéao, adopté en décembre 2024 par les Etats membres en vue d'harmoniser les taxes aériennes au sein de l'espace régional.



COMMENT ÉVITER QUE LE POISSON NE COLLE À LA POÊLE ?

Cuire du poisson à la poêle peut rapidement tourner au cauchemar lorsque la chair délicate se déchire en collant au fond. Heureusement, deux astuces simples permettent d'éviter ce désagrément. Découvrez les secrets pour réussir vos poissons à la poêle.

Mode d'emploi

Astuce 1. Comme tout aliment qu'on met au feu, on a tendance à vouloir remuer régulièrement. Or, pour le poisson, il est important de ne pas le bouger trop tôt. La tentation de vérifier la cuisson du poisson et de le déplacer dans la poêle est grande, mais c'est une erreur à éviter.

Astuce 2. Procurez-vous du citron ou du vinaigre blanc. Ajouter un filet de citron ou de vinaigre blanc dans la poêle. Cela peut aider à empêcher le poisson de coller.



Humour de la Semaine





Ensemble c'est possible



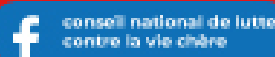
Infoline Secrétariat Exécutif

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

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

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

www.cnilvc.ci



 N° vert : **25 21 01 79 99**

Editeur :

MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE
ET DE L'ARTISANAT

Rédacteur en chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Rédaction : **COM'ON :**

Oumar NDAO

Mathilde 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**