



Dossier de la Semaine

TABASKI 2026 : À LA DÉCOUVERTE DU BÉTAIL LOCAL

La Tabaski est un moment de foi, de partage et de solidarité pour des millions de familles ivoiriennes. Mais cette année, la fête se prépare dans un contexte particulier. L'insécurité et les restrictions observées dans certains pays habituellement fournisseurs du marché ivoirien perturbent l'approvisionnement. Face à cette situation, une alternative s'impose : la production nationale.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES BIENFAITS DU CITRON QUE VOUS IGNOREZ

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT RÉUSSIR UNE MAYONNAISE MAISON



SCANNEZ POUR ACCÉDER LES NUMÉROS PRÉCÉDENTS !



Q La Tabaski est un moment de foi, de partage et de solidarité pour des millions de familles ivoiriennes. Mais cette année, la fête se prépare dans un contexte particulier. L'insécurité et les restrictions observées dans certains pays habituellement fournisseurs du marché ivoirien perturbent l'approvisionnement. Face à cette situation, une alternative s'impose : la production nationale. À la découverte du bétail local dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Le citron, cet agrume a un goût particulier qui se marie parfaitement avec de nombreuses boissons et de nombreux plats. De plus, il possède de multiples vertus nutritionnelles qui en font l'un des meilleurs alliés pour la santé. Nous vous invitons ici à découvrir les principaux bienfaits du citron dans la rubrique **PRODUIT DE SAISON**.

La mayonnaise maison est rapide à préparer et demande seulement quelques ingrédients simples. En quelques minutes, vous obtenez une sauce fraîche et onctueuse, parfaite pour accompagner des frites, des sandwiches ou des légumes. À tester 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 (FRG)						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 BETE BETE (kg)	400			350	500		■
PATE 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	■
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 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 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			■
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)							■
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)							■

Produit de Saison



LES BIENFAITS DU CITRON QUE VOUS IGNOREZ

Le citron, cet agrume a un goût particulier qui se marie parfaitement avec de nombreuses boissons et de nombreux plats. De plus, il possède de multiples vertus nutritionnelles qui en font l'un des meilleurs alliés pour la santé.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

PURIFIE LE SANG

Les antioxydants présents dans le citron aident à nettoyer les artères et à purifier le sang. Le citron facilite l'élimination des déchets et des substances toxiques présentes dans le flux sanguin, prévenant ainsi les maladies en lien avec le système circulatoire et cardiovasculaire.



AIDE À FAIRE BAISSER LA FIÈVRE

La consommation d'eau tiède au citron est idéale pour contrôler la fièvre dans les cas de grippe ou de rhume. Ce remède aide à renforcer les défenses immunitaires et réduit la température corporelle, car il augmente la transpiration.

SOIGNE LES INFECTIONS DE LA GORGE

Le citron est connu pour ses propriétés antibiotiques et antivirales qui peuvent aider à lutter contre différents types d'infection. Dans le cas des infections de la gorge, le citron est un bon traitement qui peut être utilisé et appliqué de différentes manières. La première option consiste à préparer un thé tiède au citron et à le boire par petites gorgées. L'autre option consiste à faire des gargarismes avec le jus du citron. Ce remède doit être réalisé plusieurs fois par jour pour lutter efficacement contre l'infection.



LUTTE CONTRE LES PROBLÈMES RESPIRATOIRES

Grâce à sa haute teneur en vitamine C et à ses propriétés antibiotiques, le citron est aussi l'un des meilleurs alliés de la santé respiratoire. Ce fruit peut aider à nettoyer les voies respiratoires et aide ainsi le système immunitaire à faire face aux maladies respiratoires.



Saisonnalité

Janvier à décembre.

Zone de production

Zone sud (Abidjan, San Pedro, Sassandra).



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

TABASKI 2026 : À LA DÉCOUVERTE DU BÉTAIL LOCAL

La Tabaski est un moment de foi, de partage et de solidarité pour des millions de familles ivoiriennes. Mais cette année, la fête se prépare dans un contexte particulier. L'insécurité et les restrictions observées dans certains pays habituellement fournisseurs du marché ivoirien perturbent l'approvisionnement. Face à cette situation, une alternative s'impose : la production nationale.



Une volonté gouvernementale

L'objectif affiché est clair : valoriser la production locale de moutons pour satisfaire les besoins du marché local, réduire la dépendance aux importations et soutenir les éleveurs ivoiriens. C'est dans cette dynamique que le gouvernement intensifie ses actions en faveur de la promotion de l'élevage local et de la souveraineté alimentaire.

Visite de terrain

Dans le cadre des préparatifs de la fête, une visite de terrain a été organisée le mardi 12 mai 2026. Une délégation du Conseil National de Lutte contre la Vie Chère (CNLVC) s'est rendue dans une exploitation située dans le village d'Adaou, dans la sous-préfecture de Toumodi, région du Bélier.

Cette initiative vise avant tout à démontrer aux populations que l'élevage local existe bel et bien, qu'il se porte de mieux en mieux et qu'il est performant et capable de satisfaire les besoins de consommation. La secrétaire exécutive du CNLVC a souligné que plusieurs exploitations de ce type existent à travers le pays et participent activement au renforcement de la production nationale. Elle a ainsi encouragé les populations, notamment la communauté musulmane, à privilégier les moutons et bœufs produits en Côte d'Ivoire, précisant que les bêtes élevées localement répondent pleinement aux exigences du sacrifice de la Tabaski et seront disponibles aussi bien à Abidjan que dans les autres localités du pays.

Modernité, biosécurité et expertise technique

L'exploitation visitée, implantée sur 23 hectares, appartient à un membre de l'Association « Les Braves Éleveurs ».

L'association incarne la nouvelle dynamique d'un élevage moderne, sédentaire, intensif, structuré et hautement performant. Sur le site, plusieurs activités sont menées : l'engraissement des béliers destinés à la Tabaski, l'élevage de taurillons pour les boucheries d'Abidjan, ainsi que la production de lait à partir de vaches laitières.

La structure bénéficie du suivi d'experts pour assurer sa biosécurité. Au cours de la visite, le technicien a présenté les installations et rassuré les consommateurs sur la qualité sanitaire irréprochable du cheptel : « Les moutons que nous élevons ne présentent pas de maladies transmissibles. Les populations peuvent consommer cette viande en toute confiance », a-t-il déclaré.

Les ambitions pour la Tabaski 2026

Il est ressorti de cette journée que le cheptel ivoirien est en bon état, encourageant ainsi l'État à renforcer son soutien aux acteurs de l'élevage. Pour rassurer pleinement les consommateurs face aux incertitudes régionales, le gouvernement est pleinement à pied d'œuvre. Dr Ranie-Didice Bah-Koné, Secrétaire Exécutive du CNLVC, a expliqué que le ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat travaille en étroite collaboration avec le ministère des Ressources Animales et Halieutiques, afin de recenser les fermes et d'évaluer précisément les ressources animales disponibles sur l'ensemble du territoire national pour faire de la Tabaski 2026 une réussite.

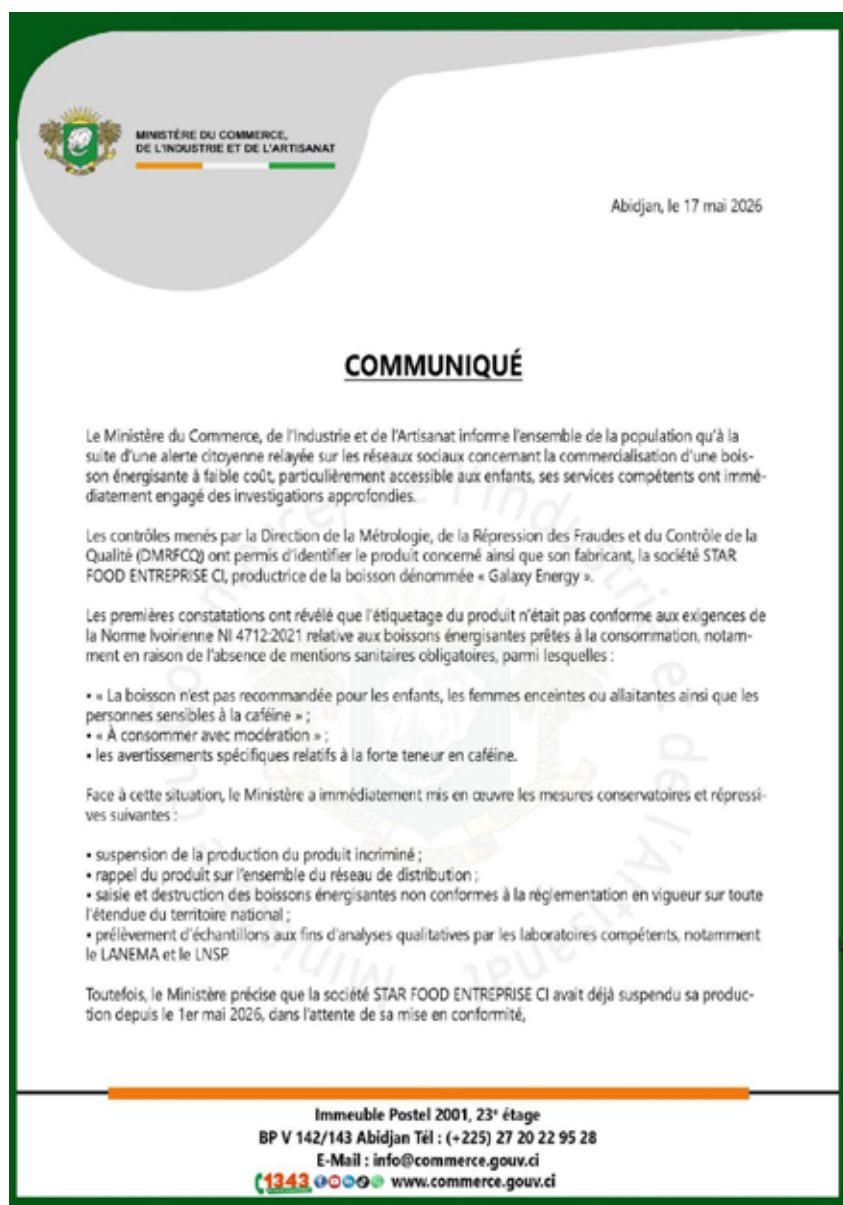
RETRAIT D'UNE BOISSON ÉNERGISANTE NON CONFORME

À la suite d'une alerte citoyenne, les services du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat ont identifié la boisson «**Galaxy Energy**», produite par Par food entreprise ci, comme non conforme à la réglementation .

Mesures prise:

- **Suspension de la production**
- **Rappel du produit**
- **Saisie des stocks non conformes**
- **Analyses en laboratoire**
- **Mise en conformité du fabricant**

Le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat réaffirme son engagement pour la protection des consommateurs, notamment des enfants, et invite les populations à signaler tout produit suspect au 1343





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

à la suite des précédentes mesures prises contre un opérateur similaire en février 2026.

Des recommandations fermes ont également été adressées au fabricant, notamment :

- la stricte mise en conformité réglementaire du produit ;
- la révision des modalités de commercialisation du produit afin de limiter son accessibilité excessive aux jeunes consommateurs.

Le Ministère tient à rassurer les consommateurs que leur protection, en particulier celle des enfants, demeure une priorité absolue.

Il rappelle que tout produit alimentaire ou toute boisson mis sur le marché ivoirien doit impérativement respecter les normes nationales en matière de sécurité, de qualité et d'étiquetage.

Le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat poursuivra avec fermeté ses actions de sensibilisation, de surveillance, de contrôle et de répression contre toute pratique susceptible de mettre en danger les consommateurs.

Les populations sont invitées à demeurer vigilantes et à signaler aux services compétents tout produit suspect ou non conforme via le numéro vert du Ministère : 1343.

KALIL KONATÉ

Immeuble Postel 2001, 23^e étage
BP V 142/143 Abidjan Tél : (+225) 27 20 22 95 28
E-Mail : info@commerce.gouv.ci
1343  www.commerce.gouv.ci

COMMENT RÉUSSIR UNE MAYONNAISE MAISON

La mayonnaise maison est rapide à préparer et demande seulement quelques ingrédients simples. En quelques minutes, vous obtenez une sauce fraîche et onctueuse, parfaite pour accompagner des frites, des sandwiches ou des légumes.

Mode d'emploi

Etape 1 : Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf et la moutarde.

Etape 2 : Versez l'huile petit à petit tout en fouettant énergiquement. Continuez jusqu'à obtenir une texture épaisse et crémeuse.

Etape 3 : Ajoutez le jus de citron, le sel et le poivre selon votre goût. Vous pouvez parfumer votre mayonnaise avec de l'ail, des herbes ou encore du piment.



Humour de la Semaine





Ensemble c'est possible

COM'ON
Studio Creatif




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

 conseil national de lutte
contre la vie chère

 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**