

Dossier de la Semaine

AGRICULTURE ET COMMERCIALISATION : À LA DÉCOUVERTE DU RÔLE DES COOPERATIVES

Qu'elles soient de producteurs, de transformateurs ou de commercialisation, les coopératives jouent un rôle essentiel dans le secteur agricole. En effet, regroupant les acteurs autour d'objectifs communs, les coopératives favorisent une meilleure organisation des filières, renforcent le pouvoir de négociation des agriculteurs et contribuent à une commercialisation plus efficace des produits.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES MULTIPLES BIENFAITS DE
L'IGNAME POUR LA SANTÉ

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT REDONNER DE
L'ÉCLAT À VOS USTENSILES
EN CUIVRE ?



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Qu'elles soient de producteurs, de transformateurs ou de commercialisation, les coopératives jouent un rôle essentiel dans le secteur agricole. En effet, regroupant les acteurs autour d'objectifs communs, les coopératives favorisent une meilleure organisation des filières, renforcent le pouvoir de négociation des agriculteurs et contribuent à une commercialisation plus efficace des produits. Agriculture et commercialisation, à la découverte du rôle des coopératives, est une analyse à retrouver dans le **DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Il existe des centaines de variétés d'ignames mais seulement quelques-unes d'entre elles sont comestibles. En Côte d'Ivoire ce sont les variétés « bêtê bêtê » et « kponan » qui sont les plus courantes. Découvrons ensemble les bienfaits de l'igname dans la rubrique **PRODUIT DE SAISON**.

Nos ustensiles en cuivre tels que les casseroles, poêle et autres peuvent, à la longue, perdre leur éclat en raison de l'oxydation et de l'accumulation de saleté. Mais fort heureusement, il existe une solution simple et efficace pour leur redonner propreté et éclat. Mode d'emploi à retrouver 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

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		COUTS MOYENS FR/NG						TENDANCE DES PRIX	
		ANANAS	SAN PEDRO	DJANKE	YAMOUSSOUKRO	VIAN	KOFIHO		
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	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	
	AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION	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 DANACARDE(500 g.)	2000						
		HUILE ROUGE (L)	1900						
		GOMBO SEC EN POUDRE (400g.)	700			500			
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							
	VIANDE DE MOUTON (kg)	4500						■	
	KPLO (unité moyen)	500		500	500			■	
	ESCARGOT (LOT DE 6 MOYENS)	3000							
FRUIT	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)								
CEREALES ET LEGUMINEUSES	RIZ LOCAL WITA 9 (kg)	500		500				■	
	RIZ LOCAL DANANE (kg)	700		600					
	FARINE DE SOJA (kg)	800							
	FARINE DE MAIS (kg)	500							
	FARINE DE SORGHO (kg)	600-700							
	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)									
DIVERS	FONIO PRECUI (kg)								
	SUCRE ROUX (kg)			1000	1000				
	SUCRE BLANC (kg)								
	LAIT LIQUIDE (L)								
	CINGEMBRE (kg)			300	700				
	FEUILLE DE BISSAP (kg)								
TOMI (kg)									



LES MULTIPLES BIENFAITS DE L'IGNAME POUR LA SANTÉ

Il existe des centaines de variétés d'igname mais seulement quelques-unes d'entre elles sont comestibles. En Côte d'Ivoire ce sont les variétés « bête bête » et « kponan » qui sont les plus courantes. Découvrons ensemble les bienfaits de l'igname.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

UNE SOURCE D'ÉNERGIE

L'un des principaux atouts de l'igname réside dans sa teneur élevée en glucides complexes. Contrairement aux sucres rapides, ces glucides sont assimilés progressivement par l'organisme, ce qui permet de fournir une énergie stable tout au long de la journée. Cette caractéristique en fait un aliment particulièrement intéressant pour les personnes actives, les sportifs, les étudiants ainsi que tous ceux qui souhaitent éviter les variations brutales du taux de sucre dans le sang.



RÉDUIT LE STRESS

L'igname contient également des composés antioxydants qui aident l'organisme à lutter contre le stress oxydatif. Ce phénomène, provoqué par un excès de radicaux libres, est associé au vieillissement cellulaire et au développement de certaines maladies chroniques. Les antioxydants présents dans l'igname contribuent ainsi à protéger les cellules et à soutenir le bon fonctionnement de l'organisme.



BON POUR LE CŒUR

Parmi les minéraux présents dans l'igname, le potassium occupe une place importante. Ce nutriment contribue à maintenir une pression artérielle normale, favorise le bon fonctionnement des muscles et participe à la transmission des influx nerveux. Une alimentation suffisamment riche en potassium peut contribuer à préserver la santé cardiovasculaire lorsqu'elle s'inscrit dans un mode de vie équilibré.



EXCELLENTE SOURCE DE COLLAGÈNE

Sur le plan nutritionnel, l'igname apporte plusieurs vitamines et minéraux indispensables. Elle est notamment riche en vitamine C, reconnue pour son action antioxydante et son rôle dans le renforcement du système immunitaire. Cette vitamine participe également à la production de collagène, une protéine essentielle à la santé de la peau, des os, des cartilages et des vaisseaux sanguins.



Saisonnalité

Juillet à Octobre.

Zone de production

Zone Nord-Est (Bondoukou, Bouna).

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

AGRICULTURE ET COMMERCIALISATION : À LA DÉCOUVERTE DU RÔLE DES COOPÉRATIVES

Qu'elles soient de producteurs, de transformateurs ou de commercialisation, les coopératives jouent un rôle essentiel dans le secteur agricole. En effet, regroupant les acteurs autour d'objectifs communs, les coopératives favorisent une meilleure organisation des filières, renforcent le pouvoir de négociation des agriculteurs et contribuent à une commercialisation plus efficace des produits.



Les coopératives, un levier d'organisation des producteurs

Une coopérative est une organisation économique créée par des producteurs, les transformateurs ou les commerçants, qui mettent en commun leurs ressources afin de défendre leurs intérêts. Dans le secteur agricole, elle permet aux membres de bénéficier d'un meilleur accès aux intrants, aux financements, aux équipements ou encore aux services de formation. Cette organisation favorise également une meilleure planification de la production et de la commercialisation.

Une meilleure gestion de l'offre sur le marché

Les coopératives jouent un rôle important dans la régulation de l'offre. Grâce aux infrastructures de stockage, elles permettent de conserver une partie de la production. De même, en organisant la commercialisation, les coopératives participent à un approvisionnement plus régulier des marchés tout au long de l'année.

Le rôle des coopératives dans les principales filières agricoles

Les coopératives occupent une place stratégique dans plusieurs filières agricoles, notamment le cacao, le café, l'hévéa, l'anacarde ou encore le coton.

Dans la filière cacao, par exemple, elles servent d'intermédiaires entre les producteurs et les exportateurs. Elles diffusent également des informations sur les prix, accompagnent les producteurs dans le respect des normes de qualité et facilitent l'accès aux programmes de certification. Cette organisation contribue à réduire les pratiques spéculatives et à sécuriser les revenus des producteurs.

Qu'elles soient de producteurs, de transformateurs ou de commercialisation, les coopératives ont un rôle essentiel dans le secteur agricole. Bien souvent, elles assurent la collecte, le conditionnement, le stockage, la transformation des produits et la commercialisation.



COMMUNIQUÉ À L'ATTENTION DES OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES DE LA FILIÈRE TABAC RELATIF À L'OBTENTION PRÉALABLE D'UN AGRÉMENT

Le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat informe l'ensemble des acteurs de la filière tabac que, conformément au décret n° 2022-76 du 26 janvier 2022, l'exercice de toute activité liée au tabac et aux produits du tabac est désormais subordonné à l'obtention préalable d'un agrément.

Cette disposition concerne notamment les activités de fabrication, d'importation, d'exportation, de transport, de vente (en gros, demi-gros et au détail) de produits et de matériels destinés à la production de produits du tabac, ainsi que la gestion d'entrepôts de tabac et de produits du tabac.

Les opérateurs économiques concernés sont invités à se conformer sans délai à cette exigence réglementaire.

Pour toute information complémentaire, contactez le Secrétariat de la Commission tabac à la Direction de la Métrologie, de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité (DMRFCQ), située à la Riviera 3.

Contacts : 07 08 42 07 65 / 07 09 04 36 48

Numéro vert du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat : 1343



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

Abidjan, le 25 juillet 2026

COMMUNIQUÉ

Le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat porte à la connaissance de l'ensemble des opérateurs économiques de la filière tabac que conformément aux dispositions du décret n° 2022-76 du 26 janvier 2022 instituant un système national de suivi, de traçabilité et de vérification fiscale des produits du tabac, l'exercice des activités liées au tabac et aux produits du tabac est désormais soumis à l'obtention préalable d'un agrément.

Cet agrément concerne les activités ci-après :

- Fabrication de produits du tabac ;
- Fabrication de matériels de production des produits du tabac ;
- Importation et exportation de produits du tabac ;
- Importation et exportation de matériels de production des produits du tabac ;
- Transport du tabac et des produits du tabac ;
- Vente en gros, demi-gros et au détail des produits du tabac ;
- Gestion d'entrepôts de tabac et de produits du tabac.

Par conséquent, tous les opérateurs économiques concernés sont invités à se conformer sans délai à cette nouvelle disposition réglementaire.

Pour toute information complémentaire, s'adresser au secrétariat de la commission tabac sis à la Direction de la Métrologie, de la Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité (DMRFCQ) située à la Riviera 3.

Contacts : 0708420765 / 0709043648.

Courriels : ya.kouassi@commerce.gouv.ci / k.coulibaly@commerce.gouv.ci

Le Ministre
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 REDONNER DE L'ÉCLAT À VOS USTENSILES EN CUIVRE ?

Nos ustensiles en cuivre tels que les casseroles, poêle et autres peuvent, à la longue, perdre leur éclat en raison de l'oxydation et de l'accumulation de saleté. Mais fort heureusement, il existe une solution simple et efficace pour leur redonner propreté et éclat.

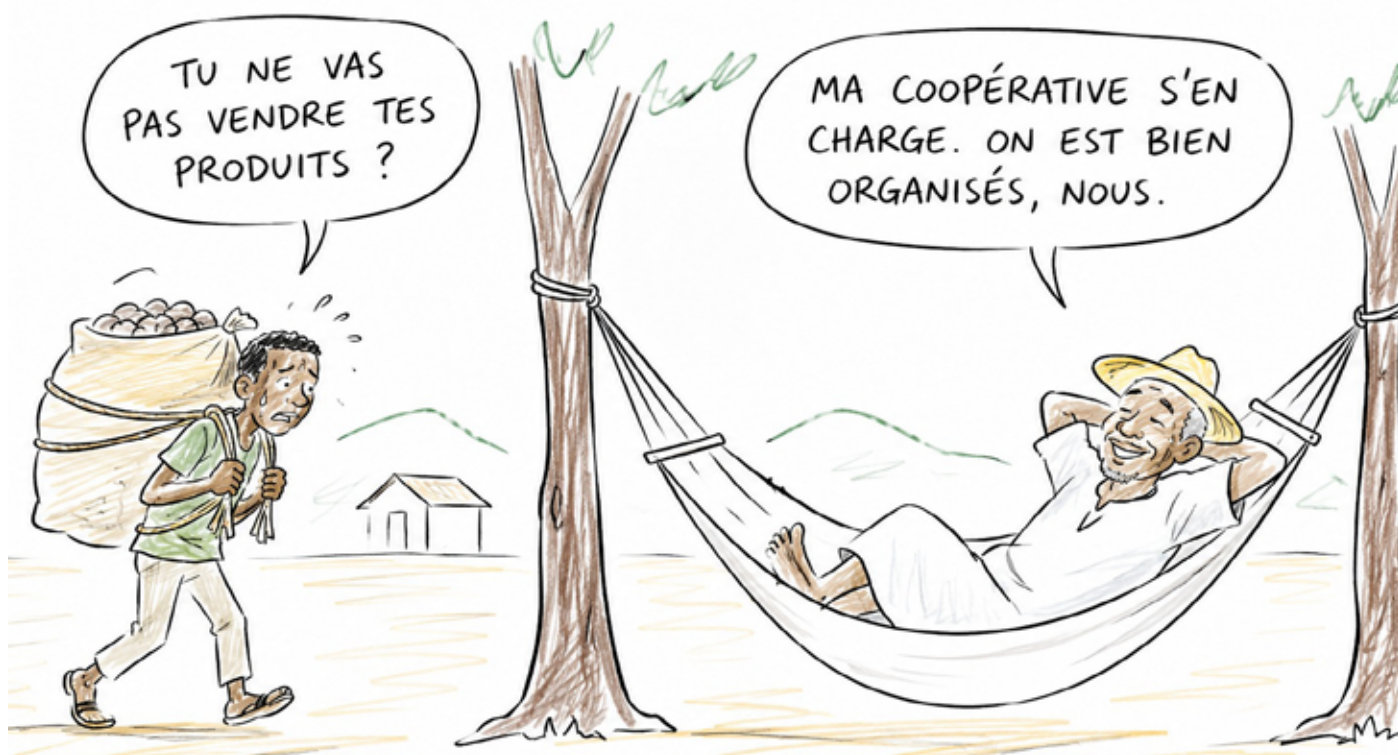
Mode d'emploi

1. Procurez-vous du sel et du vinaigre blanc.
2. Frottez-les avec ce mélange.
3. Laissez agir pendant quelques minutes, puis rincez et essuyez avec un chiffon doux.

Vos ustensiles retrouveront leur lustre d'antan.



Humour de la Semaine





Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère

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@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, 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**