

Dossier de la Semaine

SERVICES DE LIVRAISON : AU CŒUR DE LA CONSOMMATION

Commander un repas, acheter un vêtement, recevoir des produits alimentaires ou se faire livrer un colis sans avoir à se déplacer : les services de livraison occupent une place de plus en plus importante dans les habitudes de consommation en Côte d'Ivoire. Avec le développement du commerce en ligne, des plateformes numériques et des services de commande à distance, la livraison est devenue un maillon essentiel entre le commerçant et le consommateur. De nombreux consommateurs ont désormais recours à ces services pour gagner du temps et faciliter leurs achats du quotidien. Mais derrière cette simplicité apparente peuvent poser plusieurs questions : comment choisir un service fiable ? Quels sont les éléments à vérifier avant de commander ? Comment éviter les mauvaises surprises liées aux délais ou à la qualité des produits livrés ?

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LE COROSSOL ET SES MULTIPLES
BIENFAITS SUR LA SANTÉ

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT NETTOYER LA
SEMELLE DE VOTRE FER À
REPASSER ?



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !

AOÛT EDITORIAL



Commander un repas, acheter un vêtement, recevoir des produits alimentaires ou se faire livrer un colis sans avoir à se déplacer : les services de livraison occupent une place de plus en plus importante dans les habitudes de consommation en Côte d'Ivoire. Avec le développement du commerce en ligne, des plateformes numériques et des services de commande à distance, la livraison est devenue un maillon essentiel entre le commerçant et le consommateur.

De nombreux consommateurs ont désormais recours à ces services pour gagner du temps et faciliter leurs achats du quotidien. Mais derrière cette simplicité apparente peuvent se poser plusieurs questions : comment choisir un service fiable ? Quels sont les éléments à vérifier avant de commander ? Comment éviter les mauvaises surprises liées aux délais ou à la qualité des produits livrés ? On en parle sans le **DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Reconnaissable à sa peau verte recouverte de petites épines et à sa chair blanche, tendre et parfumée, le corossol est un fruit tropical très

apprécié en Côte d'Ivoire et dans de nombreux pays d'Afrique. Au-delà de son goût unique, il possède plusieurs qualités nutritionnelles qui en font un fruit intéressant à intégrer dans une alimentation variée. A découvrir dans le **PRODUIT DE SAISON**.

Avec le temps, la semelle d'un fer à repasser peut accumuler des résidus de tissu, du calcaire ou des traces de brûlé. Un nettoyage régulier permet de conserver une bonne glisse et d'éviter de tacher vos vêtements. Mode d'emploi dans **L'ASTUCE DE LA SEMAINE** vous dit tout.

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	KORHOGO		
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	
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			
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					
PRODUIT FRAIS	FRUIT	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	■
		PASTEQUE (kg)							
		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)	680-700						
		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)									
FONIO PRECUIT (kg)									
	DIVERS	SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			
		SUCRE BLANC (kg)							
		LAIT LIQUIDE (L)							
		GINGEMBRE (kg)			300	700			
		FEUILLE DE BISSAP (kg)							
		TOMI (kg)							



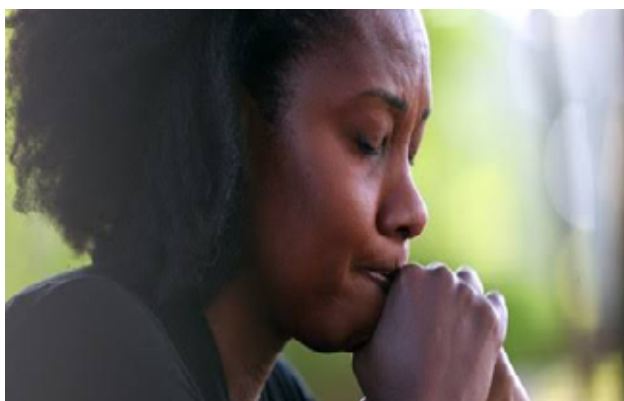
LE COROSSOL ET SES MULTIPLES BIEN-FAITS SUR LA SANTÉ

Reconnaissable à sa peau verte recouverte de petites épines et à sa chair blanche, tendre et parfumée, le corossol est un fruit tropical très apprécié en Côte d'Ivoire et dans de nombreux pays d'Afrique. Au-delà de son goût unique, il possède plusieurs qualités nutritionnelles qui en font un fruit intéressant à intégrer dans une alimentation variée.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

LUTTE CONTRE LE STRESS

Le corossol contient de la vitamine C, des fibres, de l'eau et plusieurs minéraux, dont le potassium. Ce cocktail de bienfaits contribue au fonctionnement normal du système immunitaire et aide à protéger les cellules contre le stress oxydatif.



FAVORISE UNE BONNE DIGESTION

Grâce à sa teneur en fibres alimentaires, le corossol peut contribuer au bon fonctionnement du transit intestinal. Consommé dans le cadre d'une alimentation équilibrée, il peut ainsi participer à une digestion régulière.



UN ALLIÉ POUR UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

Composé en grande partie d'eau, le corossol contribue également aux apports hydriques de l'organisme. Sa chair naturellement sucrée permet de le déguster simplement à la cuillère, mais aussi de le préparer en jus, smoothie ou en dessert.



Saisonnalité

Mai à Novembre.

Zone de production

Zone sud : Azaguié, Agboville, Singrobo, Tiassalé



Instantané

SACHETS ÉCONOMIQUES

400 G
1500 F*



Lait en poudre entier
Whole milk powder

400 G
1750 F*



LAIT
ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE





Dossier de la Semaine

SERVICES DE LIVRAISON : AU CŒUR DE LA CONSOMMATION

Commander un repas, acheter un vêtement, recevoir des produits alimentaires ou se faire livrer un colis sans avoir à se déplacer : les services de livraison occupent une place de plus en plus importante dans les habitudes de consommation en Côte d'Ivoire. Avec le développement du commerce en ligne, des plateformes numériques et des services de commande à distance, la livraison est devenue un maillon essentiel entre le commerçant et le consommateur. De nombreux consommateurs ont désormais recours à ces services pour gagner du temps et faciliter leurs achats du quotidien. Mais derrière cette simplicité apparente peuvent poser plusieurs questions : comment choisir un service fiable ? Quels sont les éléments à vérifier avant de commander ? Comment éviter les mauvaises surprises liées aux délais ou à la qualité des produits livrés ?



UN SERVICE QUI FACILITE LE QUOTIDIEN

L'un des principaux avantages de la livraison est le gain de temps. Le consommateur peut effectuer une commande depuis son domicile, son lieu de travail ou tout autre endroit, sans avoir nécessairement à se déplacer. Pour les personnes ayant un emploi du temps chargé, les familles ou les consommateurs éloignés de certains commerces, ce service représente une solution pratique pour accéder à différents produits et services. La livraison permet également aux petits commerces, restaurants et entrepreneurs de toucher une clientèle plus large.

BIEN VÉRIFIER LE PRIX DE LA LIVRAISON

Si la livraison facilite les achats, elle représente également un coût supplémentaire qu'il convient de prendre en compte. Avant de valider une commande, le consommateur doit vérifier si les frais de livraison sont inclus dans le prix affiché ou s'ils sont facturés séparément. Il est également utile de connaître les éventuels frais supplémentaires liés à la distance, à certaines zones ou aux conditions particulières de livraison. Bien vérifier le prix total, et non uniquement celui du produit, permet de mieux maîtriser son budget.

ATTENTION AUX DÉLAIS

Le délai constitue un autre élément important dans le choix d'un service de livraison. Par exemple, pour certains produits, notamment les

produits alimentaires ou les produits rapidement périssables, le respect des conditions et du délai de livraison est particulièrement important. Avant de commander, il est donc préférable de connaître le délai de livraison et de s'assurer que celui-ci est bien adapté aux produits commandés. De plus, en cas de retard important, il doit être possible pour le consommateur de pouvoir contacter le vendeur ou le service de livraison afin d'obtenir des informations sur sa commande.

VÉRIFIER LA COMMANDE À LA RÉCEPTION

À la réception, le consommateur doit prendre le temps de vérifier que le produit livré correspond bien à sa commande. Il convient notamment de vérifier la quantité, la référence, l'état apparent du produit et, lorsque cela est nécessaire, sa date de péremption. En cas de produit endommagé, manquant ou différent de celui commandé, le consommateur doit rapidement prendre contact avec le vendeur ou le prestataire concerné et conserver les éléments permettant de justifier sa réclamation, notamment la preuve de commande ou de paiement.

Le développement de la livraison constitue une opportunité pour les consommateurs comme pour les commerçants. Il facilite l'accès aux produits, permet de gagner du temps et contribue à moderniser les habitudes de consommation. Le consommateur, de son côté, doit rester vigilant : comparer, vérifier, conserver ses preuves d'achat et signaler les difficultés rencontrées sont autant de réflexes qui permettent de mieux maîtriser ses achats.

INCENDIE À MAN : LE GOUVERNEMENT EXPRIME SA SOLIDARITÉ AUX COMMERÇANTS SINISTRÉS



Le Ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, M. Kalil Konaté, a appris avec une profonde consternation l'incendie survenu dans la matinée du mercredi 26 août 2026, dans les locaux de l'ancien cinéma Olympia, au quartier Commerce à Man.

Ce sinistre, qui a affecté plusieurs commerces, notamment des quincailleries et un entrepôt de produits phytosanitaires, a occasionné d'importants dégâts matériels.

Face à cette situation, M. Kalil Konaté adresse, au nom du Gouvernement de la République de Côte d'Ivoire, sa compassion et la solidarité du Gouvernement aux commerçants sinistrés, à leurs familles ainsi qu'à l'ensemble des acteurs économiques affectés par cet incendie.



Le Ministre tient à saluer la mobilisation et le professionnalisme des sapeurs-pompiers civils du Tonkpi, appuyés par les équipes de l'aéroport de Man, pour leur intervention visant à maîtriser le sinistre et à sécuriser les lieux.

À ce stade, aucune perte en vie humaine n'est heureusement à déplorer. Les circonstances et l'origine de l'incendie restent à établir par les services compétents.

Cet incident souligne toute l'importance des actions gouvernementales en cours visant à disposer d'espaces marchands modernes, sécurisés, structurés et adaptés aux besoins des commerçants et des consommateurs en Côte d'Ivoire.

M. Kalil Konaté réaffirme l'engagement du Gouvernement à poursuivre cette dynamique sur l'ensemble du territoire national, afin de mieux protéger les activités et les investissements des commerçants et de contribuer à un environnement commercial plus sûr, plus moderne et plus performant.

COMMENT NETTOYER LA SEMELLE DE VOTRE FER À REPASSER ?

Avec le temps, la semelle d'un fer à repasser peut accumuler des résidus de tissu, du calcaire ou des traces de brûlé. Un nettoyage régulier permet de conserver une bonne glisse et d'éviter de tacher vos vêtements.

Mode d'emploi

1. Préparez une pâte avec du bicarbonate de soude et un peu d'eau.
2. Appliquez-la délicatement sur la semelle à l'aide d'un chiffon doux. Évitez les trous de vapeur et essuyez avec un chiffon humide pour éliminer les résidus.
3. Pour les dépôts dans les orifices de vapeur, utilisez un coton-tige légèrement humidifié.
4. Séchez soigneusement la semelle avant utilisation



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**