

Dossier de la Semaine

MOIS D'OCTOBRE, MOIS DU CONSOMMER LOCAL : TOUT SUR CETTE INITIATIVE DE L'UEMOA

Depuis 2019, le mois d'octobre est consacré au « Mois du Consommer Local » dans les États membres de l'Union Économique et Monétaire Ouest-Africaine (UEMOA). Cette initiative vise à promouvoir la consommation des biens et services issus des économies locales, en encourageant les populations à privilégier les produits fabriqués, transformés et commercialisés dans leur propre pays et dans l'espace communautaire. En Côte d'Ivoire, ce mois est l'occasion de valoriser la production nationale, les entreprises locales et les savoir-faire ivoirien qui contribuent au développement de l'économie. Nous nous intéressons au « Consommer Local », à ses objectifs et à ses enjeux pour les consommateurs et les acteurs économiques.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

L'IGNAME, UN ALIMENT
PRÉCIEUX

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT CONSERVER LES
BANANES



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Depuis 2019, le mois d'octobre est consacré au « Mois du Consommer Local » dans les États membres de l'Union Économique et Monétaire Ouest-Africaine (UEMOA). Cette initiative vise à promouvoir la consommation des biens et services issus des économies locales, en encourageant les populations à privilégier les produits fabriqués, transformés et commercialisés dans leur propre pays et dans l'espace communautaire. En Côte d'Ivoire, ce mois est l'occasion de valoriser la production nationale, les entreprises locales et les savoir-faire ivoirien qui contribuent au développement de l'économie. À travers **le DOSSIER DE LA SEMAINE**, nous nous intéressons au « Consommer Local », à ses objectifs et à ses enjeux pour les consommateurs et les acteurs économiques.

Il existe de nombreuses variétés d'igname en Côte d'Ivoire. Les plus consommées sont le kponan, le bêtê-bêtê et l'assawa. Cette diversité de types d'igname contribue à la richesse du patrimoine agricole et culinaire ivoirien. Les atouts nutritionnels de l'igname sont à découvrir dans le **PRODUIT DE SAISON**.

Les bananes, ces délicieux fruits jaunes qui illuminent nos paniers à fruits... Mais hélas, elles ont aussi la fâcheuse tendance à brunir très rapidement. Comment les conserver le plus longtemps possible ? Astuce à tester dans la rubrique **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	KOFIKO		
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	▼
AUTRES PRODUITS POUR UNE BONNE NUTRITION		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	■
VOS PROTEINES		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						
PRODUIT FRAIS	FRUIT	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						■
CEREALES ET LEGUMINEUSES		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						
DIVERS		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	■
		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 SORGHIO (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)								
	SUCRE ROUX (kg)			1000	1000				
	SUCRE BLANC (kg)								
	LAIT LIQUIDE (L)								
	CINGEMBRE (kg)			300	700				
	FEUILLE DE BISSAP (kg)								
	TOMI (kg)								



L'IGNAME, UN ALIMENT PRÉCIEUX

Il existe de nombreuses variétés d'igname en Côte d'Ivoire. Les plus consommées sont le kponan, le bête-bête et l'assawa. Cette diversité de types d'igname contribue à la richesse du patrimoine agricole et culinaire ivoirien. Les atouts nutritionnels de l'igname sont à découvrir.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

UNE IMPORTANTE SOURCE D'ÉNERGIE

L'igname est particulièrement riche en glucides complexes, qui constituent une source d'énergie pour l'organisme. Elle peut ainsi contribuer à couvrir les besoins énergétiques quotidiens, notamment lorsqu'elle est consommée dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée.



UNE SOURCE DE FIBRES ALIMENTAIRES

L'igname apporte également des fibres alimentaires. Celles-ci participent au bon fonctionnement du système digestif et peuvent contribuer à une sensation de satiété.



RICHE EN VITAMINES

L'igname fournit différents micronutriments, notamment du potassium, ainsi que certaines vitamines du groupe B et de la vitamine C en quantité variable selon les variétés et les modes de préparation. Le potassium joue notamment un rôle dans le fonctionnement normal des muscles et du système nerveux. Les vitamines du groupe B participent quant à elles à plusieurs fonctions de l'organisme, notamment au métabolisme énergétique.



SOULAGE LES SIGNES DE LA MÉNOPAUSE

En raison de sa forte teneur en diosgénine, un principe actif précurseur d'hormones stéroïdiennes, l'igname contribue également à soulager les signes de la ménopause. La diosgénine, présente dans les racines, est une substance qui aide à stimuler notamment la synthèse de progestérone et d'œstrogènes. Or, les troubles de la ménopause sont en partie liés à la diminution de ces hormones. La chute du taux de progestérone peut notamment entraîner des troubles du sommeil, des envies fréquentes de sucre et des problèmes de rétention d'eau.



Saisonnalité

Septembre à décembre.

Zone de production

Zone nord (Bondoukou, Bouna, Katiola).

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

« MOIS D'OCTOBRE, MOIS DU CONSOMMER LOCAL » : TOUT SUR CETTE INITIATIVE DE L'UEMOA

Depuis 2019, le mois d'octobre est consacré au « Mois du Consommer Local » dans les États membres de l'Union Économique et Monétaire Ouest-Africaine (UEMOA). Cette initiative vise à promouvoir la consommation des biens et services issus des économies locales, en encourageant les populations à privilégier les produits fabriqués, transformés et commercialisés dans leur propre pays et dans l'espace communautaire. En Côte d'Ivoire, ce mois est l'occasion de valoriser la production nationale, les entreprises locales et les savoir-faire ivoirien qui contribuent au développement de l'économie. Nous nous intéressons au « Consommer Local », à ses objectifs et à ses enjeux pour les consommateurs et les acteurs économiques.



Que signifie réellement « consommer local » ?

Consommer local, c'est privilégier, lorsque cela correspond à ses besoins et à ses moyens, les biens et services produits, transformés ou commercialisés localement. Cela signifie notamment porter son choix vers les produits issus du savoir-faire des producteurs, agriculteurs, artisans, transformateurs, industriels et entrepreneurs ivoiriens. Mais consommer local ne se résume pas à acheter un produit parce qu'il porte la mention « Made in Côte d'Ivoire ». C'est aussi apprendre à connaître ce qui est produit autour de soi, découvrir les entreprises locales et donner une place plus importante à leur offre dans ses habitudes de consommation. Car derrière chaque produit local, il y a des femmes et des hommes qui travaillent, investissent, créent et cherchent à répondre aux besoins des consommateurs.

Pourquoi consommer local ?

Le premier avantage du Consommer local est économique. Lorsqu'un consommateur achète un produit fabriqué ou transformé en Côte d'Ivoire, une partie de la valeur créée reste dans l'économie nationale. Elle contribue à faire vivre différents acteurs de la chaîne : producteurs de matières premières, transformateurs, employés, transporteurs, distributeurs et commerçants. Un simple achat peut donc faire intervenir plusieurs métiers et plusieurs entreprises.

Consommer local, c'est aussi soutenir l'emploi.

Lorsqu'une entreprise ivoirienne développe ses ventes, elle peut accroître sa production, recruter, investir dans ses équipements ou développer de nouveaux produits. Le dynamisme de la consommation peut ainsi contribuer

au développement des activités économiques locales.

Consommer local, c'est aussi découvrir un savoir-faire

La Côte d'Ivoire ne produit pas seulement des matières premières. Elle compte également de nombreux artisans, entrepreneurs, industriels et transformateurs qui développent des produits destinés au marché national. Alimentation, boissons, cosmétiques, vêtements, artisanat, meubles, produits agricoles transformés : l'offre locale est diverse et continue d'évoluer. Le Consommer local est donc aussi une invitation à la découverte. Découvrir une nouvelle marque ivoirienne, essayer un produit fabriqué localement, acheter directement auprès d'un artisan ou choisir un produit agricole transformé en Côte d'Ivoire sont autant de façons de mieux connaître cette offre.

Et si le Consommer local devenait une habitude ?

Le mois d'octobre constitue un moment privilégié pour mettre les produits locaux sous les projecteurs. Mais l'enjeu dépasse largement cette période. L'objectif est de faire du consommer local une habitude. Avant d'acheter, pourquoi ne pas regarder aussi ce qui est produit localement ? Lorsqu'un produit local répond aux mêmes besoins et satisfait les mêmes exigences, pourquoi ne pas lui donner sa chance ? Ainsi, par ses choix d'achat, chaque consommateur contribue, à son échelle, à orienter la demande et à soutenir les activités qu'il souhaite voir se développer.

COMMERCIALISATION DES PRODUITS VIVRIERS : LES COMMERÇANTS DU MARCHÉ DE GROS DE BOUAKÉ S'ENGAGENT À SORTIR DE L'INFORMEL



Le Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, en collaboration avec la Société d'Exploitation du Marché de Gros de Bouaké (SEMGB), a organisé, le mercredi 23 septembre 2026, un séminaire de formation destiné aux acteurs du Marché de Gros de Bouaké. 167 acteurs y ont pris part.

Cette initiative s'inscrit dans la dynamique de modernisation du commerce intérieur, de professionnalisation des acteurs et l'accès au financement. À l'ouverture des travaux, l'importance stratégique du Marché de Gros de Bouaké dans l'approvisionnement du pays en denrées alimentaires, a été rappelé. En effet, ce marché constitue un maillon essentiel de l'économie locale et contribue à l'approvisionnement régulier des marchés secondaires de plus de 28 régions.

Les acteurs de ce marché sont confrontés à plusieurs difficultés, notamment en matière de formalisation, de gestion de trésorerie, de comptabilité et d'accès aux services financiers. L'enjeu était donc de consolider leurs acquis et de les outiller afin de renforcer

leur professionnalisme dans la conduite de leurs activités. Le séminaire a également permis de mettre en lumière les actions engagées pour la redynamisation du Marché de Gros de Bouaké.

Un financement de 2,7 milliards de FCFA a notamment été mobilisé dans le cadre du PIDUCAS et du Programme d'Investissement Public pour sa mise à niveau organisationnelle et infrastructurelle. Ces investissements ont permis, entre autres, l'acquisition de deux nouveaux ponts, l'aménagement d'une aire de séchage d'un hectare, la construction d'une station de lavage et le renforcement de la voirie.

Les grossistes ont souligné l'impact de cette journée sur leurs activités ainsi que l'importance d'être en règle. « Nous devons sortir de l'informel pour pouvoir bénéficier de certains avantages, tels que les prêts bancaires. », a reconnu Traoré Siaka, commerçant de céréales au Marché de Gros de Bouaké, s'inscrivant ainsi dans la vision du ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, Monsieur Kalil Konaté.

COMMENT CONSERVER LES BANANES

Les bananes, ces délicieux fruits jaunes qui illuminent nos paniers à fruits... Mais hélas, elles ont aussi la fâcheuse tendance à brunir très rapidement. Comment les conserver le plus longtemps possible ? Astuce à tester.

Mode d'emploi

1. Procurez-vous du film alimentaire ou du vieux papier journal.
2. Enveloppez les tiges des bananes avec un petit morceau de film alimentaire ou de papier journal.
3. Cette astuce peut ralentir la libération d'éthylène, un gaz naturellement produit par les fruits et qui participe à leur maturation.



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**