

Dossier de la Semaine

MOIS DU CONSOMMER LOCAL : A LA RENCONTRE DU SAVOIR-FAIRE IVOIRIEN

Derrière chaque produit fabriqué en Côte d'Ivoire, il y a souvent une histoire. Celle d'une femme qui s'est lancée dans la transformation de produits agricoles, d'un artisan qui façonne le bois avec passion, d'un entrepreneur qui a créé sa marque de cosmétiques ou d'une petite entreprise qui se bat chaque jour pour trouver sa place sur le marché. À l'occasion du Mois du Consommer local, partons à la découverte de ces PME ivoiriennes qui produisent, innovent et font vivre notre économie.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

4 BIENFAITS SURPRENANTS DE
LA BANANE DOUCE

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT ATTÉNUER LES
DARTRES SUR LA PEAU



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



Derrière chaque produit fabriqué en Côte d'Ivoire, il y a souvent une histoire. Celle d'une femme qui s'est lancée dans la transformation de produits agricoles, d'un artisan qui façonne le bois avec passion, d'un entrepreneur qui a créé sa marque de cosmétiques ou d'une petite entreprise qui se bat chaque jour pour trouver sa place sur le marché. À l'occasion du Mois du Consommer local, partons à la découverte de ces PME ivoiriennes qui produisent, innovent et font vivre notre économie. À lire dans Le **DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Ce n'est pas pour rien que la banane est l'un des fruits préférés de la majorité des gens. En plus de son doux goût sucré, de sa belle couleur, et de sa texture si douce, ce fruit renferme des nutriments essentiels à notre bonne santé. On vous montre dans le

PRODUIT DE SAISON pourquoi elle mérite sa place dans notre alimentation.

Les dartres se manifestent par de petites plaques sèches et plus claires que la peau. Pour les atténuer, **L'ASTUCE DE LA SEMAINE** vous livre quelques gestes simples qui peuvent aider à retrouver une peau plus douce et uniforme.

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	VIARE	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	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	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	■	
	PASTEQUE (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)							■	
DIVERS	NIEBE (kg)							■	
	FONIO PRECUI (kg)							■	
	SUCRE ROUX (kg)			1000	1000			■	
	SUCRE BLANC (kg)							■	
	LAIT LIQUIDE (L)							■	
	CINGEMBRE (kg)			300	700			■	
	FEUILLE DE BISSAP (kg)							■	
	TOMI (kg)							■	



4 BIENFAITS SURPRENANTS DE LA BANANE DOUCE

Ce n'est pas pour rien que la banane est l'un des fruits préférés de la majorité des gens. En plus de son doux goût sucré, de sa belle couleur, et de sa texture si douce, ce fruit renferme des nutriments essentiels à notre bonne santé. Allons à la découverte de ce fruit qui mérite sa place dans notre alimentation.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

LUTTE CONTRE LA FATIGUE

La banane est un fruit particulièrement riche en vitamines. Elle contient quasiment toutes celles du groupe B indispensables à la bonne marche de l'organisme, notamment les vitamines B1, B2, B3 et B5 qui luttent contre la fatigue physique et intellectuelle, ainsi que de la vitamine C tonifiante (100 g couvrent près de 10 % de nos besoins).



LUTTE CONTRE LA CONSTIPATION

Ce beau fruit permet tout autant de lutter contre la constipation que contre la diarrhée. Elle doit ses bienfaits régulateurs de transit à sa richesse en pectines qui absorbent l'eau contenu dans le tube digestif et permet de mouler les selles.

EFFET BONNE HUMEUR

Elle contient de la dopamine, un neurotransmetteur aux effets euphorisants, ainsi que du tryptophane, un acide aminé indispensable à la fabrication de la sérotonine, la fameuse hormone du plaisir. Elle contient également une bonne quantité de vitamine B6, qui, associée au magnésium, participe à détendre le système nerveux. Grâce à ce cocktail, la banane aiderait à équilibrer notre état émotionnel et à tenir à distance les dépressions légères à modérées.



PROTÈGE L'ESTOMAC

La banane cache dans sa chair des propriétés antiacides pouvant prévenir jusqu'à 75% de ces « trous dans l'estomac ». Elle stimulerait la prolifération de cellules stomacales, protégeant la muqueuse des effets des sécrétions acides. Mieux : plus vous en consommez, plus la barrière protectrice de votre estomac est de bonne qualité et se défend contre les attaques acides.



Saisonnalité

Septembre à février.

Zone de production

Zone Sud (Azaguié, Aboisso, Ayamé, Dabou, Tiassalé, Agboville).

Zone Est (Abengourou).



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 DU CONSOMMER LOCAL : A LA RENCONTRE DU SAVOIR-FAIRE IVOIRIEN

Derrière chaque produit fabriqué en Côte d'Ivoire, il y a souvent une histoire. Celle d'une femme qui s'est lancée dans la transformation de produits agricoles, d'un artisan qui façonne le bois avec passion, d'un entrepreneur qui a créé sa marque de cosmétiques ou d'une petite entreprise qui se bat chaque jour pour trouver sa place sur le marché. À l'occasion du Mois du Consommer local, partons à la découverte de ces PME ivoiriennes qui produisent, innovent et font vivre notre économie.



DES CITOYENS ENGAGÉS

Un jus de bissap, un pot de beurre de karité, une chemise cousue par un créateur ivoirien, une table fabriquée dans un atelier de menuiserie d'Abidjan ou encore une application conçue par une jeune entreprise locale. Le consommer ivoirien est partout autour de nous. Derrière ces produits et ces services du quotidien, il y a des entrepreneurs, des salariés, des artisans et des créateurs qui travaillent, innovent et prennent des risques. Certains ont commencé avec peu de moyens, dans un petit atelier, une cuisine familiale ou un bureau improvisé. D'autres ont progressivement structuré leur activité pour proposer leurs produits à une clientèle plus large. Tous ont un point commun : ils essaient de faire leur place dans un marché où la concurrence est forte et où les produits importés occupent souvent une place importante dans les habitudes de consommation. Le Mois du Consommer local est justement l'occasion de faire connaître leur travail et de rappeler que la Côte d'Ivoire ne manque ni de talents ni d'idées. Encore faut-il leur donner la possibilité de se faire connaître et, surtout, de commercialiser.

DES TALENTS IVOIENS BIEN AU-DELA DE NOS ASSIETTES

Quand on parle de consommer local, on pense spontanément à l'attiéké, au placali, aux jus de fruits, etc. Et pour cause : la transformation des produits agricoles offre de nombreuses possibilités aux entrepreneurs ivoiriens. Mais le savoir-faire local ne s'arrête pas à nos assiettes. Il se retrouve aussi dans les produits cosmétiques, les vêtements, les chaussures, les meubles, les objets de décoration, les matériaux de construction, les solutions numériques, les prestations

de communication, les services de transport et bien d'autres domaines. Le consommer local, ce n'est donc pas seulement remplir son panier de produits du terroir. C'est aussi découvrir des innovations.

DERRIERE UN ACHAT, TOUTE UNE CHAÎNE DE VIE

Acheter un produit local peut sembler être un geste banal. On choisit un article, on paie, puis on passe à autre chose. Mais cet achat peut avoir des conséquences bien au-delà du comptoir. Lorsqu'une entreprise ivoirienne vend davantage, elle peut être en mesure de maintenir son activité, de mieux rémunérer ses équipes, d'investir dans du matériel ou d'embaucher de nouvelles personnes. Lorsqu'elle transforme des matières premières produites dans le pays, elle peut également créer des débouchés pour les agriculteurs et d'autres fournisseurs. Un seul produit peut ainsi faire travailler plusieurs acteurs. C'est là tout l'intérêt de soutenir les PME ivoiriennes : leur développement peut contribuer à faire circuler davantage de valeur dans l'économie nationale.

ET SI NOUS CHANGIONS QUELQUES HABITUDES ?

Pourquoi ne pas essayer une nouvelle marque ivoirienne ? Découvrir les créations d'un artisan ? Commander auprès d'une petite entreprise locale ? Remplacer, lorsque cela est possible et pertinent, un produit habituellement importé par une alternative fabriquée ou transformée en Côte d'Ivoire ? Il ne s'agit pas de renoncer systématiquement aux produits venus d'ailleurs. Il s'agit plutôt d'accorder aux entreprises ivoiriennes la possibilité d'être connues, comparées et choisies pour ce qu'elles proposent.

INAUGURATION DE L'USINE BETA VEG OIL: BOUAKÉ ACCUEILLE LA PLUS GRANDE UNITÉ D'EXTRACTION PAR SOLVANT DE KARITÉ ET DE SOJA EN CÔTE D'IVOIRE



Le ministre des Transports et des Affaires maritimes, Amadou Koné, par ailleurs maire de la commune de Bouaké, a présidé, le lundi 12 octobre 2026, à Kongodékro, la cérémonie d'ouverture officielle de l'usine Beta Veg Oil, une unité de transformation de karité et de soja.

Il avait à ses côtés Bruno Nabagné Koné, ministre de l'Agriculture, du Développement rural et des Productions vivrières ; Ibrahim Kalil Konaté, ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat ; le corps préfectoral ; les élus ; les chefs traditionnels et religieux ; les forces de défense et de sécurité, ainsi que les coopératives de femmes productrices. « Si nous sommes réunis ici ce matin, ce n'est pas pour inaugurer de simples bâtiments. Nous célébrons une vision, celle du Président Alassane Ouattara, inscrite dans le Plan national de développement (Pnd) 2026-2030 : une Côte d'Ivoire qui transforme ses matières premières sur place pour créer de la valeur ajoutée et des emplois décents », a déclaré Amadou Koné. Il a souligné que la capacité de transformation de cette unité fera désormais de Bouaké la capitale du karité et du soja en Côte d'Ivoire.

Pour le maire, ce projet offre 450 emplois directs aux jeunes de Bouaké, plus de 400 000 emplois indirects, notamment aux femmes collectrices de karité de Djébonoua, de Diabo et de Botro, ainsi qu'aux producteurs de soja de la région de Gbêkê. Il prévoit également un

programme d'accompagnement de 30 000 femmes réparties dans huit zones de production.

Ce programme comprend un préfinancement destiné à faire face aux dépenses urgentes du foyer, notamment la scolarisation des enfants et les soins de santé. Cet appui porte sur 5 000 tonnes, à raison de 270 000 Fcfa la tonne, soit un montant total de 1,35 milliard de Fcfa.

« Je sais que beaucoup de régions faisaient les yeux doux pour recevoir cette usine, mais vous avez choisi Bouaké. Vous avez bien fait », a-t-il lancé à l'endroit des promoteurs. Il a salué les pionniers de l'industrialisation de Kongodékro, autour desquels d'autres unités sont déjà en train d'éclore.

Pour Amadou Koné, cette usine traduit une promesse d'embauche tenue et marque un nouveau pacte social entre les populations et leur conseil municipal. Il a rappelé ses ambitions pour 2030 : transformer 50 % de la production agricole régionale, créer plus de 10 000 emplois industriels directs, notamment grâce à une zone logistique et industrielle dont les études sont achevées, et faire de Bouaké un hub entre Abidjan et l'hinterland. Il a également annoncé que la deuxième phase d'extension de l'usine devrait démarrer en décembre.

Le ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, Ibrahim Kalil Konaté, a salué l'engagement du maire, qui a accompagné le projet depuis la pose de la première pierre. En 2011, a-t-il indiqué, la transformation locale du cacao atteignait à peine 5 à 10 %. Elle s'établissait aujourd'hui à 46 % pour le cacao et à 43 % pour la noix de cajou. Grâce à Beta Veg Oil, le taux de transformation du karité devrait avoisiner 30 %, puis atteindre 50 à 60 % au cours des cinq prochaines années.

La filière karité mobilise plus de 400 000 femmes et peut représenter jusqu'à 40 % de leurs revenus. Pourtant, plus de 60 % de la production est encore exportée sous forme d'amandes brutes. Le gouvernement vise une croissance de 7 % et entend porter la part de l'industrie dans le Pib de 22,7 % en 2025 à 30 % en 2030.

Pour atteindre ces objectifs, le ministre a annoncé la création prochaine d'un fonds de soutien aux Pme et aux entreprises de taille intermédiaire, ainsi que l'implantation de sociétés agro-industrielles dans les 31 régions du pays.

COMMENT ATTÉNUER LES DARTRES SUR LA PEAU

Les dartres se manifestent par de petites plaques sèches et plus claires que la peau. Quelques gestes simples peuvent aider à retrouver une peau plus douce et uniforme.

Mode d'emploi

1. Procurez-vous du miel.
2. Nettoyez délicatement la zone avec de l'eau tiède, sans frotter.
3. Etalez le miel sur les tâches identifiées. A reproduire quotidiennement jusqu'à disparition des tâches.



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**