

Dossier de la Semaine

MOIS DU CONSOMMER LOCAL NOS BOISSONS LOCALES À L'HONNEUR

En Côte d'Ivoire, les boissons à base de bissap, de gingembre ou encore de baobab ont trouvé leur place dans les habitudes de consommation. Portées par des entrepreneurs ivoiriens, elles sont désormais proposées sous différentes marques et disponibles jusque dans les supermarchés. Cette évolution montre que les produits du terroir peuvent répondre aux attentes des consommateurs tout en contribuant au développement des entreprises locales. À l'occasion du Mois du Consommer Local, zoom sur ces boissons.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES
MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LES BIENFAITS
DU SOJA

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT CONSERVER LA
COULEUR DE SON JEAN



SCANNEZ POUR
ACCÉDER
LES NUMÉROS
PRÉCÉDENTS !



D En Côte d'Ivoire, les boissons à base de bissap, de gingembre ou encore de baobab ont trouvé leur place dans les habitudes de consommation. Portées par des entrepreneurs ivoiriens, elles sont désormais proposées sous différentes marques et disponibles jusque dans les supermarchés. Cette évolution montre que les produits du terroir peuvent répondre aux attentes des consommateurs tout en contribuant au développement des entreprises locales. À l'occasion du Mois du Consommer Local, zoom sur ces boissons dans **LE DOSSIER DE LA SEMAINE**.

Le soja est une légumineuse aux multiples vertus nutritionnelles, reconnue pour sa richesse en protéines végétales et en nutriments essentiels. Intégré à une alimentation équilibrée, il offre de nombreux bienfaits pour l'organisme. Découvrons ensemble dans le **PRODUIT DE SAISON**, ses principaux bienfaits pour la santé.

On a tous un jean dans notre garde-robe. C'est un accessoire de mode incontournable. Cependant avec le temps, il peut finir par perdre de sa couleur. Comment faire pour conserver l'éclat de son jean et éviter qu'il ne devienne terne ? Réponse 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	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			
PRODUIT FRAIS	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			
CEREALES ET LEGUMINEUSES	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 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								
DIVERS	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 PRECUI (kg)								
	SUCRE ROUX (kg)			1000	1000				
	SUCRE BLANC (kg)								
	LAIT LIQUIDE (L)								
CINGEMBRE (kg)			300	700					
FEUILLE DE BISSAP (kg)									
TOMI (kg)									



LES BIENFAITS DU SOJA

Le soja est une légumineuse aux multiples vertus nutritionnelles, reconnue pour sa richesse en protéines végétales et en nutriments essentiels. Intégré à une alimentation équilibrée, il offre de nombreux bienfaits pour l'organisme. Découvrons ensemble ses principaux bienfaits pour la santé.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

PROTÈGE LE CŒUR

Le soja est riche en saponines, en antioxydants (isoflavones) et en fibres, des composés qui, ensemble, aident à réduire le cholestérol total, le LDL et les triglycérides, prévenant ainsi l'apparition de maladies cardiovasculaires telles que l'AVC, l'athérosclérose et l'hypertension artérielle.



PRÉVIENT CERTAINS TYPES DE CANCER

Le soja contient de la génistéine, un type de phytoœstrogène appartenant à la catégorie des isoflavones, qui possède une action antioxydante et antitumorale. Elle protège les cellules de l'organisme contre les dommages causés par les radicaux libres et empêche la prolifération des cellules cancéreuses. Certaines études scientifiques ont associé ce type d'isoflavone à la prévention du cancer du sein, de la prostate et de l'intestin.



RENFORCE LA SANTÉ DES OS ET DE LA PEAU

La consommation de soja permet également de renforcer les os puisqu'elle diminue l'élimination de calcium dans l'urine et prévient ainsi certaines maladies telles que l'ostéoporose et l'ostéopénie. Par ailleurs, la consommation de soja permet de maintenir l'élasticité et la fermeté de la peau en stimulation la production de collagène et d'acide hyaluronique.



RÉGULE LES NIVEAUX DE SUCRE DANS LE SANG

Le soja est riche en fibres qui aident à retarder l'absorption de sucre au niveau intestinal, régulant ainsi le taux de sucre dans le sang. Par ailleurs, le soja contient de la glycine et de l'arginine dans sa composition, deux acides aminés impliqués dans la régulation des niveaux de glucose dans le sang. Il peut ainsi être une excellente option pour aider à contrôler le diabète ainsi que pour les personnes en situation de prédiabète.



Saisonnalité

Septembre à novembre.

Zone de production

Zone Nord (Touba, Odienné, Korhogo).



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 NOS BOISSONS LOCALES À L'HONNEUR

En Côte d'Ivoire, les boissons à base de bissap, de gingembre ou encore de baobab ont trouvé leur place dans les habitudes de consommation. Portées par des entrepreneurs ivoiriens, elles sont désormais proposées sous différentes marques et disponibles jusque dans les supermarchés. Cette évolution montre que les produits du terroir peuvent répondre aux attentes des consommateurs tout en contribuant au développement des entreprises locales. À l'occasion du Mois du Consommer Local, zoom sur ces boissons.



Des saveurs du terroir accessibles à tous

Bissap, gingembre, baobab : ces ingrédients sont bien connus des consommateurs ivoiriens. L'acidité du bissap, le goût relevé du gingembre et les notes acidulées du baobab offrent une diversité de saveurs appréciées. Aujourd'hui, ces boissons ne se limitent plus aux préparations maison. Des entreprises ivoiriennes les commercialisent sous forme de produits conditionnés, faciles à transporter et à consommer.

Leur présence dans les supermarchés et les commerces facilite leur accès et permet au public de découvrir différentes marques. Les consommateurs peuvent ainsi retrouver des saveurs familières dans des formats pratiques, adaptés à leurs habitudes et à leurs envies.

Des achats qui soutiennent l'économie locale

Choisir une boisson fabriquée en Côte d'Ivoire, c'est aussi contribuer à l'activité des entreprises qui la produisent et la commercialisent. Derrière chaque marque, il y a des entrepreneurs, des équipes de production et des acteurs de la distribution qui participent à la création de valeur. Lorsque les ingrédients sont également achetés auprès de producteurs ivoiriens, cette activité peut offrir des débouchés supplémentaires à l'agriculture locale. Le développement de ces marques illustre la capacité des entrepreneurs à transformer les ressources du pays en produits accessibles sur le marché. En leur accordant une place dans nos

achats, nous contribuons à renforcer leur visibilité et à encourager la poursuite de leurs activités.

Des marques ivoiriennes à faire connaître

La progression des boissons locales repose aussi sur la reconnaissance des consommateurs. Découvrir une nouvelle marque, recommander un produit apprécié à son entourage ou le choisir régulièrement sont des gestes simples qui peuvent favoriser son développement.

Les professionnels ont également un rôle à jouer. Les restaurants, les hôtels, les commerces et les organisateurs d'événements peuvent intégrer davantage de boissons ivoiriennes à leur offre. Ces choix permettent de faire découvrir les produits à de nouveaux publics et de renforcer leur présence dans les habitudes de consommation.

Le consommer local commence dans le panier

Adopter le consommer local ne nécessite pas de changer radicalement ses habitudes. Il suffit parfois de choisir un jus de bissap, de gingembre ou de baobab lors des courses, d'essayer une nouvelle marque ou de privilégier un produit fabriqué par une entreprise ivoirienne. À l'occasion du Mois du Consommer Local, chacun peut contribuer à cette dynamique à son échelle.

MANIFESTATIONS DES COMMERÇANTES DE POISSON, LE GOUVERNEMENT OBTIENT UNE BAISSSE DE 2 500 FCFA SUR LES CARTONS DE CHINCHARD ET DE MAQUEREAU



Le Gouvernement a obtenu une baisse de 2 500 FCFA sur les cartons de 20 kg de chinchard et de maquereau, dont le prix passe de 33 000 à 30 500 FCFA.

Cet accord a été conclu le jeudi 22 octobre 2026, à Abidjan-Plateau, au terme d'une séance de travail présidée par le ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, Kalil Konaté, en présence des importateurs, grossistes, demi-grossistes, détaillants et représentants des consommateurs.

Face aux revendications des commerçantes de poisson, le ministre a privilégié le dialogue afin de parvenir à une solution immédiate et de préserver la paix sociale. « L'essentiel,

c'est de réduire le coût de la vie pour les populations ivoiriennes », a-t-il souligné. Présentée comme une mesure transitoire, cette baisse fera l'objet d'un suivi pour s'assurer de sa répercussion à tous les niveaux de la chaîne de distribution, jusqu'aux consommateurs. À cet effet, une commission de suivi sera mise en place tandis qu'un observatoire de la formation des prix et des marges est également annoncé afin de renforcer la transparence.

Les acteurs de la filière ont salué cet accord et appelé à la reprise des activités, dans l'attente de nouvelles concertations sur les prix des autres espèces de poissons.

COMMENT CONSERVER LA COULEUR DE SON JEAN

On a tous un jean dans notre garde-robe. C'est un accessoire de mode incontournable. Cependant avec le temps, il peut finir par perdre de sa couleur. Comment faire pour conserver l'éclat de son jean et éviter qu'il ne devienne terne ?

Mode d'emploi

1. Trier son linge et rassembler les couleurs car le jean doit être lavé avec des couleurs similaires.
2. Retourner toujours le jean avant le lavage, en effet cela protège la couleur extérieure contre les frottements.
3. Le sécher à l'ombre. Le soleil intense peut ternir progressivement la couleur. Faire donc sécher le jean dans un endroit aéré, à l'abri du soleil direct.



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**