N°175 Semaine du 16 au 23 Novembre 2026

Des marchés echo

Le bulletin d'information de la lutte contre la vie chère



Dossier de la Semaine

QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT : LES REGLES QUI ENCADRENT LE PACKAGING DES PRODUITS LOCAUX

Le packaging est bien plus qu'un simple élément esthétique destiné à attirer l'attention des consommateurs, il constitue un véritable outil de protection, de conservation et de valorisation des produits. Face au développement du secteur de la transformation locale, la question de la qualité des emballages devient importante pour les producteurs, les transformateurs et les entreprises qui souhaitent renforcer leur présence et leur image sur le marché. Entre exigences sanitaires, respect des normes et préoccupations environnementales, le choix d'un emballage adapté répond à des règles qu'il est indispensable de connaître et d'appliquer.

C'EST COMBIEN ?

LES COÛTS MOYENS DES MARCHÉS DE LA SEMAINE

PRODUIT DE SAISON

LE CÉLERI, AGRÉABLE ET BON POUR LA SANTÉ

ASTUCE DE LA SEMAINE

COMMENT SE DÉBARRASSER DE LA TEIGNE

SCANNEZ POUR ACCÉDER LES NUMÉROS PRÉCÉDENTS !

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible !

OCTOBRE

EDITORIAL



Le packaging est bien plus qu'un simple élément esthétique destiné à attirer l'attention des consommateurs, il constitue un véritable outil de protection, de conservation et de valorisation des produits. Face au développement du secteur de la transformation locale, la question de la qualité des emballages devient importante pour les producteurs, les transformateurs et les entreprises qui souhaitent renforcer leur présence et leur image sur le marché. Entre exigences sanitaires, respect des normes et préoccupations environnementales, le choix d'un emballage adapté répond à des règles qu'il est indispensable de connaître et d'appliquer. Le **DOSSIER DE LA SEMAINE** met en lumière les règles qui encadrent ce volet.

Associé à d'autres condiments et épices, le céleri apporte une saveur particulière, un parfum agréable et une touche de fraîcheur aux préparations. Il est particulièrement apprécié dans la réalisation des repas de fête, au point de devenir presque indispensable pour donner au différentes plats ce goût savoureux et cette bonne odeur qui mettent l'eau à la bouche. Mais derrière son arôme si apprécié se cache un véritable concentré de bienfaits nutritionnels. Découvrons-les dans le **PRODUIT DE SAISON.**

Très inconfortables et inesthétiques, les éruptions de teigne peuvent être source de grands dérangements. Fort heureusement, pris en charge de manière précoce, il est possible de prévenir la propagation de l'infection à d'autres personnes. À tester 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

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

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.

cnlvc
Conseil National de Lutte contre la Vie Chère
Ensemble c'est possible !

GROUPE CARRÉ D'OR
Votre Vie, Notre Bien

TABLEAU DE L'ÉVOLUTION DES PRIX DE LA SEMAINE

		PRODUIT	COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCE DES PRIX
			ABIDJAN	SAN PEDRO	BOUAKE	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		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 D'ANACARDE(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						
		VIANDE DE PORC (kg)	2000			2200			
		COTE DE PORC (kg	1100			1200			
		PATTE DE PORC (kg)	1300						
		PATTE DE BŒUF (kg)	1500			2500			
	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)							
	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)							
		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)							

Produit de Saison



LE CÉLERI, AGRÉABLE ET BON POUR LA SANTÉ

Associé à d'autres condiments et épices, le céleri apporte une saveur particulière, un parfum agréable et une touche de fraîcheur aux préparations. Il est particulièrement apprécié dans la réalisation des repas de fête, au point de devenir presque indispensable pour donner au différentes plats ce goût savoureux et cette bonne odeur qui mettent l'eau à la bouche. Mais derrière son arôme si apprécié se cache un véritable concentré de bienfaits nutritionnels. Découvrons-les.

Atouts Nutritionnels et Bénéfices Santé

BON POUR LES REINS

Le céleri est un diurétique naturel et un draineur des reins très efficace pour éliminer les déchets et toxines qui peuvent surcharger les reins et pour permettre de détoxifier l'organisme. Sa richesse en vitamines et en minéraux en fait un reminéralisant de choix. Sa grande teneur en potassium (environ 16 % des besoins journaliers) favorise l'élimination des toxines, aide à éliminer les calculs rénaux ou ceux de la vésicule biliaire et freine la rétention d'eau.



AIDE À PRÉVENIR LE CANCER

Certains composés contenus dans le céleri (des polyacétylènes) contribuent à empêcher in vitro la prolifération de plusieurs types de cellules cancéreuses humaines. De même, l'apport en lutéine provenant de la consommation de céleri contribue à diminuer l'apparition du cancer du côlon.



BROSSE À DENTS NATURELLE

Le céleri est une arme redoutable contre les mauvaises bactéries de la bouche qui contribuent aux maladies des gencives, les caries, et l'accumulation de la plaque dentaire. Le céleri prend aussi plus de temps à mâcher, ce qui signifie une plus grande production de salive qui contribuera à lutter contre les caries.



AMÉLIORE LA SANTÉ INTIME

Cette plante a longtemps été utilisée comme un aphrodisiaque naturel. De nombreuses études ont démontré que les tiges de céleri augmentent la production de testostérone, hormone sexuelle masculine très active et favorisent la libération d'androstérone (hormone stéroïdienne).



Saisonnalité

Octobre à Janvier.

Zone de production

Zone Nord (Korhogo).
Zone centre (Bouaké, Yamoussoukro).
Zone Sud (Abidjan et sa périphérie).

laity®
Instantané

SACHETS ÉCONOMIQUES

400 G
1500 F*





400 G
1750 F*

LAIT ENTIER 28%

* PRIX MAXIMUM CONSEILLÉ

LAITY, LE MAXIMUM D'ÉNERGIE

GROUPE CARRÉ D'OR



Dossier de la Semaine

QUALITÉ, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT: LES RÈGLES QUI ENCADRENT LE PACKAGING DES PRODUITS LOCAUX

Le packaging est bien plus qu'un simple élément esthétique destiné à attirer l'attention des consommateurs, il constitue un véritable outil de protection, de conservation et de valorisation des produits. Face au développement du secteur de la transformation locale, la question de la qualité des emballages devient importante pour les producteurs, les transformateurs et les entreprises qui souhaitent renforcer leur présence et leur image sur le marché. Entre exigences sanitaires, respect des normes et préoccupations environnementales, le choix d'un emballage adapté répond à des règles qu'il est indispensable de connaître et d'appliquer.

QUALITE, SECURITE, ENVIRONNEMENT : LES REGLES QUI ENCADRENT LE PACKAGING DES PRODUITS LOCAUX



Un emballage qui garantit la qualité des produits

L'emballage ne doit pas être réduit uniquement à son aspect visuel. Il constitue un maillon essentiel de la chaîne de valeur, puisqu'il participe directement à la qualité, à la sécurité, à la conservation et à la valorisation des marchandises. Un emballage bien conçu doit protéger son contenu contre les agressions extérieures telles que l'humidité, la poussière, la lumière, les contaminations et les variations de température. Pour les produits alimentaires locaux comme les dérivés du manioc, les jus naturels, les épices, les fruits séchés ou encore les huiles végétales, cette protection est particulièrement importante. L'emballage utilisé doit être compatible avec la nature du produit et permettre de préserver ses caractéristiques, sa fraîcheur et ses qualités nutritionnelles. Un mauvais choix d'emballage peut en effet entraîner une altération du produit, réduire sa durée de conservation et compromettre la confiance des consommateurs.

La santé du consommateur, une priorité

Les conditions d'hygiène doivent être respectées à toutes les étapes du processus d'emballage, notamment pendant le conditionnement, la fermeture, le stockage et le transport. Le packaging doit ainsi pouvoir résister à chacune de ces étapes. Cette responsabilité concerne aussi bien les grandes entreprises que les petites unités de transformation.

Le respect des normes

La qualité des produits commercialisés est encadrée par des exigences réglementaires et des normes techniques qui varient selon les secteurs d'activité. Les producteurs et transformateurs doivent notamment s'intéresser aux exigences de normalisation, de contrôle qualité, d'hygiène et de sécurité applicables à leurs produits. Des organismes tels que CODINORM, structure du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, chargé de la normalisation et de la certification, ainsi que les autorités compétentes en matière de contrôle sanitaire et de protection des consommateurs, contribuent à cet environnement réglementaire. Pour les entreprises locales qui souhaitent accéder aux

> Un emballage professionnel, accompagné d'un étiquetage conforme et d'une bonne traçabilité, valorise le savoir-faire local et améliore la crédibilité de la marque auprès des distributeurs et des consommateurs.

BUDGET 2027 : L'ENVELOPPE DU MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE ET DE L'ARTISANAT EN HAUSSE DE 13,73 %



Le budget 2027 du Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, adopté à l'unanimité vendredi 13 novembre 2026 par la Commission des affaires économiques et financières (CAEF) de l'Assemblée nationale, arrêté à 110,168 milliards de FCFA, enregistre une hausse de 13,73 % par rapport à l'exercice précédent.

Dans le domaine du commerce intérieur, le Gouvernement entend intensifier la surveillance des marchés et la lutte contre la fraude et la contrefaçon, tout en développant les infrastructures commerciales. À cet effet, le programme prévoit le financement de huit marchés de gros, 115 marchés de proximité et 55 marchés relais.

Pour le commerce extérieur, les efforts porteront sur la poursuite de la politique nationale en la matière, avec pour ambition de renforcer la présence des produits ivoiriens sur les marchés internationaux et de promouvoir l'import-substitution.

Le secteur industriel figure également parmi les priorités du département ministériel. Les investissements annoncés visent à diversifier l'économie, accélérer la transformation industrielle et améliorer la compétitivité des entreprises. L'aménagement et l'entretien des sites industriels sont aussi inscrits au programme.

S'agissant des petites et moyennes entreprises (PME) et de l'artisanat, les interventions prévues concernent notamment la réalisation d'infrastructures et de sites artisanaux modernes, le renforcement des capacités des acteurs économiques ainsi que la réduction de l'informalité.

En termes de nature des dépenses, les investissements constituent le principal poste budgétaire, avec 78 milliards de FCFA, soit près de 70 % des crédits sollicités.

À travers cette programmation, le ministre du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, Monsieur Kalil Konaté, ambitionne de contribuer à la transformation structurelle de l'économie ivoirienne, conformément aux orientations du Plan national de développement (PND) 2026-2030.

Astuce de la Semaine

COMMENT SE DÉBARRASSER DE LA TEIGNE

Très inconfortables et inesthétiques, les éruptions de teigne peuvent être source de grands dérangements. Fort heureusement, pris en charge de manière précoce, il est possible de prévenir la propagation de l'infection à d'autres personnes.

Mode d'emploi

1. Pour tuer le champignon, appliquer un antifongique topique.

2. Laissez la partie infectée respirer, ne pas faire de bandage car le bandage de l'éruption cutanée emprisonne l'humidité et ralentit le processus de guérison.

3. Laver vos draps et les vêtements infectés avec de l'eau chaude et du détergent.



Humour de la Semaine



cnlvc

Conseil National de Lutte contre la Vie Chère

Ensemble c'est possible



Infoline

Sécrétariat 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 :
Sécrétariat 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**