

DOSSIER DE LA SEMAINE

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

À LA DÉCOUVERTE DE L'OIPI



C'EST COMBIEN ?

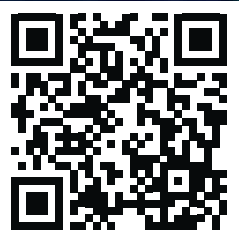
LES COÛTS MOYENS
DES MARCHÉS DE LA SEMAINE.

LES PRODUITS DE SAISON

L'OIGNON, UN VRAI MÉDICAMENT
DANS NOTRE CUISINE

ASTUCES DE LA SEMAINE

POUR CONSERVER SES BANANES
PLUS LONGTEMPS



04 AU 11 NOV 2019

VOTRE BULLETIN HEBDOMADAIRE ÉCHO DES MARCHÉS, C'EST POUR VOUS !

O
F
.
B
W

Pièce auto de rechange, appareil électroménager, matériel informatique ou même habillement... il n'est pas toujours aisé de différencier le vrai du faux. C'est pourquoi la promotion et le respect de la propriété intellectuelle sont essentiels. La propriété intellectuelle désigne l'ensemble des droits exclusifs accordés à un auteur sur les créations intellectuelles. Elle s'applique aussi bien dans le domaine artistique et littéraire avec la protection des auteurs, que dans le domaine industriel avec la mise en place de brevets. Comment fonctionne la propriété intellectuelle ? Qu'est-ce qui est fait en Côte d'Ivoire pour protéger non seulement les producteurs mais également les consommateurs ? Toutes les réponses dans notre DOSSIER DE LA SEMAINE.

Aussi bien cru, cuit ou confit, l'oignon est à la base de beaucoup de recettes. Mais l'oignon n'est pas qu'un simple aromate qui apporte du goût à nos plats. C'est aussi un aliment aux vertus magiques, très bon pour notre organisme. En effet, l'oignon est réputé depuis de nombreuses années pour être un atout santé en lui prêtant de nombreuses vertus. Les apports nutritionnels et les bénéfices santé de l'oignon sont à découvrir dans la rubrique PRODUIT DE SAISON.

Au réfrigérateur, elles noircissent, au soleil, elles mûrissent trop vite et dans un sac en plastique, elles pourrissent. Mais alors comment conserver ses bananes ? Réponse dans l'ASTUCE DE LA SEMAINE.

Ne dit-on pas que le rire et l'autodérision sont le propre des ivoiriens ? Alors pour terminer sur un sourire, votre bulletin inaugure cette semaine une nouvelle rubrique intitulée « HUMOUR ». Rendez-vous en dernière page pour démarrer la semaine dans la bonne humeur.

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.

ECHO DES MARCHES, c'est un bulletin d'information conçu et pensé pour le consommateur ivoirien.

Parce qu'ensemble c'est possible !

Dr Ranie-Didice **BAH-KONE**
Secrétaire Exécutive du CNLVC



Ensemble c'est possible !

C'EST COMBIEN?

TABLEAU DE L'EVOLUTION DES PRIX DE LA SEMAINE

C'EST COMBIEN?
Les Coûts Moyens des Marchés



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.

PRODUITS			COÛTS MOYENS FR/KG						TENDANCES DES PRIX	
			ABIDJAN	SAN-PÉDR	BOUAKÉ	YAMOUSSOUKRO	MAN	KORHOGO		
PRODUITS VIVRIERS	SAISON PRODUITS DE	IGNAME KPONAN	350	400	600	600	350	300	▲	
		IGNAME KLEGLE	-	-	-	-	-	-	■	
		IGNAME ASSAWA	350	300	300	500	350	-	■	
		IGNAME BÊTÈ BÊTÈ	-	-	-	-	-	-	■	
		MANIOC	250	200	200	200	150	300	■	
		CITRON	250	500	600	700	350	350	▼	
		POMME DE TERRE	500	500	500	500	600	600	■	
		ANANAS	250	200	400	500	-	400	■	
		MIL	400	400	400	375	400	350	■	
		FONIO	800	-	-	-	-	-	■	
		RIZ LOCAL (LONGS GRAINS)	500	350	350	400	350	350	▼	
		RIZ LOCAL (BRISURES)	300	350	300	350	350	300	▼	
		GOMBO TYPE DIOULA	350	600	100	500	-	150	▲	
		GOMBO TYPE BAOULÉ	350	600	100	500	200	400	■	
		AUBERGINE N'DROWA	200	300	150	500	250	200	▼	
		AUBERGINE VIOLETTE	250	300	150	500	200	200	■	
		BANANE DOUCE	385	300	100	125	100	400	■	
		OIGNON VIOLET - NIGER- BF	900	600	700	600	-	800	▼	
		OIGNON BLANC	500	400	400	500	400	500	▼	
		PIMENT	800	500	1000	500	200	600	▲	
		GRAINE DE PALME	150	400	200	150	125	250	■	
		CITRON	250	600	600	700	350	350	▼	
		GINGEMBRE	400	300	300	500	300	400	■	
		CAROTTE	800	700	1000	1000	1000	1000	▲	
		CHOU	400	250	250	400	300	350	■	
		COURGETTE	200	500	300	300	-	150	■	
		NAVET	500	500	500	300	-	400	■	
		POIVRON	1200	1500	800	1000	2000	1000	▲	
		CONCOMBRE	350	300	250	250	100	250	■	
		HARICOT VERT	700	800	400	700	1500	600	▼	
		HARICOT NIEBE BLANC	500	350	400	-	400	650	■	
		PAMPLEMOUSSE	300	-	-	-	-	-	■	
		PAPAYE	250	400	300	100	250	400	■	
		GOYAVE	900	-	-	-	-	-	■	
		MANGUE	-	-	-	-	-	-	▼	
		TANGELO	800	-	-	-	-	-	■	
		ORANGE	175	200	200	100	200	350	▲	
		AVOCAT	250	500	300	500	500	300	▼	
		COROSSOL	1000	-	200	300	-	300	▲	
		BANANE PLANTAIN	150	300	500	500	200	350	▲	
		TOMATE TYPE SALADE	800	700	500	650	800	400	▲	
		PATATE DOUCE	200	250	500	400	300	150	■	
		ARACHIDE DECORTIQUÉE	800	500	450	750	600	400	■	
PRODUITS FRAIS	BOUCHERIE	VIANDE DE BŒUF SANS OS	2700	2500	2200	2200	2300	2200	■	
		VIANDE DE BŒUF AVEC OS	2350	2200	2000	2000	2000	1900	■	
		VIANDE DE MOUTON	3500	4000	3000	3500	4000	3000	■	
		POULET DE CHAIR	1700	2000	2000	2500	2000	2000	■	
	POISSONNERIE	CARPE NOIRE D'AQUACULTURE	2500	-	-	-	-	-	■	
		CARPE ROUGE	3200	-	-	-	-	-	■	
		THON NOIR	1400	-	-	-	-	-	■	
		THON ROUGE	2500	-	-	-	-	-	■	
		SOSSO	3000	-	-	-	-	-	■	
		MÂCHOIRON FRAIS LOCAL	2000	-	-	-	-	-	■	
		SARDINE FUMÉE (MANCHE)	850	-	-	-	-	-	■	
		ESCAROT LOCAL	2500	-	-	-	-	-	■	
		CREVETTE	2000	-	-	-	-	-	-	
		MANUFACTURES	RIZ IMPORTE DU VIETNAM / SAC 5 KGS	3500	-	-	-	-	-	■
			RIZ IMPORTE DU VIETNAM / SACHET 900G	650	-	-	-	-	-	■
			RIZ IMPORTE DE THAÏLANDE / SAC 5 KGS	3750	-	-	-	-	-	■
			RIZ IMPORTE DE THAÏLANDE / SACHET 900G	700	-	-	-	-	-	■
			HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 5L	4500	-	-	-	-	-	■
			HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 3L	2800	-	-	-	-	-	■
HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 1,5L	1400		-	-	-	-	-	■		
HUILE DE PALME RAFFINÉE / BOUTEILLE 0,9L	875		-	-	-	-	-	■		
TOMATE CONCENTRÉE / BOÎTE 2,2 KGS	2000		-	-	-	-	-	■		
TOMATE CONCENTRÉE / BOÎTE 400G	400		-	-	-	-	-	■		
FARINE DE BLÉ PÂTISSIERE / PAQUET 1 KG	550		-	-	-	-	-	■		
SUCRE EN POUDRE BLANC / SACHET 1 KG	750		-	-	-	-	-	■		
SUCRE EN POUDRE BLANC / VRAC	700		-	-	-	-	-	■		
SUCRE EN MORCEAU BLANC / PAQUET 1 KG	850		-	-	-	-	-	■		
LAIT EN POUDRE / BOITE 1,8 KG	8500		-	-	-	-	-	■		
LAIT EN POUDRE / BOITE 900G	4800		-	-	-	-	-	■		
LAIT EN POUDRE / BOITE 400G	2400		-	-	-	-	-	■		
LAIT EN POUDRE / SACHET 20G	100		-	-	-	-	-	■		
PÂTES ALIMENTAIRES SPAGHETTIS / PAQUET 200G	175		-	-	-	-	-	■		
PÂTES ALIMENTAIRES VERMICELLES / SACHET 200G	175		-	-	-	-	-	■		
EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / BOUTEILLE 1,5 L	400		-	-	-	-	-	■		
EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / BOUTEILLE 1,2 L	250		-	-	-	-	-	■		
EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / BOUTEILLE 33 CL	150		-	-	-	-	-	■		
EAU MINÉRALE SOURCE BONOUA / VERRE 33 CL	100		-	-	-	-	-	■		

▲ PRIX À LA BAISSE

■ PRIX STABLES

▼ PRIX EN HAUSSE

▲ PRIX LA BAISSE ■ PRIX STABLES ▼ PRIX EN HAUSSE

Retrouvez plus d'informations sur le site www.cnlvc.ci

Signalez tout contrevenant au 800 000 99 N°VERT GRATUIT

cnlvc
Commissariat National à la
Vie Citoyenne
Ensemble c'est possible !

L'OIGNON, UN VRAI MÉDICAMENT DANS NOTRE CUISINE

Aussi bien cru, cuit ou confit, l'oignon est à la base de beaucoup de recettes. Mais l'oignon n'est pas qu'un simple aromate qui apporte du goût à nos plats. C'est aussi un aliment aux vertus magiques, très bon pour notre organisme. En effet, l'oignon est réputé depuis de nombreuses années pour être un atout santé en lui prêtant de nombreuses vertus. Les apports nutritionnels et les bénéfices santé de l'oignon sont à découvrir dans la rubrique PRODUIT DE SAISON.

APPORTS NUTRITIONNELS ET BÉNÉFICES SANTÉ

BON POUR LA CIRCULATION SANGUINE

Riche en quercétine et en silice, la consommation d'oignon favorise la circulation du sang, aide à prévenir la thrombose ainsi que le vieillissement des veines et des artères. Ce légume contribue également à réduire le taux de cholestérol dans le sang et à dissoudre plus facilement les caillots internes. De même, le phosphore, le fer et la vitamine E, confèrent à l'oignon des propriétés de régénération des globules rouges.

AIDE A LUTTER CONTRE LE RHUME

Grâce au soufre et aux huiles essentielles qu'il contient, l'oignon contribue à soulager les maladies respiratoires et réduit les symptômes de la bronchite chez les enfants et des rhumes chez l'adulte.

AIDE À CONTRÔLER L'HYPERTENSION

L'oignon aide à éliminer l'excès de liquide grâce au potassium qu'il contient. Ce qui peut contribuer à réduire le risque de goutte, d'hypertension et de calculs rénaux.

BON POUR LE CERVEAU

L'oignon est riche en vitamine B et en potassium. Ces éléments sont nécessaires pour la transmission et la régénération de l'influx nerveux. Il a aussi du magnésium, ce qui permet d'améliorer le fonctionnement du système nerveux et musculaire. L'oignon est donc idéal pour l'amélioration du système nerveux.

BON POUR LE TRANSIT INTESTINAL

Pauvre en calories et rempli de fibres, l'oignon améliore le transit intestinal en aidant à éliminer les toxines.

BON POUR LES FEMMES ENCEINTES

Grâce à sa teneur élevée en acide folique, l'oignon contribue à la croissance et au bon développement du fœtus dans les premières semaines de la grossesse. C'est donc un aliment idéal pour les femmes enceintes.

Saisonnalité

Forte disponibilité de septembre à décembre.

Zone de production

Insuffisamment produit en Côte d'Ivoire, l'oignon est essentiellement importé du Burkina-Faso, du Niger et des Pays-Bas.





PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE À LA DÉCOUVERTE DE L'OAPI

même habillement... il n'est pas toujours aisé de différencier le vrai du faux. C'est pourquoi la promotion et le respect de la propriété intellectuelle sont essentiels. La propriété intellectuelle désigne l'ensemble des droits exclusifs accordés à un auteur sur les créations intellectuelles. Elle s'applique aussi bien dans le domaine artistique et littéraire avec la protection des auteurs, que dans le domaine industriel avec la mise en place de brevets. Comment fonctionne la propriété intellectuelle ? Qu'est-ce qui est fait en Côte d'Ivoire pour protéger non seulement les producteurs mais également les consommateurs ? Toutes les réponses dans l'entretien avec le Directeur Général de l'Organisation Ivoirienne de la Protection Intellectuelle (OAPI), Monsieur EKRA Jacques Roger.

En Côte d'Ivoire, les questions liées à la propriété intellectuelle relèvent de l'Office Ivoirien de la Propriété Intellectuelle (OIPI). Rencontre avec son Directeur Général, Monsieur EKRA Jacques Roger.



QU'EST-CE LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ?

La propriété intellectuelle, également appelée propriété industrielle, est un dispositif qui permet d'apporter une protection à toutes celles et tous ceux qui sont à l'origine d'une création, qu'il s'agisse d'une création utilitaire ou d'un signe distinctif comme une marque commerciale ou une appellation d'origine. En règle générale, le monde industriel utilise le droit de la propriété intellectuelle via le dépôt de brevets. Ils permettent à la personne, physique ou morale, qui en est à l'origine, de conserver la pleine et unique utilisation de l'œuvre créée pendant un certain nombre d'années..

QU'EST-CE QUE L'OIPI ?

L'Office Ivoirien de la Propriété intellectuelle (O.I.P.I) est un Etablissement public national qui a pour mission d'administrer le système de la Propriété Intellectuelle en Côte d'Ivoire. L'OIPI est placée sous une double tutelle. Une tutelle nationale qui est le Ministère du Commerce et de l'Industrie et une tutelle internationale qui est l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI), une organisation continentale créée en 1962 dont le siège est à Yaoundé au Cameroun. En outre, l'OIPI assure la représentation de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI).



COMBIEN D'ACTES ENREGISTRÉS L'OIPI ANNUELLEMENT ?

Pour les brevets, la Côte d'Ivoire enregistre environ 1000 titres déposés par an. Ce chiffre peut paraître dérisoire au regard de certains pays comme la Chine ou les Etats-Unis qui enregistrent en moyenne près de 1000 titres déposés par jour. Toutefois, les dépôts de brevets et de noms commerciaux sont en constante augmentation. Car les industriels commencent à comprendre de plus en plus l'importance non seulement de se protéger eux-mêmes mais également de protéger les consommateurs de la contrefaçon. Comme il est coutume de dire « moins cher coûte cher » : en achetant moins chers des produits de mauvaise qualité, les consommateurs s'exposent à de nombreux risques pour leur sécurité et leur santé. Au final, ils dépenseront bien plus que s'ils avaient acheté le produit original. Globalement, il faut que nous arrivions à imposer la marque « Norme Ivoirienne » (N.I.) à tous les produits confectionnés en Côte d'Ivoire.



QUELLES SONT VOS ACTIONS EN COURS

Nous avons initié la protection de tous les savoirs traditionnels et culturels ivoiriens. Ainsi, nous travaillons notamment à la protection des pagnes Baoulé et de la toile de Korhogo. De même, nous sommes en train d'organiser la protection de l'Attiéké. Bientôt, lors du Salon International de l'Agriculture et des Ressources Animales (SARA) qui aura du 22 novembre au 01 décembre 2019 au Parc d'Exposition d'Abidjan, nous aurons l'acte qui nous permet de protéger l'Attiéké de Côte d'Ivoire. Avec cette protection, l'appellation « Attiéké » sera du ressort exclusif des producteurs ivoiriens. Nous pourrions ainsi dire « il n'y a d'Attiéké que l'Attiéké de Côte d'Ivoire » au même titre qu'il est reconnu qu'« il n'y a de Champagne que le Champagne de France » ! Ça sera une reconnaissance du savoir-faire de nos producteurs, et cela montrera aux Ivoiriens que leur savoir-faire est désormais protégé. C'est d'ailleurs pour cela que la Côte d'Ivoire vient d'adhérer à l'acte de Lisbonne qui permet la protection au-delà de nos frontières.



TRANSPORT : LES PRIX DE L'ESSENCE ET DU GASOIL RESTENT INCHANGÉS POUR CE MOIS DE NOVEMBRE 2019.



Le prix à la pompe du super et celui du gasoil restent inchangés pour le mois de novembre 2019. Fixés respectivement à 630 et 615 francs CFA, les prix de ces deux produits pétroliers n'ont pas varié depuis six mois.

Les prix à la pompe du super sans plomb et du gasoil restent inchangés, respectivement à 630 et 615 Fcfa, pour la période du 1er au 30 novembre 2019. De même, le pétrole lampant conserve également son prix à 555 Fcfa, le litre à l'ambient.

Cette stabilisation des prix à la pompe depuis le mois de juin 2019, soit depuis six mois, s'inscrit dans la volonté du Gouvernement de lutter contre la vie chère.

Pour rappel, l'ajustement des prix du carburant à la pompe se fait chaque mois conformément au mécanisme automatique d'ajustement des prix des hydrocarbures.

POUR CONSERVER SES BANANES PLUS LONGTEMPS



Au réfrigérateur, elles noircissent, au soleil, elles mûrissent trop vite et dans un sac en plastique, elles pourrissent. Mais alors comment conserver ses bananes ? Réponse.

Trois techniques pour mieux conserver vos bananes.

CONSERVER LES BANANES À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Garder ses bananes à l'air libre est la meilleure des solutions. Ainsi, elles mûrissent naturellement et plus lentement.

ENVELOPPER LA TIGE DES BANANES DANS DU PAPIER

Cela limitera la quantité d'oxygène reçu par la tige et vous permettra de conserver les bananes pendant quelques jours supplémentaires.

SUSPENDRE VOS BANANES

L'objectif est qu'elles restent en l'air sans toucher quoi que ce soit.



La banane produit une phytohormone en vieillissant : l'éthylène. C'est lui qui l'encourage à mûrir et à prendre cette couleur noire.



f @cocoricoabidjan
Cocorico Officiel
Cocorico



Ensemble c'est possible !



Infoline Secrétariat Exécutif

Responsable : Dr Ranie-Didice BAH-KONE

+225 22 52 68 17

r.bah@cnlvc.ci

Localisation : 2 Plateaux, carrefour Las-Palmas



www.cnlvc.ci



Conseil National de Lutte
contre la Vie Chère



N° vert : 80 00 00 99

Editeur :

Ministère du Commerce
et de l'Industrie

Rédacteur en Chef :

Secrétariat Exécutif du CNLVC

Régie

: MOUSTIK SARL

Standard : +225 22 41 16 62

Email : info@moustik.ci

Localisation : 2 Plateaux vallons - Rue des Jardins

Production et distribution : COM'ON

Rédaction : Oumar NDAO, Marie-Emile KABLANTCHI